



CENTRO DE ALTOS
ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
CENTRO DE ALTOS
ESTUDOS UNIVERSITÁRIOS



Proyecto Iberoamericano de Divulgación Científica
Comunidad de Educadores Iberoamericanos para la Cultura Científica

LO QUE ESCONDE UNA HAMBURGUESA



REFERENCIA: **1ACH119**

Los retos de la salud y la alimentación



CENTRO DE ALTOS
ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
CENTRO DE ALTOS
ESTUDOS UNIVERSITÁRIOS



Proyecto Iberoamericano de Divulgación Científica
Comunidad de Educadores Iberoamericanos para la Cultura Científica

Ficha de catalogación

Título:	Lo que esconde una hamburguesa	
Autor:	Raquel Vidales	
Fuente:	<i>El País</i> (España)	
Resumen:	No siempre es fácil saber lo que se come. Y en el caso de las hamburguesas menos. La carne de caballo no es mala, pero no parece razonable que aparezca en las que se venden como hechas solo de vacuno. Las organizaciones de consumidores y usuarios alertan sobre las dificultades en el control del proceso que va desde la producción de los productos alimentarios hasta su distribución y venta. Aunque no se cuestione la seguridad alimentaria, esas fallas hacen que la calidad por la que se paga cuando se compra no siempre esté garantizada en el producto que se vende.	
Fecha de publicación:	29/01/13	
Formato		Noticia
	X	Reportaje
		Entrevista
		Artículo de opinión
Contenedor:	X	1. Los retos de la salud y la alimentación
		2. Los desafíos ambientales
		3. Las nuevas fronteras de la materia y la energía
		4. La conquista del espacio
		5. El hábitat humano
		6. La sociedad digital
		7. Otros temas de cultura científica
Referencia:	1ACH119	



CENTRO DE ALTOS
ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
CENTRO DE ALTOS
ESTUDOS UNIVERSITÁRIOS



Proyecto Iberoamericano de Divulgación Científica
Comunidad de Educadores Iberoamericanos para la Cultura Científica

Propuesta didáctica
Actividades para el alumnado

1. Señala cuáles de las siguientes afirmaciones son verdaderas y cuáles falsas teniendo en cuenta lo que se dice en el texto sobre la calidad de las hamburguesas:

1. Según el reportaje la mayoría de los productos analizados en 2011 estaban mal etiquetados.	V	F
2. Según el reportaje los establecimientos alimentarios en los que se vende carne y derivados es el que registra un mayor porcentaje de incumplimientos.	V	F
3. Según la OCU ninguna marca de hamburguesas alcanza una calificación positiva en todos y cada uno de los indicadores evaluados.	V	F
4. La presencia de carne de caballo en las hamburguesas supone un riesgo para la salud.	V	F
5. Los sulfitos son un aditivo que inhibe la proliferación de bacterias y mantiene el color original de la carne.	V	F
6. Las organizaciones de consumidores aún no han hecho análisis sobre la leche similares a los publicados sobre las hamburguesas.	V	F
7. El control sobre la distribución de los productos alimentarios es mayor que la que se tiene sobre su producción.	V	F
8. Nadie estaría dispuesto a pagar más por disponer de más información sobre el origen de los productos alimentarios que compra.	V	F
9. Cuanto más larga sea la cadena de producción y distribución más probable es el fraude alimentario.	V	F
10. Por razones culturales, más que sanitarias, era importante para los británicos e irlandeses atajar el fraude de la carne de caballo en las hamburguesas.	V	F

2. Haz un resumen del texto para que alguien que no lo haya leído pueda saber tres cosas:

- En qué consistió el fraude de la carne de las hamburguesas en Irlanda.
- Los resultados de los análisis efectuados por las asociaciones de consumidores.
- La diferencia entre fraude y peligro alimentario.

3. ¿Por qué aumenta la probabilidad de fraude alimentario cuanto más larga es la cadena de producción y distribución de los alimentos?

4. En el reportaje se incluyen datos de una evaluación realizada por la OCU sobre diversas marcas de hamburguesas. Intenta adaptar los criterios de evaluación de modo que puedas valorar los tres primeros aspectos (calidad del etiquetado, información sobre la presencia de sulfitos e información sobre aditivos) en las diferentes marcas de hamburguesas que se venden en los mercados próximos a donde vives. Prepara un informe sobre esas marcas de hamburguesas en una tabla similar a la que incluye el reportaje.

5. El frigorífico de tu casa o el del comedor de tu centro educativo puede ser un buen lugar para investigar sobre la información que tenemos acerca de lo que comemos. Mira el etiquetado de los productos que hay en él y evalúa la información disponible cumplimentando la siguiente tabla.

	Sí	No
Puedo saber exactamente la fecha de caducidad o de consumo preferente de la leche.		
Puedo saber exactamente la fecha de caducidad o de consumo preferente de los productos lácteos.		
Puedo saber exactamente el lugar de producción de la leche.		
Puedo saber exactamente la fecha de caducidad o de consumo preferente de la carne.		
Puedo saber exactamente el lugar de producción y las características de la carne.		
Puedo saber exactamente el lugar de producción y las características de las verduras.		
Puedo saber exactamente el lugar de producción y las características de las frutas.		
Puedo saber exactamente la fecha de caducidad o de consumo preferente de los huevos.		
Puedo saber exactamente el lugar y la forma en que vivían las gallinas que pusieron los huevos.		
Puedo saber exactamente qué componentes tienen los alimentos precocinados.		

6. Señala las dificultades que ha supuesto tener que responder “sí” o “no” en cada uno de esos apartados.

7. Añade a esa lista otros indicadores que podrían ser evaluados en los alimentos que se consumen en los hogares o en los restaurantes.

8. *“La mitad de los españoles estaría dispuesto a pagar un 5 % más por conocer la procedencia de los productos. Y ello por varias razones. Por saber el recorrido que han hecho antes de llegar a la tienda, por apoyar a la agricultura o a la pesca de una región concreta, por cuestiones éticas o porque esa información les ofrece más confianza en el producto”. ¿Crees que es importante disponer de ese tipo de información? ¿Tienen razón los españoles que están dispuestos a pagar más por los productos con tal de disponer de ella?*

9. En el reportaje se habla de la OCU y de instituciones que tienen responsabilidad sobre el control de los alimentos. Averigua cuáles son las que existen donde vives y en tu país para esos mismos fines e intenta contactar con alguna de ellas. Prepara un cuestionario para hacer una entrevista a algún responsable de una de esas organizaciones. A partir de sus respuestas redacta un reportaje sobre el control del fraude en los alimentos.

10. Al final del reportaje se plantea un dilema: *“¿Qué es mejor en estos casos: lanzar alertas preventivas que pueden causar graves pérdidas económicas a quienes no tienen culpa, o esperar a confirmar el origen de la epidemia, con riesgo de que mientras tanto se extienda?”*. Busca información sobre casos en los que ese dilema se haya planteado y valora las implicaciones de cada una de esas alternativas.

11. Sobre cada frase de la siguiente quiniela señala tu postura de acuerdo, desacuerdo o duda. Selecciona dos o tres frases de la quiniela que te parezcan destacables (estés o no de acuerdo con lo que dicen) y redacta un comentario sobre ellas.

Quiniela sobre la seguridad alimentaria			
1. Mientras no haya riesgos para la salud, no importa de qué estén hechas las hamburguesas.	1	X	2
2. El etiquetado de los alimentos es menos importante que confiar en quien los vende.	1	X	2
3. Pagaría más por conocer con detalle dónde y cómo se han producido los alimentos que consumo y cómo han llegado hasta mí.	1	X	2
4. La calidad de los huevos no depende de las condiciones en que viven las gallinas.	1	X	2
5. Pagaría más por un alimento si ello garantiza que los animales de los que procede han tenido un buen trato.	1	X	2
6. Me gustaría saber de dónde vienen todos los alimentos que compro para poder elegir los que se han producido en determinados lugares.	1	X	2
7. Su precio no debería ser lo más importante al decidir los alimentos que se consumen.	1	X	2
8. Los alimentos más caros suelen ser los mejores.	1	X	2
9. Debemos saber más para consumir mejor.	1	X	2
10. Saber elegir los alimentos que se consumen ayuda a hacer que sea mejor lo que se consume.	1	X	2

1: De acuerdo; X: En duda; 2: En desacuerdo



CENTRO DE ALTOS
ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
CENTRO DE ALTOS
ESTUDOS UNIVERSITÁRIOS



Proyecto Iberoamericano de Divulgación Científica
Comunidad de Educadores Iberoamericanos para la Cultura Científica

Propuesta didáctica
Sugerencias para el profesorado

- De entre las actividades propuestas conviene elegir cuáles se adaptan mejor al grupo y a sus intereses. En todo caso, antes de proponer la realización de las actividades se recomienda una lectura atenta del texto.

- La actividad 1 facilita el análisis del contenido del texto. Su revisión permitirá aclararlo y resolver posibles dudas. La actividad 2 sugiere repasar el reportaje centrando la atención sobre los tres aspectos que en ella se destacan. La actividad 3 plantea la relación entre la dificultad de control alimentario y la longitud de la cadena de producción y distribución. La actividad 4 centra la atención sobre la evaluación de diferentes marcas de hamburguesas que aparece en el reportaje y sugiere hacer un análisis parcial de naturaleza similar sobre las que se venden en el propio entorno. Las actividades 5, 6 y 7 proponen hacer una pequeña investigación empírica sobre la información contenida en el etiquetado de los alimentos que se consumen en el entorno más próximo. La actividad 8 incluye una afirmación del reportaje sobre el valor que asigna el consumidor a la información disponible y propone reflexionar sobre el mismo. La actividad 9 sugiere contactar con organizaciones similares a las que se citan en el reportaje y preparar una entrevista a alguno de sus responsables con el fin de preparar otro reportaje análogo. La actividad 10 se centra en un dilema importante en relación con la seguridad alimentaria proponiendo valorar las implicaciones de cada una de las opciones. La actividad 11 plantea cuestiones valorativas que pueden generar cierta controversia en relación con esos temas.

- Aunque las actividades propuestas están redactadas para ser realizadas individualmente, varias de ellas son especialmente propicias para ser desarrolladas en equipo o incluso en debate abierto con toda la clase. Es especialmente interesante, en este sentido, compartir los trabajos sobre las actividades 4, 5, 6, 7 y 9.

- Podría ser oportuno registrar algunos de los comentarios y las respuestas que aparecen en el aula en torno a las actividades 8, 10 y 11. Tales apreciaciones pueden ser útiles para entender las percepciones que los jóvenes tienen acerca de los temas relacionados con el fraude y la seguridad alimentaria.



sociedad

Castilla-La Mancha llama "despilfarro" a la urgencia rural

Lo que esconde una hamburguesa

La mayoría de los preparados cárnicos contienen mezclas de diferentes especies ● Un informe de la OCU revela una baja calidad en gran parte de las marcas que se venden en España

RAQUEL VIDALES

¿Quién sabe de lo que está hecha una hamburguesa? A juzgar por lo que encontraron en sus análisis las autoridades sanitarias irlandesas hace un par de semanas, que detectaron un alto porcentaje de ADN de caballo en varias marcas supuestamente de vacuno distribuidas en ese país y Reino Unido, a veces ni siquiera lo saben las propias cadenas de supermercados que las venden. O tiran balones fuera: en este caso, los balones apuntaron a Holanda y España como presuntos culpables de la adulteración, extremo al que en un primer momento dio crédito el ministro de Agricultura irlandés, que así lo anunció a la prensa, y que él mismo ha tenido que desmentir este fin de semana. Dublín señala ahora a Polonia como lugar de origen de la materia prima.

El aviso de la presencia de ADN de caballo en aquellas hamburguesas no iba acompañado de ninguna alerta sanitaria, puesto que la carne, al margen de su procedencia, cumplía con la legislación vigente y no constituía ningún peligro para la salud. Pero ello no evitó que se avisara en la opinión pública, una vez más, la eterna sospecha de que no todas las hamburguesas son lo que dicen ser. Aún más: la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) publica hoy un informe sobre 20 marcas de hamburguesas frescas envasadas comercializadas en supermercados españoles que no anima a superar esta desconfianza. Solo cinco de las marcas analizadas superan, con un aprobado raspado, el examen de calidad de la carne al que fueron sometidas.

De entrada, la OCU detecta el mismo problema que denunciaron las autoridades irlandesas: una falta de transparencia en el etiquetado. Según el estudio, 6 de las 20 marcas de hamburguesas analizadas incumplen la obligación de indicar el porcentaje de carne utilizado en su elaboración, lo que además induce a error al consumidor que cree que está comprando un producto que es 100% carne cuando en realidad contiene otros muchos ingredientes: desde proteínas de carne hasta antioxidantes, colorantes o potenciadores del sabor. Estos últimos, apunta el informe, "son inocuos pero

Evaluación de marcas de hamburguesas según la OCU

RESULTADO	Etiquetado	Sulfitos	Aditivos (*)	Calidad nutricional	Calidad de la carne	Higiene	CALIFICACIÓN GLOBAL (2)
Muy bueno							
Bueno							
Aceptable							
Malo							
Muy malo							
Raza Nostra. Hamburguesa de buey gallego.	+	+	+	+	+	+	64
Raza Nostra. Hamburguesa basic.	+	+	+	+	+	+	63
Roler Summum. Burger de novillo de Irlanda.	+	+	+	+	+	+	56
El Corte Inglés. Hamburguesas de vacuno.	+	+	+	+	+	+	54
Roler Big Burger. Vacuno bovino.	+	+	+	+	+	+	51
Roler Mickey. Burger de vacuno.	+	+	+	+	+	+	50
Carrefour Manhattan. Hamburguesa de buey.	+	+	+	+	+	+	49
Eroski Basic. Hamburguesas de vacuno.	+	+	+	+	+	+	49
Natural Fresh (Aldi). Hamburguesa de vacuno.	+	+	+	+	+	+	47
Alipende Burger Meat vacuno.	+	+	+	+	+	+	47
Carrefour Kids. Burger para niños Disney.	+	+	+	+	+	+	46
El Pozo Selección. Burger cuarto de libra.	+	+	+	+	+	+	44
Martínez Lorient (Mercadona). Burger Meat.	+	+	+	+	+	+	44
Villa del Monte (Alcampo). Burger Meat.	+	+	+	+	+	+	43
Carrefour Burguer Meat Vacuno.	+	+	+	+	+	+	42
Granja Los Tilos (El Corte Inglés). B. M. Americano	+	+	+	+	+	+	42
Emcesa. Burger Meat vacuno.	+	+	+	+	+	+	41
Rústico (Lidl). Burger de ternera vacuno.	+	+	+	+	+	+	41
Granjero (Coren). Hamburguesa de ternera.	+	+	+	+	+	+	41
Roler Redondísima de vacuno. Clásica.	+	+	+	+	+	+	40

1. Aditivos: potenciador de sabor y colorantes. 2. Incluye otros dos criterios: resultados antibióticos y valoración de cocineros profesionales.

CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

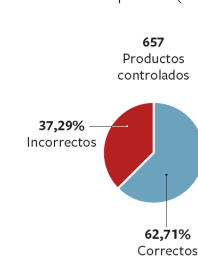
TOTAL (el total incluye otros 11 grupos controlados)

Productos analizados	Número de incumplimientos
518.734	111.622
Carney derivados	98.433
Pescados, moluscos y derivados	25.104
Huevos y derivados	2.643
Leche y derivados	9.332
Grasas comestibles (excepto mantequilla)	3.211
Cereales y derivados	42.852
Vegetales y derivados	16.453
Comidas preparadas y cocinas centrales	215.750
Alimentación especial y complementos	3.292

Fuente: Organización de Consumidores y Usuarios (OCU). Agencia Española para la Seguridad Alimentaria (AESAN). Instituto Nacional de Consumo (INC). EL PAÍS

CONTROL DE ETIQUETADO

Información del producto (2011)



Las autoridades sanitarias aseguran que su consumo es seguro

Los productos se resienten de la creciente presión por bajar precios

pueden enmascarar una baja calidad de la carne".

El estudio afirma también que 16 de las 20 marcas examinadas llevan sulfitos, otro aditivo que inhibe el crecimiento de bacterias y mantiene el color original de la carne fresca, lo que de nuevo ayuda a disimular una posible merma de calidad de la materia prima. "Esto no tiene importancia cuando el nivel de sulfitos es bajo, pero si es demasiado alto puede ocasionar vómitos, dolores abdominales y, en personas con alergia, dolores de cabeza y náuseas. Y el hecho es que algunas de las hamburguesas analizadas llevan el 90% de

la ingesta diaria admisible de sulfitos, lo que significa que la persona que se coma ese producto no debería tomar más en toda la jornada, ni siquiera añadirle mostaza o tomate", precisa la OCU.

"Lo que básicamente se desprende de este estudio es que las distribuidoras están apretando tanto los precios, que llega un momento en que la calidad se resiente. No estamos hablando de un problema de seguridad alimentaria, como tampoco lo hubo al detectarse carne de caballo en Irlanda, pero sí de una merma de calidad que en algunos casos podría constituir un frau-

de de consumo. Está claro que nadie vende ternera a precio de zanahorias, y existen muchos aditivos para disimular ese posible deterioro de la calidad", explica la portavoz de la organización, Ileana Izvernicanu.

Aunque el informe de la OCU no lo especifica, es un hecho que la mayoría de los preparados cárnicos contienen mezclas de carne de diferentes especies. "De hecho, es muy raro que una hamburguesa de vacuno contenga únicamente vacuno. La normativa permite que se puedan etiquetar como tal las que tienen en torno a un 60% de esta carne, por lo que la mayoría tienen

mezclas de otras especies, sobre todo cerdo. Y no solo por una cuestión de precio, sino también para hacerlas más sabrosas. Esto no constituye fraude si está debidamente señalado en la etiqueta. Incluso si las cantidades de otras especies son mínimas, ni siquiera es necesario declararlo", explica Joaquín Fuentes-Pila, codirector del máster en gestión de la calidad alimentaria de la Universidad Politécnica de Madrid.

El análisis de las hamburguesas realizado por la OCU recuerda a otro estudio que esta misma organización redactó en 2011 sobre la calidad de la leche y que resultó controvertido por sus conclusiones: la leche que se consume ahora es, en general, más pobre que hace 10 años, a veces es sometida a tratamientos térmicos muy agresivos que degradan sus propiedades e incluso en ocasiones es demasiado vieja y, por tanto, con escasos nutrientes. La polémica llegó a tal punto que la Federación Nacional de Industrias Lácteas lo ha llevado a los tribunales, que de momento, en primera instancia, han rechazado la demanda. "Tampoco en aquel caso estábamos hablando de un problema sanitario y ni siquiera acusamos a ninguna marca de fraude de consumo, porque todas las que analizamos cumplían con la legislación vigente. Simplemente advertíamos, como ahora, de un problema de calidad", recuerda Izvernicanu.

¿Tiene algo que ver la crisis con la merma de calidad de estos productos? "Es cierto que la coyuntura actual ha generado una presión tremenda sobre el precio. Las grandes distribuidoras quieren vender barato y presionan a los intermediarios, y los

intermediarios, a su vez, presionan a los productores. Pero esto no se ha traducido en menor seguridad alimentaria, sino que se ha producido una adaptación de la industria a las nuevas circunstancias: menos productos de lujo y más alimentos baratos de primera necesidad", asegura Fuentes-Pila.

Los datos que maneja el Instituto Nacional de Consumo confirman esta opinión. "El grado de cumplimiento de la legislación es bastante alto. Lo normal es que encontremos pequeños problemas de etiquetado: errores en las indicaciones sobre el peso y omisiones de ingredien-



cultura

**Concha Velasco
recibe su Goya
de honor**



tendencias

**Un proletario en
la cúspide del jazz
de vanguardia**



deportes

**Cómo relanzar
a un balonmano
de oro**

tes. En todo caso, podría haberse producido un aumento de estas prácticas sobre todo en circuitos marginales, que se mueven fuera de los canales oficiales de comercialización y a veces escapan a los controles oficiales. Los gigantes del sector, las grandes marcas y las cadenas de distribución, se juegan demasiado, en prestigio y dinero, para arriesgarse a ser señaladas en cualquier problema de seguridad o fraude alimentario", afirma Carlos Arnaiz, subdirector general de Calidad del Instituto Nacional de Consumo.

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas no quiso pronunciarse sobre el estudio sin antes conocerlo, pero un portavoz aseguró que "los estándares de calidad españoles son altísimos".

La portavoz de la OCU coincide en que los controles son exhaustivos en los puntos de producción, pero no tanto en la distribución. "Los principales problemas los solemos detectar no en las primeras fases de producción de la cadena alimentaria, sino en los puntos de venta", advierte Izverniceanu. Y como ejemplo expone de nuevo el informe de la leche: "No es que las vacas den peor leche que hace 10 años, sino que el producto se degrada en el camino a la tienda. Por eso creemos necesario intensificar los análisis en los puntos de venta, una vez que ha terminado todo el proceso de tratamiento y distribución", explica.

Más controles en las tiendas y más claridad sobre el origen de los alimentos en el etiquetado. Es la principal demanda de las asociaciones de consumidores a las autoridades alimentarias para reforzar la seguridad y prevenir los fraudes. Según otro estudio de la OCU, la mitad de los españoles estaría dispuesto a pagar un 5% más para conocer la procedencia de los productos. Por varias razones: "Por saber el recorrido que han hecho antes de llegar a la tienda, por apoyar a la agricultura o la pesca de una región concreta, por cuestiones éticas o porque esa información les ofrece más confianza en el producto", precisa el informe.

Las hamburguesas y la leche son dos de los alimentos más vigilados por las autoridades, porque tradicionalmente han estado bajo sospecha. Pero también el aceite de oliva, el azafrán, las conservas o la miel. En general, según el Instituto Nacional de Consumo, los principales fraudes se registran en alimentos cuyo origen no es identificable a primera vista. "Entre ellos, los productos cárnicos procesados: embutidos, patés, piezas que contienen mezclas de especies no declaradas (pato que en realidad es pollo), o con trazas de otras y, por supuesto, hamburguesas", explica Arnaiz. "Los lácteos y las conservas de pescado son otros focos de fraude. Quesos puros de oveja que contienen leche de vaca, atún en lata que no es solo atún, etcétera", añade.



**Las organizaciones de
consumidores piden más claridad
en el etiquetado
de las hamburguesas.**

/ SAMUEL SÁNCHEZ

En 2009, un simple trabajo universitario sobre técnicas de análisis de ADN realizado por dos estudiantes de Nueva York, Brenda Tan y Matt Cost, reveló un alto nivel de fraude en las tiendas de Manhattan. De los 66 productos que analizaron, 11 no contenían lo que señalaban sus etiquetas: quesos con mezclas de especies no declaradas, un supuesto caviar de esturión que en

realidad procedía de un pez del río Misisipi, un manjar llamado "tiburón seco" hecho con perca africana, o alimentos para perros que deberían contener venado, pero que en realidad tenían vaca.

Otro reciente informe de la OCU destacaba que nueve marcas de aceite de oliva están engañando al consumidor al vender aceite etiquetado bajo la variedad "extra" cuando su categoría real es simplemente "virgen", lo que significa que se está comercializando un producto a un precio superior del que le corresponde, casi un euro más. La organización denunció el fraude a

las autoridades de consumo de las comunidades autónomas el pasado octubre, pero pocas han respondido. "Únicamente Andalucía, País Vasco y Cataluña nos han dado acuse de recibo, y solo Cataluña ha iniciado una investigación", revela la portavoz.

¿Cómo consiguen todos estos productos fraudulentos superar los controles de producción y etiquetado hasta llegar a las tiendas? ¿Dónde está el agujero? "Cuanto más larga sea la cadena de producción y distribución, más incumplimientos se registran. Es decir, cuantos más intermediarios intervengan, más posibilidades hay de desviaciones o

de que los sistemas de control no funcionen correctamente en algún punto del proceso", comenta Arnaiz.

Esto explica por qué, según Joaquín Fuentes-Pila, las principales irregularidades se detectan sobre todo en alimentos importados, especialmente de fuera de la UE. "La legislación comunitaria es exhaustiva y es difícil que se produzcan problemas graves con los controles que se realizan dentro de los Estados miembros. Pero cuando los alimentos proceden de otros países con regulaciones menos estrictas es más probable que se produzcan escapes en la cadena de vigilancia. Quizá sería conveniente reforzar los controles en las fronteras europeas", opina.

Son las consecuencias de vivir en un mercado globalizado: lo que empieza como un pequeño fraude en un país puede aca-

**A mayor número
de intermediarios,
más posibilidad
de irregularidades**

**Los gigantes del
sector extreman
el cuidado porque
se juegan mucho**

bar convirtiéndose en un problema sanitario de consecuencias mortales en otro punto del planeta. La mayoría de las veces este alargamiento de la cadena es culpable de ciertas crisis alimentarias, como afirman los expertos, pero en otras ocasiones es simplemente una excusa para echar rápidamente balones fuera, como ha ocurrido con la carne de caballo en Irlanda. "Hay que entender que, por razones culturales, tanto para los irlandeses como para los británicos, comer carne de caballo es casi un sacrilegio. De ahí que el ministro se precipitara buscando culpables. Afortunadamente, el asunto se ha aclarado rápidamente y no ha ocasionado consecuencias para la industria española", comenta Fuentes-Pila.

No ocurrió así con la llamada crisis del pepino en la primavera de 2011, que dejó más de 50 muertos en Francia y Alemania a causa de una infección cuyo origen se atribuyó en principio a pepinos españoles y acabó siendo culpa de unos brotes de soja cultivados en Alemania. ¿Qué es mejor en estos casos: lanzar alertas preventivas que pueden causar grandes pérdidas económicas a quienes no tienen culpa, o esperar a confirmar el origen de la epidemia, con riesgo de que mientras tanto se extienda? "No hay una única receta para esto. Cada situación es distinta y lograr un equilibrio es difícil. A veces tienen que pagar justos por pecadores", reconoce Fuentes-Pila.