

**SECTOR  
COORDINADO**

Fecha:

03 OCT. 2019

Página:

28

# Hallan engaño en la carne para hamburguesas

- Hay datos falsos en 13 de 35 marcas: Profeco
- Tienen soya, carne de cerdo o piel de pollo, dice

IVETTE SALDAÑA

—maria.saldana@eluniversal.com.mx

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) encontró un nuevo caso de falta de información y engaño de productores de alimentos, en esta ocasión en la carne para hamburguesas tanto de res como de pollo.

De acuerdo con una investigación de esta autoridad, esos productos en realidad contienen otros ingredientes como soya, piel de pollo o carne de cerdo, los cuales no se detallan en el etiquetado.

De acuerdo con sus resultados, en 35 marcas, se halló que al menos en 13 presentaciones había información engañosa o no veraz.

En uno de los casos se encontró que las hamburguesas de pollo de la marca Del Día tenían 28% de soya y un gran contenido de piel de dicha ave. Se encontró también soya en los productos de Bachoco Troisi Arrachera, American Beef Steak Burger Arrachera, SuKarne Deli Burger, Rica Burger Junior, Valley Food Tocino y en Ugasa Alimentos Master Burger.

Sin contener soya, la información impresa en el empaque no fue veraz en los productos Bachoco Troisi Hamburguesa Sirloin; Canijo MX bajo las presentaciones Foodie Lab, Quiubole y hamburguesa de pollo con salsa Teriyaki; Great Value Arrachera; así como en tres pre-

sentaciones de Marketside Rib Eye, Arrachera y tocino.

Esta investigación es otra más de las pruebas de laboratorio de la Profeco en la que encontró falta de información correcta y falta de veracidad en las etiquetas de alimentos procesados, engaños sobre el contenido real del producto y menor contenido al declarado.

Por ejemplo, en lo que va del año se demostró como en el caso del atún hubo productos que tenían hasta 58% de soya, es decir más soya que pescado.

Tras detectarse dicha falla, la Profeco elaboró una propuesta de nueva norma que aún está en discusión, en la que se plantea fijar un límite de 30% al contenido de soya en cualquier lata de atún.

Además, el titular de la procuraduría, Ricardo Sheffield, dijo a EL UNIVERSAL que después de una plática con las empresas atuneras se acordó corregir reducir la cantidad de soya permitida.

En mayo pasado, la dependencia también dio a conocer el estudio de calidad de 22 presentaciones de bebidas vegetales como coco, soya, almendra, avena y coco con almendra, en las que se encontró que el principal componente es agua, seguido de azúcares, grasas y proteínas, y pese a ello se vendían a pre-

28%

**DE SOYA** contienen las hamburguesas de pollo de la marca Del Día, además de un gran contenido de piel del ave, reveló la Profeco.

cios elevados.

**Aceites adulterados.** Otro caso es el de los aceites gourmet para cocinar, es decir, aquellos de ajonjolí, aguacate, cacahuete, de olivo y de semilla de uva.

En este segmento, la Profeco encontró que se adulteran con aceite de cártamo, de soya o canola sin indicarlo en la etiqueta, y se venden a precios como si tuvieran ingredientes de mejor calidad.

Por ello iniciaron 23 procedimientos contra igual número de productores para sancionarlos, en caso de ser necesario, por infracciones a la ley al no dar la información y no cumplir con la Norma Oficial Mexicana 051-SCFI/SSA-2010 o que no contienen la cantidad que marca la etiqueta.

A los directivos de las marcas adulteradas se les pidió que “corrijan el etiquetado y que no engañen al público consumidor”, porque no son aceites puros, sino que tienen otros ingredientes.

Se sumó también otra investigación sobre las aguas supuestamente energéticas, pero que no traen otro ingrediente especial que realmente dé vigor o energía.

De acuerdo con Sheffield, todo ello es parte del programa de análisis que se realiza en los laboratorios de la Profeco y a través de los cuales se busca alertar a los consumidores sobre los engaños en alimentos de alto consumo. ●