Análise crítica do artigo "The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making"

Estimados associados,

A Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes (APIC) apresenta esta nota informativa com o objetivo de resumir os principais pontos do artigo científico publicado na revista Meat and Muscle Biology (2025), intitulado "The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making, or How to Professionally Fail at Understanding the Complexities of Nourishment", da autoria de Frédéric Leroy e colaboradores. Este artigo analisa a evolução e a complexidade dos sistemas alimentares, com foco no papel central da carne e dos alimentos de origem animal, criticando abordagens intervencionistas que promovem a redução do seu consumo. A relevância desta análise para o nosso setor reside na defesa da importância da carne para a nutrição humana, a sustentabilidade ambiental e a prosperidade societal, contrapondo narrativas anti-carne promovidas por influências internacionais.

O artigo examina a coevolução dos sistemas alimentares com as sociedades humanas, desde o período pré-histórico até à era contemporânea, alertando para os riscos de intervenções top-down que desconsideram a natureza complexa e imprevisível desses sistemas. Os autores argumentam que reformas radicais, muitas vezes fundamentadas em ideologias malthusianas e ecotópicas, podem levar a políticas inadequadas, com impactos negativos na saúde pública, na sociedade e no meio ambiente.

1. Evolução Histórica dos Sistemas Alimentares

O artigo descreve transições fundamentais nos sistemas alimentares (ver Tabela 2 do artigo), incluindo: Paleolítico Superior (40-50 mil anos atrás): Dietas centradas em carne de megafauna, ricas em nutrientes essenciais. Revolução Neolítica (10-12 mil anos atrás): Adoção de cereais, complementados por alimentos de origem animal. Transições industriais modernas: Aumento do acesso à carne, mas também introdução de alimentos ultraprocessados. Estas mudanças destacam o papel central da carne na nutrição humana, fornecendo aminoácidos essenciais, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, altamente biodisponíveis, indispensáveis para dietas saudáveis em adultos.

2. Críticas às Abordagens Intervencionistas

Os autores criticam iniciativas como a Comissão EAT-Lancet e sua proposta de Great Food Transformation, baseada na Planetary Health Diet, que recomenda uma redução drástica no consumo de carne vermelha e alimentos de origem animal, promovendo alternativas plant-based e tecnologias como carne cultivada. Tais propostas são vistas como influenciadas por motivos ideológicos, resultando em simplificações excessivas com potenciais danos sociais. No contexto europeu, o relatório da Agência Europeia do Ambiente (EEA, 2025) é destacado por propor cenários com impostos e medidas fiscais para reduzir o consumo de produtos animais, refletindo uma visão tecnocrática limitada (ver Tabela 1 do artigo).

3. Alternativas Propostas

Em contrapartida, os autores defendem abordagens equilibradas, centradas na prosperidade humana, incluindo: Dublin Declaration of Scientists on the Societal Role of Livestock (2023): Enfatiza o papel positivo da criação animal na nutrição e sustentabilidade ambiental. Denver Call for Action: Uma chamada para reformas agrícolas que preservam a carne como elemento central. Nourishment Table Concept: Estabelece limites para orientação dietética, priorizando a

nutrição holística e a liberdade individual, evitando blueprints centralizados. Estas iniciativas promovem a inovação bottom-up, respeitando tradições culturais e evitam dietas pró-vegetarianas que podem causar deficiências nutricionais.

Relevância Cultural, Económica e Nutricional da Carne em Portugal

A carne desempenha um papel central na sociedade portuguesa, integrando dimensões culturais, económicas e nutricionais que reforçam a necessidade de políticas alimentares equilibradas.

A carne está enraizada na gastronomia portuguesa, presente em pratos icónicos como o leitão assado à Bairrada, o cozido à portuguesa e o porco à alentejana. Estes refletem tradições regionais, o uso integral do animal e uma herança culinária influenciada pelo Atlântico e Mediterrâneo, promovendo a sustentabilidade cultural e o orgulho nacional.

O setor das carnes é um pilar da economia portuguesa, com um mercado estimado em €6.13 mil milhões em 2025 e uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) projetada de 3.23% até 2030. O setor de processamento de carne gera receitas extraordinárias, suportando emprego rural, exportações e a balança comercial.

A carne fornece proteínas de alta qualidade e micronutrientes essenciais, como ferro heme, zinco, selénio e vitamina B12, cruciais para a saúde geral, prevenção de anemias e suporte ao sistema imunitário, superando fontes vegetais em biodisponibilidade.

Montijo, 1 de Outubro de 2025

A Diretora Executiva

Graça Mariano

Referências Bibliográficas de Apoio

· Leroy, F., et al. (2025). The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making. Meat and Muscle Biology, 9(1): 20155.

· Bohrer, B. M. (2017). Nutrient density and nutritional value of meat products. Trends in Food Science & Technology, 65, 103-112.

· Klurfeld, D. M. (2015). Research gaps in evaluating the relationship of meat and health. Meat Science, 109, 86-95.

· Sobral, J. M. (2016). Portuguese Food: A Cultural History.

· Relatórios Statista e USDA sobre o setor de carnes em Portugal.