

## TEXTO Nº 5

Lee el siguiente texto:

### Lo que esconde una hamburguesa

¿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 lo saben pero hacen como que no para echar 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 avivara 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, seis 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 pueden enmascarar una baja calidad de la carne”.

1. Haz un esquema a partir de este texto.
2. ¿Qué significan las 5 palabras subrayadas?
3. Con la información suministrada en este texto, construye un texto expositivo sobre “la comida basura”.