

ALIMENTACIÓN / CHILE

Sernac denuncia a marcas de hamburguesas por diversos incumplimientos a la ley

El Ciudadano · 20 de abril de 2017

Los principales hallazgos se refieren a inconsistencias en la denominación del alimento, pues estos declaran contener un tipo de carne, sin embargo en el listado de ingredientes indica otros componentes.





El Servicio Nacional del Consumidor (Sernac) realizó un estudio que incluyó un análisis del cumplimiento de la rotulación, verificación de los componentes nutricionales y revisión del comportamiento físico de este tipo de productos al momento de la cocción.

Para realizar este estudio, el Sernac analizó la información del rotulado de los productos, realizó pruebas de laboratorio para verificar los componentes nutricionales y comparar el cambio físico de tamaño y gramaje de las hamburguesas crudas y cocidas, y comparó la información nutricional antes y después de la entrada en vigencia de la Ley de Etiquetado.

Para el análisis, el Sernac utilizó una muestra de 40 marcas de hamburguesas envasadas en formato individual, las que se desagregan de acuerdo a su ingrediente proteico principal: 18 de vacuno, 11 de pollo, 5 de cerdo, 4 de pavo y 2 que fueron denominadas misceláneas, cuyo origen proteico es el pescado y una de origen vegetal (soya).

Principales hallazgos

En la evaluación del etiquetado nutricional, que consideró el cumplimiento de la tolerancias establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, energía, proteínas grasa total,

hidratos de carbono, azúcares totales y sodio, se evidenció que las hamburguesas que presentan mayor cumplimiento son las de cerdo, con 80%; y las con menor cumplimiento son las de pavo, con un 29,2%.

En el análisis de la rotulación general, se verificó que los productos de vacuno y cerdo presentan incumplimientos al entregar información imprecisa a los consumidores. En los restantes el cumplimiento es del 100%.

El análisis detectó inconsistencias en la denominación del alimento, específicamente hamburguesas que declaran contener un tipo de carne, sin embargo, en el listado de ingredientes indica otros componentes.

El estudio detectó que la presencia de agua en las hamburguesas constituye un elemento clave a considerar por los consumidores, especialmente por las diferencias de tamaño entre el producto crudo y cocido.

Las hamburguesas que presentan mayor cantidad de agua son las de pavo mientras que las que poseen menor cantidad son las de pollo.

En la comparación de la masa cruda versus el producto cocido se observaron reducciones de hasta un 55,85%, disminución que obedece a la pérdida de agua y grasa durante el proceso de cocción.

Elaboración: Sernac

Tras una segunda toma de muestras comparativa, para efectos de rotulado, adquirida en noviembre de 2016, se detectó además que sólo unas pocas marcas han cambiado su composición nutricional de acuerdo a las nuevas exigencias de la Ley 20.606 sobre Etiquetado de los Alimentos, respecto a incluir sellos “alto en”.

Acciones del Sernac

Ante estos hallazgos, el Sernac denunció a 6 marcas de hamburguesas de cuatro regiones del país. Las acciones judiciales se justifican tras las infracciones al derecho a la información veraz y oportuna que

establece la Ley de Protección de los Derechos de los Consumidores (LPC).

Elaboración: Sernac

Respecto a la presencia de agua en estos productos y sus porcentajes, el Sernac presentará en conjunto con la autoridad Sanitaria una propuesta al Comité Asesor del Reglamento Sanitario de los Alimentos para que este punto pueda ser considerado y analizado.

Además de las acciones judiciales, el Sernac remitió todos los antecedentes y hallazgos de este estudio al Ministerio de Salud (Minsal) y a la Secretaria Regional Ministerial de Salud para que, a partir de los resultados, evalúen las acciones pertinentes respecto a eventuales incumplimientos al Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Fuente: [El Ciudadano](#)