

## La OCU alerta contra los aditivos en los envases de carne picada - Levante Castellón - 03/05/2015

# La OCU alerta contra los aditivos en los envases de carne picada

► La Organización de Consumidores analizó 22 marcas y detectó que se mezcla carnes de distintas especies y de baja calidad



MELANY DOMÍNGUEZ CASTELLÓ

■ Un estudio realizado en comercios de alimentación españoles por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha permitido comprobar que en la carne picada envasada que se pone a la venta hay también una gran cantidad de aditivos, además de otro tipo de carnes de baja calidad y de diferentes especies, a lo que hay que añadir, de acuerdo al estudio, una deficiente higiene. De ahí que la OCU haya informado de esta situación al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para que se redoblen las inspecciones de este tipo de productos.

El estudio realizado por la organización de consumidores, dado a conocer el pasado febrero, permitió comparar 22 marcas de este producto envasado, que fueron adquiridas por los responsables del estudio en diferentes establecimientos del país. En el laboratorio se analizaron la calidad de la carne, su contenido en grasa, los espesantes, los sulfitos, el colorante y las condiciones higiénicas de los envases de carne picada adquiridos.

Los productos que han sido objeto de la investigación son dos: la carne picada sin aditivos y los preparados o, como se le suele etiquetar, burger meat. La diferencia entre ambos alimentos es que mientras a los primeros no se le puede añadir ingredientes, a los segundos se les permite portar



Envases de carne picada en el proceso de montaje. LEVANTE-EMV

una mezcla de hortalizas, cereales, sulfitos o espesantes. Esto es legal siempre que se indique en la etiqueta que se trata de un «preparado» o «burger meat». «El problema es que a menudo el consumidor no se entera, pues la mención no aparece de forma clara, sino en el etiquetado se resaltan otros conceptos como "picada de vacuno" o "raza 100 por cien autóctona"», señalan desde la OCU.

De las 22 marcas analizadas, únicamente 6 obtienen una buena valoración global. Las dieciséis restantes obtuvieron una puntuación baja e incluso, en el informe final elaborado por los encargados del estudio, se llegó a desaconsejar la compra de cuatro de esas marcas testadas. «En general la carne picada, con mucha superficie expuesta, es un caldo de cultivo idóneo para ger-

menes», recuerdan desde la organización.

Las carnes picadas preparadas, contienen al menos un 4 por ciento de otros ingredientes, principalmente hortalizas, cereales y aglutinantes variados. Además, si son burger meat pueden incorporar sulfitos. «Los sulfitos son alérgenos que, si no se respeta la cantidad máxima diaria, pueden provocar

efectos intoxicaciones», precisa la nutricionista Sara Bellés.

El motivo por el que las industrias incluyen sulfitos es porque permiten que los alimentos sigan teniendo una buena apariencia incluso cuando ya no son aptos para el consumo. «Engañan visualmente al consumidor. Se ven abocados a hacer eso porque una pieza picada que pase tantos días expuesta en una estantería tendría muy mal aspecto», sentencia José Antonio Moreno, carnicero con 26 años de experiencia. De acuerdo al informe de la OCU, esto también supone una amenaza para la salud de las personas que pueden ingerir alimentos caducados.

El porcentaje de grasa es «muy elevado» ya que llega en algún caso a superar el 22 por ciento. También lo es el de colágeno que indica que también se pican tendones y cartilagos. «Es una forma de poder llenar muchas más bandejas con la materia de un animal. En la carnicería tradicional todo eso se retira», afirma Moreno.

### Productos caros

La OCU destaca también un dato, y es que a pesar de la baja calidad de la mayoría de los productos, sus precios son muy elevados incluso sobrepasando lo que costaría una pieza picada en una carnicería tradicional. Por todo ello, la OCU recomienda prescindir de las bandejas de carne picada ya que con ellas «lo único que se gana es tiempo. Tiempo al hacer la compra y tiempo al consumirla». Pero, si aún así se siguen adquiriendo estos productos, la organización es directa: «lee la etiqueta con atención y comprueba el porcentaje de carne, de otros ingredientes y de sulfitos».

La OCU asegura que va a solicitar a la Administración que se reforme la normativa para limitar el añadido de sulfitos y para que se legisle entorno al etiquetado. «Es importante que el comprador tenga claro qué es lo que está comprando, y qué puede esperar de cada producto», concluye.

Así que ya sabes si vas a preparar platos con carne picada, mejor pídesela al carnicero, manténla en la parte más fría de la nevera y cocínala en las siguientes veinticuatro o cuarenta y ocho horas.