



## 22 MUESTRAS A EXAMEN

La carne picada está bajo sospecha desde la crisis de la carne de caballo y, además, a muchos de nuestros socios les extraña que habitualmente sea más barata que una carne análoga como es la de guisar. Algo que puede explicarse por el hecho de incorporar otros ingredientes. Para saber cuáles son, si se corresponden con los declarados en las etiquetas y si incorporan otras carnes (caballo, ave o cerdo) en su

receta, hemos examinado 22 envases entre carne picada y preparados de carne picada, comprados en Madrid en los supermercados y hipermercados de los principales distribuidores. Además, hemos analizado la calidad de la carne, su contenido en grasa, agua o colágeno y la presencia de patógenos o bacterias aerobias que señalaran una higiene deficiente.

# Si está envasada lleva sorpresa

La mayoría de los envases de carne picada de vacuno que hay en los supermercados son en realidad preparados "burger meat" con todo tipo de aditivos y, en muchos casos, otros tipos de carne.



**Se emplea el término "burger meat" para poder usar sulfitos y aditivos o añadir más grasa en las preparaciones de carne picada**



La carne picada participa en muchos platos cotidianos, de las albóndigas a las berenjenas rellenas, pasando por la lasaña o las hamburguesas. El modo tradicional de proveerse de ella es en la carnicería, haciéndose picar la pieza y cantidad que se prefiera. Sin embargo, comprarla en el supermercado ya preparada puede resultar más cómodo y conveniente para muchas personas. El problema es precisamente ese "preparada", porque nuestro análisis demuestra que la gran mayoría de la que se vende envasada contiene sulfitos, espesantes y aditivos en generosa cantidad. Y peor aún: a menudo la proporción real de carne vacuna es inferior al 80% y su calidad general no es para tirar cohetes.

Las sospechas de nuestros socios estaban justificadas: se comercializa un producto deficiente que además, en casos concretos, no cumple con los requisitos legales.

## **Todos los preparados, menos uno, incorporan sulfitos**

Las carnes picadas preparadas, por el hecho de ser preparadas, contienen al menos un 4% de otros ingredientes, principalmente hortalizas, cereales y aglutinantes variados. Si además son

"burger meat" pueden incorporar sulfitos, lo que sucede en todos los productos analizados salvo en Tradivac Preparado de carne añejo. El problema con los sulfitos no es ya que pueda producir reacciones adversas en personas sensibles si no se respeta la cantidad máxima diaria recomendada, sino que, como ocurre también con los colorantes, permiten conservar la buena apariencia de la carne incluso cuando ya no está en

**20%**  
del contenido de varios preparados son hortalizas, cereales, aditivos, cerdo, pollo...

buen estado, lo que desde luego resulta potencialmente engañoso para el consumidor y representa una amenaza para su salud.

Para más inri, en algunos casos se disimula o disfraza el hecho de que sean preparados de carne o burger meat. A veces porque no se menciona en el frontal y hay que buscarlo en el reverso del envase. En otras, porque se luce en parte destacada el reclamo 100% vacuno, cuando por el mero hecho de incorporar más ingredientes eso ya no es posible. Y es que el examen del etiquetado ha sido tan calamitoso que dedicamos un apartado específico a exponer los incumplimientos

CARNE PICADA	PRECIO				RESULTADOS										CALIFICACIÓN GLOBAL
	Por kilo	Por kilo de carne de vacuno	Peso (g)	% de carne declarado	Etiquetado	Grasas	Calidad de la carne	Espesantes	Sal	Sulfitos	Colorantes	Otras especies	Valoración especies	Higiene	
<b>CARNE PICADA</b>															
EL CORTE INGLÉS Vacuno añejo picada 1º B	10,90	10,90	475	100	☐	+	+	+	+	+	+	Porcino - Trazas	+	-	73
E.LECLERC Picada de añejo	6,99	6,99	728	100	+	+	+	+	+	+	+	Ave y porcino - Trazas	+	-	70
GOURMET (Aldi) Carne picada vacuno para freír	5,38	5,38	500	100	+	+	-	+	+	+	+	Porcino - 0,6%	☐	+	67
<b>PREPARADOS DE CARNE PICADA</b>															
TRADIVAC Preparado de carne picada añejo	7,38	7,69	400	96	☐	☐	☐	+	+	+	+	no detectado	+	+	71
EROSKI BASIC Preparado de carne vacuno	6,88	9,83	400	70	☐	+	+	+	☐	☐	+	no detectado	+	+	66
EL POZO Vacuno estilo carnicería	4,98	5,86	400	85	☐	☐	+	+	+	☐	+	Porcino - Trazas y Ave - 2%	-	+	65
HIPER USERA Preparado de carne picada	5,95	n.p.	484	n.i.	-	-	☐	+	+	+	+	Porcino - 0,5%	☐	☐	60
ALIPENDE Preparado de carne picada de añejo	6,86	7,71	350	89	☐	+	☐	☐	+	+	+	no detectado	+	+	59
VILLA DEL MONTE Preparado de carne de vacuno	5,95	6,26	844	95	☐	+	+	+	+	+	+	Porcino - Trazas	+	☐	57
EMBUTIDOS MARTÍNEZ (Mercadona). Vacuno	4,95	6,19	1.000	80	-	+	-	☐	+	+	+	no detectado	+	+	53
XATA ROXA Preparado de carne picada	8,66	9,41	690	92	☐	+	☐	☐	+	-	+	no detectado	+	☐	52
HIBER Burguer meat vacuno	4,99	n.p.	800	n.i.	+	+	☐	☐	+	+	+	Porcino - Trazas	+	+	52
LA FINCA Preparado de carne de buey	11,90	14,88	711	80	☐	+	☐	☐	☐	+	+	no detectado	+	+	51
LA FINCA Picada ternera selección	11,90	14,88	698	80	☐	+	☐	-	+	+	+	no detectado	+	☐	50
SIMPLY Preparado de carne picada vacuno	5,00	6,10	400	82	☐	☐	-	☐	☐	+	+	Porcino - Trazas	+	+	48
RÚSTICO (Lidl) Picada de vacuno. Burger meat	5,12	6,02	800	85	-	+	☐	+	+	+	+	Porcino - Trazas	+	☐	46
NORTEÑOS Preparado de carne picada ternera	8,95	n.p.	404	n.i.	-	☐	☐	+	+	+	+	Porcino - Trazas	+	☐	45
CARREFOUR Vacuno burger meat	4,79	n.p.	1.000	n.i.	-	☐	-	☐	☐	+	+	Porcino - Trazas	+	+	41
ALIPENDE Preparado de carne vacuno	6,13	7,05	750	87	-	☐	+	☐	☐	+	+	Ave - Trazas	+	+	39
FORMATO FAMILIAR (DIA) Preparado carne picada	5,21	7,14	700	73	-	☐	-	☐	+	☐	+	Porcino - 0,4%	☐	-	36
GRANJA LOS TILOS Preparado de carne picada añejo	6,85	8,56	400	80	☐	+	-	☐	+	+	+	Porcino - 1%	☐	-	34
ROLER Preparado de carne vacuno	6,24	9,04	800	69	-	-	-	+	+	-	+	Porcino - 3%	-	☐	30

## CUADRO CÓMO SE USA

**Precios de compra:** mostramos el precio/Kg del producto y el precio/Kg de la carne de vacuno según el % de la misma señalado en la etiqueta.

**Etiquetado:** examinamos si presenta la información obligatoria, si la denominación del producto es correcta y si lo que señala se corresponde con los resultados de nuestros análisis.

**Calidad de la carne:** analizamos la proporción de grasa, agua, proteína y colágeno.

**Colorantes** Enmascaran el deterioro de la carne y su presencia ya es mal valorada.

**Otras especies:** verificamos la presencia de otras especies (cabello, cerdo o ave) en el producto y si se trata solo de trazas por debajo del 1% o no.

+ Muy bueno    ☐ Aceptable    + Muy malo  
+ Bueno    - Malo    n.o.: no procede  
+ Buena calidad    + No comprar

más flagrantes (vea, en la página siguiente *Suspense en etiquetado*).

### Carne y otras muchas cosas

El déficit de información, que incluye la ausencia frecuente de datos nutricionales o de origen de la carne, podría quedar atenuado si el análisis, además, no dejara al descubierto muchas deficiencias en la composición del producto.

La primera es la proporción de grasa. En la carne picada el límite legal es del 20%, cantidad ya bastante elevada y que aun así la muestra de Aldi supera, motivo de un suspenso sin paliativos en este apartado. En los preparados de carne, en cambio, no hay límite y son muchas las marcas que se acercan o superan ese porcentaje.

Tampoco resulta más halagüeña la proporción entre colágeno y proteína. Una carne con alta presencia de colágeno indica que se han utilizado cortes de bajo

valor comercial y con abundancia de tendones o fascias. Y nuevamente encontramos que Aldi excede el tope del 15% establecido por normativa para carnes picadas. Pero en los preparados, sin límite legal, es mucho peor y en las muestras de Los Tilos, Embutidos Martínez o Alipende, por citar solo los ejemplos más



**En los preparados, la cantidad de carne vacuna puede llegar a ser inferior al 70% del total**

## DOS CARNES PICADAS QUE NO LO SON

En los supermercados Condis de Avenida de Barcelona y Unide de la calle Juan Pantoja en Madrid, hemos comprado carne picada, que al parecer se pica y envasa en el propio establecimiento. El problema encontrado en ambos casos es similar: lo que está etiquetado como carne picada sin más, sin lista de ingredientes

ni nada, es en realidad un preparado de carne picada burger meat, con sulfitos y otros ingredientes. Esta situación irregular la hemos comunicado a la dirección de estas cadenas para que den traslado a los supermercados implicados, que se han comprometido a tomar cartas en el asunto. Además de la irregularidad en el etiquetado, los

sulfitos son alérgenos y debe advertirse siempre su presencia.

Estas dos carnes no se han incluido en la tabla porque se trata de productos elaborados por el carnicero del propio establecimiento y no son productos de marca propia.



**Si realmente quiere comprar solo carne picada, le costará encontrarla en bandeja**

## Suspense en etiquetado

La etiqueta es lo único que tiene el consumidor para saber lo que está comprando. Tómese su tiempo y léala bien antes de comprar.

### Carne picada de vacuno para freír

**Ingredientes:** carne de vacuno (100%).

Relación colágeno/proteínas de carne inferior a 15%.

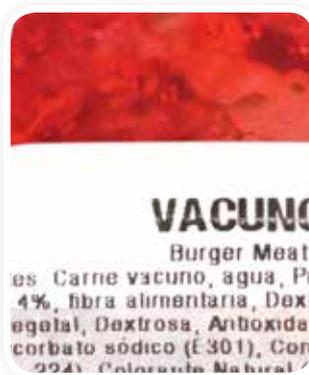
Porcentaje de grasa inferior a 20%.

Número Orgainvent: 20019

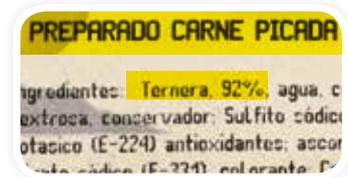
La relación colágeno/proteína es una información obligatoria en carnes picadas. En preparados, sin embargo, rara vez se incluye.



La denominación que aparece en el frontal del envase no es clara: hay que mirar en la parte trasera para descubrir de qué se trata realmente.



La etiqueta es incorrecta, pues resulta obligatorio especificar qué porcentaje (%) del preparado es carne de vacuno.



Se destaca con letra grande que el contenido es 100% vacuno, pero al mirar el detalle de la etiqueta vemos que es un preparado y, por definición, que no puede ser todo carne bovina.

## 4 consejos para acertar en la compra

### 1 COMPRE AL CARNICERO

La mejor forma de evitar carnes picadas con composiciones indeseables, trazas imprevistas y sulfitos innecesarios es acudir a una carnicería y pedir que nos piquen la pieza que nosotros elijamos. Y si queremos que incorpore cerdo, ya lo pediremos. No hay necesidad de que nos la cuelen de tapadillo en productos preparados.



### 2 CONOZCA LA DIFERENCIA

Si compra carnes picadas en el supermercado, recuerde que las que llevan la denominación comercial "carne picada" son las únicas que han de componerse solo de tal ingrediente. Si se nombran como "burger meat" hay autorización legal para engordar el producto con otros ingredientes y añadirle sulfitos.

### 3 MIRE BIEN LA ETIQUETA

No es raro que el artículo venga nombrado de forma ambigua y haya que mirar con detalle en la etiqueta para ver que se trata de "burger meat" o descubrir el porcentaje de vacuno que lleva. Tómese el tiempo de cerciorarse de que no le dan gato por liebre.

### 4 CONSÉRVELA BIEN

A menudo, los lineales con carne picada no están lo suficientemente fríos, por lo que en casa conviene guardarla en la parte más fría de la nevera y consumirla en 24 horas (48 si está en el cajón 0°C) o bien congelarla.



## Muchos preparados llevan colorantes, capaces de enmascarar el mal color de la carne incluso cuando ya está estropeada

escandalosos, llega a ser el doble. Así las cosas, no sorprende que solo 5 de los 22 paquetes examinados obtengan una buena o muy buena nota en calidad.

Otro hallazgo cuanto menos chocante es que solo 7 de las muestras analizadas no contengan trazas de otras especies. Muchas veces se trata de porcentajes mínimos y la legislación no considera fraude cantidades por debajo del 1%. Sin embargo, también encontramos ejemplos inaceptables, con hasta un 4% de carne porcina, que cuesta creer que sea una contaminación durante el procesado y no un intento burdo y descarado de engordar el producto con carnes más económicas. Por si esto fuera poco, también hay productos con cantidades muy altas de sulfitos. Además, los aditivos y los almidones, fibras y soja que sirven para engordar el producto campan por sus respetos en la mayoría de las muestras, con lo que dan ganas de salir huyendo de unos lineales que ni tan siquiera sobresalen en higiene. Cinco envases suspenden en este aspecto por la alta presencia de bacterias aerobias, aunque no siempre se pueden achacar al fabricante, ya que pueden ser resultado de

un almacenamiento inadecuado o de una fecha de caducidad demasiado alargada.

### Burger meat, más cara que la auténtica carne picada

Si no bastase con vender un producto adocinado y mal etiquetado, el análisis de su precio termina por confirmar nuestra pésima impresión. Porque hablamos en muchos casos de preparados que pueden alcanzar los nada despreciables 11,99 euros/kg a pesar de que añaden a la carne ingredientes más baratos como almidón, cereales y aglutinantes diversos. De hecho, si solo tenemos en cuenta la parte del contenido que es realmente carne (en casos extremos apenas un 69% del total), el precio todavía resulta mucho más elevado, dándose la paradoja de que hay bastante "burger meat" más cara que auténtica carne picada 100%.

La llamada de atención es clara: hemos de ser conscientes de que lo que parece barato no acostumbra a serlo tanto y de que imperan prácticas industriales y comerciales que nos inducen a confundir por carne picada pura lo que realmente son preparados con muchos otros ingredientes.

## Basta de resquicios legales



En OCU siempre hemos abogado por limitar al máximo los sulfitos y colorantes que puedan añadirse a la carne, pues mantienen el buen color incluso de aquella que está muy pasada, lo que resulta engañoso para el consumidor. Pero la existencia de la denominación comercial "burger meat" ha sido una puerta trasera para comercializar carne picada con aditivos. Por ese motivo, y como en anteriores ocasiones, hemos hecho llegar nuestros datos y conclusiones a las autoridades nacionales y europeas, para que:

- No toleren el añadido sistemático de sulfitos, que contraviene el espíritu de la legislación, y que tengan en cuenta que la presencia de sulfitos en nuestra dieta puede ser mayor de la estimada.
- Cambien las obligaciones en el etiquetado: el actual resulta confuso y la denominación real del producto no suele figurar de forma clara y con letra grande en el frontal. Como hemos comprobado, eso mueve fácilmente a engaño al consumidor.