



# **Análisis sobre la carne que comemos**

**Los consumidores quieren un  
etiquetado veraz**

# Índice

Resumen.....	3
Introducción .....	5
1 – Juegos de palabras.....	7
2 – La cantidad también importa .....	9
3 – ¿Agua a precio de carne? .....	10
4 –Aditivos alimentarios intrusos.....	11
• «Preparados» de carne frente a «productos» cárnicos .....	11
• Preparados de carne «tradicionales»: una puerta abierta para las malas prácticas .....	11
• El principio de transferencia: ¿un resquicio legal para el uso indebido de aditivos? .....	12
• Uso ilegal de sulfitos.....	13
5 –La carne separada mecánicamente pasa de incógnito .....	13
6 – Una carne por otra .....	14
7 – Exigencias de BEUC.....	15
Anexos: Resultados de las pruebas de los miembros de BEUC.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
(Contraportada).....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## Resumen

Son muchos los alimentos elaborados con carne a la venta en la Unión Europea (UE) que no están debidamente etiquetados o no contienen los ingredientes adecuados. Como resultado, los consumidores no disponen de información correcta sobre la carne que compran. Varias organizaciones europeas de consumidores han informado de estas deficiencias<sup>1</sup> tras realizar una serie de análisis entre abril de 2014 y agosto de 2015.

Estas entidades, todas ellas pertenecientes a BEUC (Organización Europea de Consumidores), han analizado una serie de alimentos elaborados con carne y comprobado su etiquetado e ingredientes, así como la existencia de aditivos no declarados o ilegales. Nuestros hallazgos revelaron casos frecuentes de:

- denominaciones de producto confusas;
- etiquetas incompletas que no recogen información sobre, por ejemplo, el agua añadida o el porcentaje de carne presente en el producto;
- utilización de aditivos alimentarios ilegales;
- uso encubierto de carne separada mecánicamente;
- sustitución fraudulenta de la carne declarada por otras clases de carne (por ejemplo, kebab de pavo a la venta como si fuese de ternera).

El escándalo de la carne de caballo que sacudió los mercados en 2013 está aún fresco en la memoria de los consumidores europeos, que deberían poder confiar en las etiquetas de la carne que compran. Pero si no pueden fiarse, las autoridades públicas deberían endurecer los controles para garantizar que los productores de alimentos cumplen la legislación de la UE en esta materia. Concretamente, BEUC reclama:

- **Controles más frecuentes** para garantizar que las etiquetas de los **alimentos elaborados con carne** ofrecen información exhaustiva, veraz y no engañosa a los consumidores.
- **Controles más sistemáticos** en lo referente a la **adición de agua** y a su adecuada indicación en la etiqueta.
- Un control más exhaustivo por parte de los Estados miembros de los tipos y cantidades de **aditivos alimentarios** empleados.
- Una lucha continuada contra el **fraude alimentario** por parte de la Unión Europea y sus Estados miembros. La propuesta de la UE sobre controles oficiales que se está debatiendo en el Consejo y el Parlamento Europeo pretende aportar un marco legal eficaz que facilite la **detección** y la **disuasión** del fraude, así como la imposición de **sanciones**.

---

<sup>1</sup> Altroconsumo, Consumentenbond, DECO, dTest, OCU, Test-Achats, Which?

- Las **definiciones legales de *preparado de carne y producto cárnico* deben aclararse** para eliminar vacíos legales que permiten a empresas sin escrúpulos incumplir la legislación de la UE. No obstante, BEUC está a favor de **mantener la definición actual y los requisitos de etiquetado de la carne separada mecánicamente (CSM)**, ya que refleja adecuadamente la percepción que tienen los consumidores de este producto.

## Introducción

Los consumidores no tienen más remedio que confiar en el etiquetado de los alimentos para tomar sus decisiones de compra. Esperan que la etiqueta ofrezca información precisa sobre el contenido y la calidad del artículo.

Pero ¿dice la verdad el etiquetado de los productos cárnicos? Este es el interrogante que siete organizaciones europeas de consumidores<sup>2</sup> se han planteado y han abordado desde distintos ángulos. Los resultados se presentan en la fase final de la campaña de BEUC «Can we trust our meat?» (¿Podemos confiar en nuestra carne?)<sup>3</sup>.

Entre abril de 2014 y agosto de 2015 las organizaciones integrantes de BEUC estudiaron varios tipos de productos elaborados con carne para comprobar sus etiquetas e ingredientes y detectar posibles aditivos alimentarios no declarados o ilegales. De sus hallazgos se desprende que existen numerosas discrepancias —a veces, importantes— entre lo que se indica en el etiquetado de los productos y sus verdaderos ingredientes.

Las etiquetas ambiguas, poco precisas e incluso engañosas identificadas durante la evaluación realizada por nuestros miembros ponen de manifiesto la necesidad de aplicar de forma más estricta la legislación de la UE, para garantizar que la información sobre los alimentos sea clara y fiable.

El presente informe recoge de manera sucinta los principales hallazgos de estas evaluaciones y las recomendaciones políticas de BEUC para un etiquetado veraz de la carne. Todos los artículos se encuentran disponibles en forma de anexos.

Antes de entrar de lleno en la cuestión, conviene establecer algunas definiciones:

### CUADRO RESUMEN SOBRE LA CARNE

**Carne fresca:** carne cruda pura, sin nada más. Incluye la carne picada.

**Preparado de carne:** carne fresca, incluida la picada, que ha sufrido un proceso de transformación o a la que se han añadido ingredientes (como soja, fécula, condimentos y/o aditivos alimentarios), pero que conserva el aspecto de la carne fresca. Se trata de artículos como los kebabs y las salchichas frescas, tipo chipolata.

**Producto cárnico:** artículo que se ha sometido a un proceso de transformación y que ya no conserva las características de la carne fresca. Los productos cárnicos pueden contener más aditivos que los preparados de carne. Son

<sup>2</sup> Altroconsumo, Consumentenbond, DECO, dTest, OCU, Test-Achats, Which?

<sup>3</sup> «[Can we trust our meat?](#)» es una campaña itinerante organizada por BEUC y varios de sus miembros, que aborda tres cuestiones relacionadas con los productos cárnicos: información sobre el país de origen en el etiquetado, utilización de antibióticos en la industria ganadera y etiquetado veraz de la carne.

productos cárnicos la panceta, el jamón o las salchichas tipo perrito.

Las definiciones legales de preparado de carne y producto cárnico se recogen en el Anexo I del Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen las normas de higiene de los alimentos de origen animal.

# 1 - Juegos de palabras

**Hallazgo: los alimentos elaborados con carne no siempre son lo que parecen.**

La denominación de los alimentos es esencial, ya que **describe su verdadera naturaleza** y permite a los consumidores distinguir un producto de otro<sup>4</sup>. Las empresas de la industria alimentaria suelen recurrir a ingeniosas tretas para dar nombres atractivos y engañosos a productos de menor calidad.

Ciertas denominaciones de alimentos poseen una definición legal y se reservan a productos elaborados con determinados ingredientes, a veces en cantidades predefinidas.

Así, la definición del «*filet américain préparé*» belga especifica que debe contener al menos un 70 % de carne picada magra de vacuno o caballo, a la que puede añadirse una serie de ingredientes específicos<sup>5</sup>. Los productores de alimentos recurren a artimañas para burlar la ley y utilizan **denominaciones** que contienen palabras como «*préparé*» o «*préparé du chef*». A pesar de poseer nombres muy similares, estos productos no cumplen los criterios necesarios para considerarse «*filet américain préparé*», ya que algunos contienen carne de cerdo<sup>6</sup>.

Mentira cochina

A pesar de que la especialidad belga «*filet américain préparé*» solo puede contener carne de vaca o de caballo, algunos productos con denominaciones similares, como «*préparé du chef*», también contenían carne de cerdo.

En España, el término «*picada de ternera*» puede confundir a los consumidores, que en muchos casos la toman por «*carne picada de ternera*», esto es, carne fresca de ternera. Sin embargo, «*picada de ternera*» es en realidad un preparado de carne, y por consiguiente debería denominarse «*preparado de carne picada de ternera*». Cuando la etiqueta refleja el nombre correcto del alimento, este suele estar escrito en letra muy pequeña.

Los consumidores también pueden tener dificultades para diferenciar la carne fresca pura de los preparados de carne. Ambas pueden tener la misma apariencia pero contienen distintos ingredientes. Test-Achats en Bélgica y OCU en España han constatado que el aspecto de productos como «*hamburguesa*»<sup>7</sup>, «*gehakt*» y «*moelleux de porc*»<sup>8</sup> puede llevar a los **consumidores a pensar que están comprando un producto no transformado, cuando en realidad se trata de un preparado de carne**, con menor contenido de carne. Estos productos suelen presentarse con retractilado de plástico y los consumidores

<sup>4</sup> Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<sup>5</sup> [http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi\\_loi/change\\_lq.pl?language=fr&la=F&cn=1985030830&table\\_name=loi](http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lq.pl?language=fr&la=F&cn=1985030830&table_name=loi)

<sup>6</sup> Test-Achats 595 – Américain préparé (marzo de 2015).

<sup>7</sup> OCU – Compra Maestra nº401 (marzo de 2015). Vacuno y ...

<sup>8</sup> Test-Achats 595 – Américain préparé (marzo de 2015).

deben dar la vuelta al envase para consultar la lista de ingredientes que aparecen en la etiqueta. dTest también ha informado de casos de denominaciones confusas en la República Checa, donde los preparados de carne picada que contienen varios ingredientes y aditivos tienen nombres muy similares a los de la carne fresca picada «*mleté maso*»<sup>9</sup>.

Otro de los factores que crea confusión entre los consumidores es la **falta de información sobre los cambios en los estándares de los productos nacionales**, esto es, los criterios establecidos por las autoridades nacionales. Todos los checos conocen las «*Špekáčky*», unas populares salchichas que se cocinan a la brasa. Sus ingredientes se regulan de conformidad con el Decreto sobre la Carne, que ha sido objeto de varias modificaciones con el paso de los años. En 1961 el contenido de grasa se limitó al 33 %, pero actualmente puede llegar al 45 %. A diferencia de su composición, la denominación de estas salchichas no ha cambiado. Para complicar más las cosas, el término «*Špekáčky*» se ha registrado como especialidad tradicional garantizada (ETG) pero no se ha reservado para su uso en exclusiva. Las «*Špekáčky*» que llevan el distintivo ETG deben cumplir una serie de criterios con respecto a los aditivos que pueden utilizarse, que son más estrictos que los establecidos por el Decreto sobre la Carne. Esta situación puede confundir a los consumidores checos, que encuentran en el mercado dos tipos de «*Špekáčky*»: unas que llevan el distintivo ETG y que cumplen criterios más estrictos, y otras que no lo llevan, y cuyos ingredientes están sujetos a menores restricciones<sup>10</sup>.

Del mismo modo, la presentación de algunos platos elaborados con carne puede confundir a los consumidores en lo que respecta a la calidad de la carne que contienen. En los Países Bajos, Consumentenbond analizó<sup>11</sup> varias muestras de satay de pollo y de cerdo congelados para comprobar el contenido de carne y salsa de cacahuete, así como la calidad de la carne. Los resultados indican que menos de una cuarta parte de las muestras de satay estaban elaboradas con piezas enteras de carne. Tres cuartas partes de los productos analizados contenían una mezcla de pequeños trozos de carne y carne picada. Cuando una loncha de jamón o un filete parecen proceder de una pieza entera de carne pero en realidad están elaborados con varias piezas combinadas, la etiqueta debe indicar que se trata de un producto «elaborado a partir de piezas de carne»<sup>12</sup>. Sin embargo, esta norma no se aplica a los platos precocinados que contienen carne. Eso puede confundir a los consumidores y **hacerles pensar que su satay de pollo o de cerdo procede de una pieza entera de carne.**

La organización holandesa Consumentenbond analizó varios satay de pollo y de cerdo que parecían elaborados a partir de una sola pieza de carne. Según los análisis, el 75 % de ellos contenían una mezcla de varias piezas pequeñas de carne y carne picada.

<sup>9</sup> dTest (febrero de 2015). Mletá masa.

<sup>10</sup> dTest (mayo de 2014). Špekáčky

<sup>11</sup> Consumentengids (abril de 2015). Test sate uit de vriezer: Knutselvlees op stokjes.

<sup>12</sup> Véase el punto 7 del Anexo VI del Reglamento (UE) 1169/2011.



## 2 - La cantidad también importa

**Hallazgo: la cantidad real de carne puede ser menor que la que se indica en la etiqueta, cuando se proporciona dicha información.**

Si un producto está etiquetado como brocheta de carne de vacuno, los consumidores tienen derecho a saber cuánta carne de vacuno contienen, de conformidad con la Indicación cuantitativa de los ingredientes (QUID)<sup>13</sup>. Dicho de otro modo, cuando un ingrediente figure en la descripción del alimento o los consumidores lo asocien con la denominación del alimento o con una característica esencial del mismo, la cantidad de dicho ingrediente debe expresarse en la lista de ingredientes entre paréntesis, en forma de porcentaje.

El porcentaje de carne de los preparados de carne y los productos cárnicos siempre debe indicarse. Sin embargo, los análisis realizados por los miembros de BEUC revelan irregularidades frecuentes en este sentido. La organización belga Test-Achats pudo constatar que, en varios preparados de carne, como chuletas y brochetas empanadas de ternera, **no constaba la declaración QUID de la carne**<sup>14</sup>.

Cuando sí se indica la QUID, esta no siempre es correcta. En la República Checa, los análisis de varias salchichas de cerdo a la parrilla realizados por la organización de consumidores dTest revelaron discrepancias en el contenido real de carne de nada menos que el 15 %<sup>15</sup>. Otro análisis mostró que un preparado de carne picada contenía un 24,5 % menos de carne<sup>16</sup> de lo que indicaba la etiqueta, parte de la cual se había sustituido por agua y otros ingredientes.

En la República Checa el contenido real de carne de un preparado de carne picada puede llegar a ser un 24,5 % menor del indicado en la etiqueta.

En los Países Bajos, Consumentenbond analizó el contenido de carne de los «*kroketten*»<sup>17</sup>, un aperitivo frito por inmersión elaborado con carne de ragout empanada. Empleando una técnica de tamizado<sup>18</sup>, la organización comparó los valores obtenidos con las cantidades de carne indicadas en la etiqueta<sup>19</sup>. De media, **los *kroketten* contenían solo la mitad de la carne declarada**. Existe la posibilidad de que durante el proceso de elaboración de los *kroketten* la carne se hubiese disuelto en partículas inferiores a 1 mm, pero Consumentenbond también sugirió que ello podría deberse a la definición de la UE de carne a efectos de etiquetado. Según esta definición, no puede cuantificarse como carne más de un 30 % de grasa y un 25 % de colágeno (en función del tipo de carne),

<sup>13</sup> Artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, relativo a la «QUID» (Indicación cuantitativa de los ingredientes).

<sup>14</sup> Test-Santé 126 (abril de 2015). Additifs dans la viande: un peu moins, merci !

<sup>15</sup> dTest (agosto de 2015). Vepřové grilovací klobásy

<sup>16</sup> dTest (febrero de 2015). Mletá masa

<sup>17</sup> Consumentenbond – Gezondgids (febrero de 2015). De grote verdwijntruc: waar is dat vlees?

<sup>18</sup> Para recoger la carne de los *kroketten* se empleó un tamiz con orificios de 1 mm. Este método tiene limitaciones, ya que no retiene las partículas de carne inferiores a 1 mm.

<sup>19</sup> En la etiqueta se indica que el producto contiene «carne» y «carne cocida». Consumentenbond comparó la cantidad de carne analizada con la etiquetada como «carne cocida» para descontar los jugos disueltos en el ragout.

además del músculo esquelético. Estos límites son bastante amplios y permiten a las empresas cierta libertad a la hora de definir la naturaleza y la calidad de la «carne» utilizada<sup>20</sup>. Además de que los consumidores desconocen las especificaciones de los ingredientes etiquetados como carne, en el ejemplo de los «*kroketten*» la imagen del envase da la impresión errónea de que el producto contiene mucha más carne de la que realmente se ha utilizado en su elaboración.

Algunas de las croquetas de carne fritas por inmersión analizadas por la organización de consumidores holandesa perteneciente a BEUC contenían **tan solo la mitad de la cantidad de carne indicada en la etiqueta**.

### 3 - ¿Agua a precio de carne?

#### Hallazgo: el contenido de carne puede ser menor debido al agua añadida.

Varios análisis efectuados en Bélgica han demostrado que muchos preparados de carne, como el «*rôti toscan*» y el «*médaille ardennais*», tenían un contenido de carne del 89-92 %, y que con toda probabilidad la cantidad de agua añadida superaba el 5 %, a pesar de que en la descripción del producto no se indicaba «*con agua añadida*». En cambio, otros productos similares (como el «*couronne de porc*» o los «*moelleux de porc*») cuyo contenido de carne es del 90 % estaban etiquetados correctamente e indicaban la presencia de agua añadida en su descripción y su proporción en la lista de ingredientes<sup>21</sup>.

Por norma general, cuando el contenido de agua añadida supera el 5 % del peso del producto final debe aparecer en la lista de ingredientes. Los requisitos son más estrictos para la carne fresca y los preparados de carne: el agua añadida siempre debe figurar en la lista de ingredientes, independientemente de la cantidad que se añada (aunque no es obligatorio indicar el *porcentaje exacto*)<sup>22</sup>.

Asimismo, cuando se añade agua a productos cárnicos y preparados de carne que tienen la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, y esta representa más del 5 % del peso del producto acabado, la denominación del alimento debe mencionar la presencia de agua añadida<sup>23</sup>. Ello a su vez implica indicar la QUID en la lista de ingredientes de la etiqueta, esto es, el porcentaje exacto de agua añadida.

En Bélgica, varios preparados de carne como «*rôti toscan*» o «*médaille de porc*» no incluían la indicación «con agua añadida» en la descripción, a pesar de que esta representaba más del 5 % de su peso final.

<sup>20</sup> Véase la Parte B del Anexo VII del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<sup>21</sup> Test-Santé 126 (abril de 2015). Additifs dans la viande: un peu moins, merci !

<sup>22</sup> Véase la Parte A del Anexo VII del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<sup>23</sup> Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

## 4 -Aditivos alimentarios intrusos

**Hallazgo: a veces los conservantes, colorantes, etc. acaban donde no deberían.**

La carne fresca no debería contener ningún tipo de aditivo. Y, en el caso de los preparados de carne, la normativa de la UE solo permite cantidades limitadas de determinados aditivos alimentarios<sup>24</sup>. A pesar de ello, los análisis realizados por entidades pertenecientes a BEUC ponen de manifiesto que estas normas no siempre se aplican correctamente.

- **«Preparados» de carne frente a «productos» cárnicos**

Uno de los principales escollos para la correcta aplicación de la legislación es la **confusa distinción entre productos cárnicos y preparados de carne**. A diferencia de los preparados, que conservan la apariencia de la carne fresca, los productos cárnicos se han sometido a un proceso de transformación y ya no poseen las características de la carne fresca. Los productos cárnicos pueden contener un mayor número de aditivos alimentarios que los preparados de carne.

La clasificación de productos como el jamón cocido o las salchichas cocidas está clara, pero no ocurre así con los productos adobados o marinados, que se encuentran en una zona gris<sup>25</sup>. La UE ha sugerido<sup>26</sup> que los alimentos adobados en su totalidad se clasifiquen como productos cárnicos y los que solo están parcialmente adobados como preparados de carne. **Esta distinción no tiene mucho sentido para los consumidores**. A la mayoría les parece que la carne adobada es más o menos lo mismo que la carne fresca y, por tanto, no esperan que contenga una larga lista de aditivos.

Otro caso identificado por Test-Achats de clasificación indebida de un *producto cárnico* es el de «*rôti ardennais*», que contiene nitrito de sodio (E250) y fosfatos (E338, E452), normalmente no autorizados en los *preparados de carne*<sup>25</sup>.

- **Preparados de carne «tradicionales»: una puerta abierta para las malas prácticas**

En teoría se permiten pocos aditivos alimentarios en los preparados de carne. No obstante, debido a las distintas interpretaciones que hacen los Estados miembros de la UE de los conceptos «*preparado*» y «*producto*», los fabricantes de algunos de ellos utilizan indebidamente aditivos alimentarios en determinados productos. Cuando se detectó este problema, algunos Estados miembros solicitaron que se

---

<sup>24</sup> Anexo II del Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

<sup>25</sup> Test-Santé 126 (abril de 2015). Additifs dans la viande: un peu moins, merci !

<sup>26</sup> <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/meatproducts.pdf>

aplicasen exenciones a la normativa europea sobre aditivos, alegando que eran necesarios para la producción de preparados de carne «tradicionales» de su país.

Así, a pesar de que no está permitido añadir sulfitos y fosfatos a la mayoría de los preparados de carne picada, sí pueden añadirse a las especialidades británicas «*burger meat*»<sup>27</sup> y «*breakfast sausages*»<sup>28</sup>. También se han aplicado exenciones a «*lomo de cerdo adobado*», «*gehakt*» y «*Finnish grey salted Christmas ham*».

Algunos de estos preparados en realidad no tienen nada de «tradicional». Por consiguiente, su descripción —a menudo bastante vaga— puede aplicarse a productos muy similares elaborados en otros países de la UE con menos aditivos, al menos por el momento. Por ejemplo, en Bélgica se han detectado fosfatos en «*chipolatas*», que en teoría cumplen la descripción de «*breakfast sausages*». Del mismo modo, los productores españoles y belgas de «*hamburguesa*» y «*hamburger*» solo tienen que añadir un 4 % de vegetales y/o cereales a su producto para que cumpla la definición de «*burger meat*» y puedan añadir sulfitos<sup>25,29</sup>.

Las exenciones concedidas a los productos «tradicionales» de algunos países sientan un precedente para el uso generalizado de más aditivos alimentarios en los preparados de carne en otros países.

- ***El principio de transferencia: ¿un resquicio legal para el uso indebido de aditivos?***

Analicemos el caso de los sorbatos (E200-203). Aunque estos conservantes están prohibidos en todos los preparados de carne, la legislación europea permite su uso en salsas y adobos. Por tanto, los sorbatos pueden terminar en algunos preparados de carne, como las brochetas, a través del adobo. Esta práctica está permitida en virtud del «principio de transferencia». El aditivo transferido no debe utilizarse en el adobo con la intención encubierta de alterar el producto final. Por consiguiente, volviendo al ejemplo de las brochetas, estaría prohibido añadir sorbatos al adobo con el objetivo de conservar la carne.

**Los miembros de BEUC han manifestado repetidamente lo difícil que es garantizar el cumplimiento de este principio.** En este sentido, un estudio de mercado realizado por Test-Achats reveló la existencia de muchas brochetas adobadas que contenían fosfatos, un aditivo que fija el agua<sup>30</sup>. A pesar de que el principio de transferencia permite la presencia de fosfatos en la carne, un productor sin escrúpulos podría aprovechar las propiedades ligantes del agua de

---

<sup>27</sup> Preparado de carne fresca picada mezclada con un contenido mínimo de vegetales y/o cereales del 4 %. La carne se pica de manera que el tejido muscular y el adiposo se dispersan por completo (emulsión).

<sup>28</sup> «Breakfast sausages» son un tipo de salchichas en las que la carne se pica de forma que el tejido muscular y el adiposo se dispersan por completo y las fibras se emulsionan con la grasa, lo que confiere al producto un aspecto característico.

<sup>29</sup> OCU – Compra Maestra nº401 (marzo de 2015). Vacuno y ....

<sup>30</sup> Test-Santé 126 (abril de 2015). Additifs dans la viande: un peu moins, merci !

los fosfatos para aumentar el volumen del producto y vender así agua a precio de carne.

También se detectaron aditivos colorantes como el extracto de pimentón (E160c) en algunas brochetas adobadas a la venta en supermercados belgas, lo cual no está permitido. A diferencia de los sorbatos y los fosfatos, **los colorantes no deben transferirse a la carne según el principio de transferencia**<sup>31</sup>. Los colorantes solo sirven para realzar el aspecto de los productos. Su uso en los preparados de carne puede confundir a los consumidores en lo que respecta a la naturaleza, frescura y/o calidad del producto.

**Los adobos no deben emplearse como coartada para transferir aditivos colorantes a los preparados de carne en los casos en que no estén permitidos.** Los colorantes no cumplen ninguna función además de la de mejorar el aspecto de la carne; por tanto, pueden confundir a los consumidores.

- *Uso ilegal de sulfitos*

DECO, la organización portuguesa miembro de BEUC, analizó muestras de carne fresca picada de vaca procedentes de veintiséis carnicerías y supermercados de las regiones de Lisboa, Oporto y Setúbal<sup>32</sup>. De las veintiséis muestras, **veintitrés contenían sulfitos, un conservante no permitido para la carne fresca.**

Los sulfitos son alérgenos reconocidos y, en aquellos casos en los que están permitidos, debe indicarse siempre en la etiqueta si la proporción es de más de 10 mg/kg<sup>33</sup>. En varios casos, DECO halló niveles de sulfitos cuatrocientas veces más elevados que el umbral de indicación obligatoria de alérgenos en la etiqueta. Las consecuencias del consumo de sulfitos para las personas alérgicas pueden ir desde cefaleas y náuseas hasta asma o, en los casos más graves, shock anafiláctico.

En Portugal, **23 de 26 muestras de carne picada de vaca contenían sulfitos**, a pesar de que este aditivo alimentario no está permitido en la carne fresca y puede provocar reacciones alérgicas graves.

## 5 -La carne separada mecánicamente pasa de incógnito

**Hallazgo: la carne empleada para elaborar kebabs, salami u otros alimentos similares no cumple las expectativas de los consumidores.**

<sup>31</sup> Anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008, Parte A, Tabla 2

<sup>32</sup> DECO. Proteste N°365 (febrero de 2015). Carne picada: 26 talhos chumbam.

<sup>33</sup> Incluso en el caso de los alimentos no envasados, las nuevas normas de etiquetado de la UE, en vigor desde diciembre de 2014, exigen que se proporcione información escrita a los consumidores, salvo que existan normas de ámbito nacional que establezcan lo contrario.

La carne separada mecánicamente (CSM)<sup>34</sup> se elabora con restos de carne de canales de animales de los que ya se han extraído los cortes principales. Una vez recuperada, la CSM puede utilizarse en otros alimentos. Dado que esta carne no es de la misma calidad que la carne fresca, no puede incluirse en el contenido de carne de un alimento y no debe etiquetarse como carne en la lista de ingredientes<sup>35</sup>.

Los análisis realizados por la organización española OCU, miembro de BEUC,<sup>36</sup> destacan la **presencia habitual de CSM de ave y pavo** no declarada en kebabs supuestamente elaborados con carne de ternera. Además de tratarse de un caso de sustitución fraudulenta de un tipo de carne por otra, los altos niveles de calcio detectados en las muestras de kebab analizadas por la OCU indujeron a esta entidad a sospechar y detectar la presencia de CSM. Dado que el calcio es uno de los principales componente de los huesos, es un claro indicador de CSM.

Otro análisis realizado por la organización checa perteneciente a BEUC arrojó serias sospechas de la presencia de CSM no declarada en el «*Lovecký salám*»<sup>37</sup>, un tipo de salami muy consumido en la República Checa y en Eslovaquia. En una de las muestras analizadas por dTest, el contenido de calcio (727 mg/kg) era diez veces mayor al de la muestra con el nivel más bajo de este elemento.

Queda pues patente que la industria alimentaria incumple frecuentemente la normativa de la UE en materia de higiene y etiquetado de CSM<sup>38</sup>. Una serie de auditorías llevadas a cabo por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la UE en 2012 y 2013 revelaron que la **CSM a menudo se identificaba incorrectamente** en los documentos comerciales, y que se empleaban descripciones engañosas y fraudulentas, como «*Baader meat*», «*viande gros grains*», «*ground meat 3mm*» o incluso «*minced meat*». Muchos productos a la venta llevaban etiquetas que **incluían CSM no declarada como contenido de carne**.

## 6 - Una carne por otra

**Hallazgo: se vende carne de vaca y pollo como si fuese cordero, y carne de ave y pavo como si fuese ternera. Basta de mascaradas.**

En 2013 salió a la luz que una ingente cantidad de alimentos que según su etiqueta contenían carne de vacuno pero, en realidad, se habían elaborado con carne de caballo. Este escándalo, que afectó a toda la UE, solo tuvo un efecto positivo: puso de manifiesto la existencia de casos de fraude alimentario, concretamente, de adulteración de la carne. No se trataba de un incidente

<sup>34</sup> Véase el punto 1.14 del Anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

<sup>35</sup> Véase la Parte B del Anexo VII del Reglamento (UE) 1169/2011.

<sup>36</sup> OCU – Compra Maestra nº396 (octubre de 2014). Kebabs de ... cosa.

<sup>37</sup> dTest (marzo de 2015). Lovecké salámy

<sup>38</sup> [http://ec.europa.eu/food/fvo/overview\\_reporFphosphates](http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reporFphosphates)

aislado, ya que desde entonces se han destapado —gracias a análisis realizados por miembros de BEUC, entre otros— otros casos de sustitución de unos tipos de carne por otros.

En abril de 2014, un año después del escándalo de la carne de caballo, una investigación<sup>39</sup> emprendida por la organización británica de consumidores Which? puso de manifiesto que el **40 % de los platos para llevar elaborados a base de cordero estaban contaminados con otros tipos de carne**. En algunos casos ni tan siquiera contenían cordero. De un total de sesenta platos a base de cordero al curry y carne picada de kebab adquiridos en restaurantes de Birmingham y Londres:

- veinticuatro se habían mezclado con otras carnes, como las de vaca y pollo;
- siete no contenían cordero en absoluto;
- cinco contenían una carne imposible de identificar que probablemente se había cocinado en exceso o más de una vez.

En Reino Unido, el 40 % de las muestras evaluadas de comida para llevar elaborada con cordero estaban contaminadas con otras carnes, como vacuno o pollo. En algunos casos no contenían ni un solo gramo de carne de cordero.

La carne de kebab también se sometió a pruebas de laboratorio en España e Italia, de la mano de la OCU<sup>40</sup> y Altroconsumo<sup>41</sup> respectivamente. A pesar de que ambas organizaciones pretendían comprobar si la carne de ternera de las muestras de kebab estaba adulterada con carne de caballo o cerdo, la **investigación demostró que sustituir la ternera por ave y pavo era una práctica habitual**. Veinte de las veinticinco muestras de carne de ternera de kebab analizadas en España contenían pollo, seis de ellas en una proporción que superaba el 60 %. Alguna de las muestras analizadas en Italia no contenían ternera, solo pavo.

Estos hallazgos corroboran los resultados de los<sup>42</sup> últimos análisis<sup>43</sup> llevados a cabo por el Departamento antifraude francés de productos como salchichas frescas, merguez, kebabs, salami y carne curada. Estas pruebas revelaron la presencia de carne de cerdo y de pollo no declarada o no autorizada en el 11 % y el 5 % de las muestras respectivamente.

## 7 – Exigencias de BEUC

Los consumidores deberían poder confiar en que las salchichas, los kebabs y otros alimentos elaborados a base de carne que compran son lo que se supone que son. Corresponde a la industria alimentaria acatar la normativa europea que regula la producción de alimentos, pero es labor de las autoridades nacionales

<sup>39</sup> Which? (mayo de 2014). What's really in your takeaway?

<sup>40</sup> OCU – Compra Maestra nº396 (octubre de 2014). Kebabs de ... cosa.

<sup>41</sup> Altroconsumo 289 (febrero de 2015). Kebab – Cosa c'è dentro?

<sup>42</sup> Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

<sup>43</sup> <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/composition-des-produits-a-base-viande-et-des-produits-charcuterie>

velar por su cumplimiento. Los controles eficaces y fiables de los alimentos son esenciales para que los consumidores puedan volver a confiar en la carne que llevan a sus mesas.

Las pruebas fehacientes recogidas en este informe ponen de relieve la necesidad de hacer cumplir más escrupulosamente la normativa de la UE sobre etiquetado de alimentos elaborados con carne y uso de aditivos en los mismos. Concretamente:

- **Deben realizarse comprobaciones más frecuentes de las etiquetas de los alimentos elaborados con carne**, a fin de garantizar que la información proporcionada es exhaustiva, precisa y no engañosa.
- **Se requieren controles más sistemáticos de la adición de agua** a los alimentos elaborados con carne, así como de su correcta indicación en las etiquetas.
- Los Estados miembros deben **hacer más hincapié** en la comprobación de la correcta aplicación de la normativa europea que establece qué **aditivos alimentarios pueden utilizarse** en los alimentos elaborados con carne, **y en qué cantidades**. En este sentido, el proyecto que ha puesto en marcha la OAV recientemente<sup>44</sup>, consistente en realizar una serie de auditorías de los controles oficiales sobre el uso de aditivos en la carne y los productos cárnicos, constituye un paso adelante.
- **El fraude alimentario** debe seguir siendo una cuestión prioritaria para la UE y sus Estados miembros, habida cuenta de que el escándalo de la carne de caballo no fue un incidente aislado. La propuesta de la UE sobre controles oficiales que se está debatiendo en el Consejo y el Parlamento Europeo pretende aportar un marco legal eficaz que facilite la **detección** y la **disuasión** del fraude, así como la imposición de **sanciones**.
- Cuando corresponda, **deberían aclararse las definiciones legales** (por ejemplo, las de *preparado* de carne y *producto* cárnico). Eso contribuiría a eliminar las confusiones y los vacíos legales de los que se aprovechan los productores de alimentos sin escrúpulos para intentar burlar la normativa de la UE. No obstante, BEUC está a favor de **mantener la definición actual y los requisitos de etiquetado de la carne separada mecánicamente (CSM)**, ya que refleja adecuadamente la percepción que tienen los consumidores de este producto.

---

<sup>44</sup> [http://ec.europa.eu/food/fvo/news\\_detail.cfm?id=26](http://ec.europa.eu/food/fvo/news_detail.cfm?id=26)



Publicado en noviembre de 2015 por BEUC, Bruselas, Bélgica. En toda reproducción total o parcial del presente texto debe hacerse referencia al título de la misma y al editor, indicando que es propietario de los derechos de autor.

© Texto 2015 Todos los derechos reservados.

The European Consumer Organisation  
Bureau Européen des Unions de Consommateurs  
Europäischer Verbraucherverband  
Rue d'Arlon, 80 Bte 1, B - 1040 Bruselas

El contenido de la presente publicación expresa las opiniones de su autor/a, único/a responsable de las mismas, y no deberá entenderse como un reflejo de las opiniones de la Comisión Europea y/o la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación de la Unión Europea ni de cualquier otro órgano de la Unión Europea. La Comisión Europea y la Agencia declinan toda responsabilidad sobre el uso que pueda hacerse de la información que contiene este documento.