

Data de caducidade e data de consumo preferente, son o mesmo?

A primeira indica o momento en que o produto deixa de ser seguro, mentres que a segunda sinala un descenso da calidade, non da seguridade

Data de caducidade e data de consumo preferente son dous conceptos que non deben confundirse. Mentres a primeira advirte sobre o día límite a partir do cal o alimento non é adecuado para o seu consumo (desde o punto de vista sanitario), o consumo preferente fai referencia ao tempo no que o produto mantén intactas as súas propiedades, sen que a seu inestión supoña un risco para a saúde. A diferenza parece clara e, con todo non o está. Así o detectaron responsables do Goberno do Reino Unido: os consumidores non fan distincións entre data de caducidade e consumo preferente, e desbotan o alimento que superou a data establecida. Tampouco xestionan de forma axeitada os seus recursos coa planificación, a almacenaxe e a administración correcta dos alimentos. O resultado é un pésimo manexo dos recursos alimenticios, xa que se desperdician 8,3 millóns de toneladas de alimentos e bebidas, que rematan cada ano no lixo.



↓ **Data de caducidade.** A partir dela, o produto non se debe inxerir, xa que non é adecuado para o seu consumo. Con todo, pódese tomar o produto ata o mesmo día no que aparece a data. Esta fórmula utilízase en alimentos moi perecedoiros desde o punto de vista microbiolóxico: pasteurizados (leite, iogur, cremas), carnes ou envasados ao baleiro. Son alimentos de elevado risco que poden supoñer un perigo para a saúde tras un período curto de tempo. Neles indícase a lenda "data de caducidade" seguida da data (ou a indicación do lugar onde se especifica), que consistirá en día, mes e ano, nesta orde. Estas informacións complétanse cunha descrición das condicións de conservación do alimento.

↓ **Consumo preferente.** É o tempo no que un produto sen abrir mantén as súas propiedades en condicións axeitadas de conservación. Pasada esa data, a calidade do produto pode diminuír, pero en ningún caso leva consigo problemas para a saúde. Utilízase en alimentos con pouca auga (aceite, legumes, cereais), deshidratados (purés, sopas), esterilizados (latas, caixas de leite) e en ovos.

A data de consumo preferente ou duración mínima dun alimento é a data ata a cal o produto mantén as súas propiedades específicas, sempre que se garde nunhas condicións de conservación axeitadas. Comunicarase precedida de "consumir preferentemente antes do...", cando se especifique o día, ou "consumir

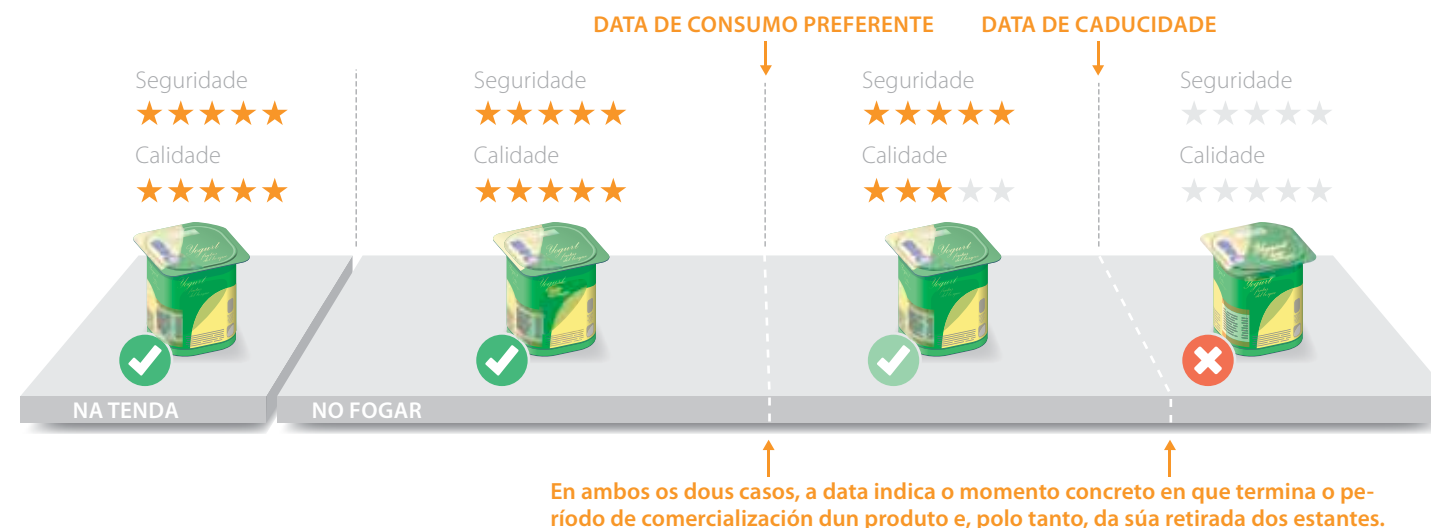
preferentemente antes da fin de ou de finais de...", nos demais casos. En ocasións, esta información deberá completarse coas condicións de conservación que deben respectarse para asegurar a duración indicada. A data estará composta pola indicación clara e ordenada do día, mes e ano. No entanto, nos alimentos cuxa duración sexa inferior a tres meses, aparece só o día e o mes.

Algúns alimentos non requiren indicacións de data de duración, como froitas e hortalizas frescas sen procesar, viños, produtos de panadaría de consumo inmediato, sal de cociña e vinagres, azucre, produtos de confeitaría elaborados case de forma exclusiva con este ingrediente ou gomas de mascar.

En ambos os dous casos (caducidade e consumo preferente) a data indica o momento concreto en que remata o período de comercialización dun produto e, polo tanto, da súa retirada dos estantes. Convén saber que se o consumidor adquire un alimento "pasado de data" ten dereito a que o vendedor llelo restitúa por un que teña a data de caducidade ou de consumo preferente aínda sen caducar.

A normativa vixente relativa á etiquetaxe e presentación de produtos alimenticios (Real decreto 1334/1999) establece a obrigatoriedade de determinar o período anterior á data de duración mínima (consumo preferente) ou á data de caducidade.

Diferenzas entre unha e outra



Data de caducidade

A partir dela, o produto non se debe inxerir, xa que non é adecuado para o consumo. No entanto, pódese tomar o produto ata o mesmo día no que aparece a data. Utilízase en alimentos moi perecedoiros desde o punto de vista microbiolóxico: pasteurizados (leite, iogur, cremas), carnes ou envasados ao baleiro.

Data de consumo preferente

É o tempo no que un produto sen abrir mantén as súas propiedades en condicións adecuadas de conservación. Pasada esta data, a calidade do produto pode diminuír, pero en ningún caso implica problemas para a saúde. Utilízase en alimentos con pouca auga, deshidratados, esterilizados e en ovos.



E se xa se abriu o envase?

As datas de conservación, tanto de caducidade coma de consumo preferente, están establecidas polo fabricante segundo estritos criterios sanitarios e de calidade nunhas condicións de conservación estándar (temperatura, humidade, luz solar) recomendadas no envase. Se estes parámetros non se cumpren, a vida do produto acúrtase de forma notable. Por outro lado, se o envase protector está deteriorado ou se o produto se abre, as condicións de conservación cambiarán, polo que as datas de consumo preferente ou caducidade serán diferentes. Na maioría dos casos, o fabricante establece o tempo e as novas condicións de conservación unha vez aberto o envase do produto.

A despensa en orde

O lugar destinado á almacenaxe de alimentos debe ter capacidade abonda, en función do uso que se lle vaia dar, para ter os produtos ordenados e "a vista". Na despensa, que ten que ser un lugar fresco, seco e cunha ventilación axeitada, almacenaranse os alimentos que poden manterse a temperatura ambiente, como legumes, cereais e derivados (fariña, pastas, galletas), azucre, sal, café, cacao, especias ou aceite. Tamén é o lugar para produtos que se someteron a tratamentos hixienizantes e que non requiran frío para a súa conservación, como leite esterilizado ou conservas, todos eles alimentos estables a temperatura ambiente.

A maioría das froitas e verduras poden conservarse a temperatura ambiente nun ambiente seco, fresco e moi ben ventilado. Ao ser alimentos de rápida deterioración, é imprescindible realizar unha coidadosa inspección diaria do seu estado. Os alimentos, aínda que estean envasados, non deben entrar nunca en contacto co chan. Ademais, se a despensa se sitúa nun armario, este deberá dispoñer de portas que protexan os alimentos do exterior.

A tentación de gardar na despensa produtos de limpeza ou doutra natureza a carón dos alimentos non é unha práctica aconsellable xa que hai risco de contaminación: os lugares de almacenaxe de alimentos só deben destinarse a este fin. As semiconservas, como as anchoas e algúns envasados ao baleiro (frijoles, salmón afumado), necesitan temperaturas de refrixeración. Os produtos pasteurizados teñen unha vida útil moi curta e tamén necesitan refrixeración.