

# Alimentos a plazo fijo

## Fechas de caducidad y consumo preferente

La frescura de un producto es uno de los factores que más valora el consumidor a la hora de comprar. Las fechas de caducidad o de consumo preferente son una garantía de que el alimento está en buenas condiciones. ¿Es siempre así?, ¿quién y cómo las determina?, ¿qué pasa si hay algún problema?

Nuestro estudio nace con el propósito de dar respuesta a ésta y otras cuestiones similares. Empecemos por el principio.

### Con las cosas de comer no se juega

Un alimento puede ser más o menos apetitoso, más o menos saludable, más o menos natural... pero en cualquier caso siempre tiene que ser seguro para quien lo va a comer.

La seguridad alimentaria es inherente al pro-

ducto. Sin embargo, ahí están los continuos escándalos sobre esta materia (dioxinas, vacas locas...), sin contar los más de 15.000 casos que se contabilizan anualmente en España de toxiinfecciones alimentarias, producidas por la ingesta de alimentos en malas condiciones (normalmente por problemas en la manipulación y la conservación).

Las leyes son muy claras: cualquier empresa que se dedique a producir, transportar o vender alimentos debe ajustarse a unas normas y requisitos legales impuestos por las autoridades, tanto europeas como nacionales,

con el fin de que el alimento que llega al consumidor esté en buen estado.

Para ello, entre otras medidas, se establece (y se respeta) la "vida útil" del alimento, es decir, el periodo de tiempo, tras su producción, dentro del cual puede consumirse con totales garantías.

### Muy expuestos

Los alimentos empiezan a deteriorarse en cuanto han sido envasados, algunos se estropean muy deprisa... pero en otros, el proceso es mucho más lento.

Desde que se elabora, la comida está sujeta a posibles agresiones tanto físicas, como químicas o biológicas. El riesgo más habitual, sobre todo en los productos más perecederos, viene de la presencia de microorganismos (bacterias, mohos y levaduras). Éstos proliferan si las condiciones son favorables: por ejemplo, en el caso de carnes y pescados, si la temperatura de conservación supera los 5 °C; o en los yogures y lácteos refrigerados, si pasa de los 8 °C. Algunos de estos microorganismos son patógenos, peligrosos para el hombre, bien porque lleguen a causar una intoxicación, bien porque puedan producir una infección. Eso, sin hablar de los problemas físicos que puede presentar un alimento estropeado: cambios de textura, alteraciones de humedad, magulladuras.

Todas estas agresiones se pueden mantener a raya usando diversas técnicas o sistemas de conservación. Gracias a ellos, el alimento debería mantenerse en buen estado durante un determinado tiempo, que se recoge en las fechas de caducidad o consumo preferente.

### Cuestión de fechas

El tiempo que dura un alimento está en función de muchos factores, como los métodos de conservación, el proceso de envasado y las condiciones de almacenamiento y conservación.

Las fechas de caducidad o consumo preferente indican la vida de esos alimentos. Mencionar una de estas fechas es obligatorio en la mayoría de los alimentos. Pueden usar varios sistemas para hacerlo: indicarla en etiquetas pegadas, impresas en los envases con inyectores de tinta, con fechadores de caucho, troqueladas, etc.

• La caducidad se usa para productos microbiológicamente muy perecederos,



que pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana. Es el caso, por ejemplo, de un preparado cárnico.

- La fecha de consumo preferente se usa para los productos cuyo deterioro no entraña unas consecuencias tan evidentes. Se puede indicar de dos formas “consumir preferentemente antes del...” o “consumir preferentemente antes del fin de...”.

La indicación de la fecha, tanto de caducidad como de consumo preferente, sigue un esquema establecido: si es menor a tres meses, aparecen día, mes y año; si está comprendido entre 3 y 18 meses, sólo hay que indicar el mes y el año; y si supera los 18 meses, basta indicar el año.

- Hay algunos alimentos y bebidas que, según la ley, están libres de la obligación de dar una fecha. Son los vinos y bebidas alcohólicas de más de 10 grados; las bebidas refrescantes sin alcohol en envases de más de 5 litros destinadas a colectividades, las frutas y verduras frescas que no hayan sido sometidas a ningún tratamiento, el vinagre, la sal de cocina y el azúcar en estado sólido, los productos de confitería y gomas de mascar, las porciones individuales de helados y también los productos de panadería o repostería que se consumen en las 24 horas siguientes a la fabricación. El que estos alimentos no estén obligados a mostrar una fecha no quiere decir que el paso del tiempo no vaya a alterar sus propiedades, pero sí que no lo hará tanto que puedan llegar a causar un daño para la salud.

En el cuadro puede ver algunos alimentos comunes, sus condiciones de almacenamiento y su duración.

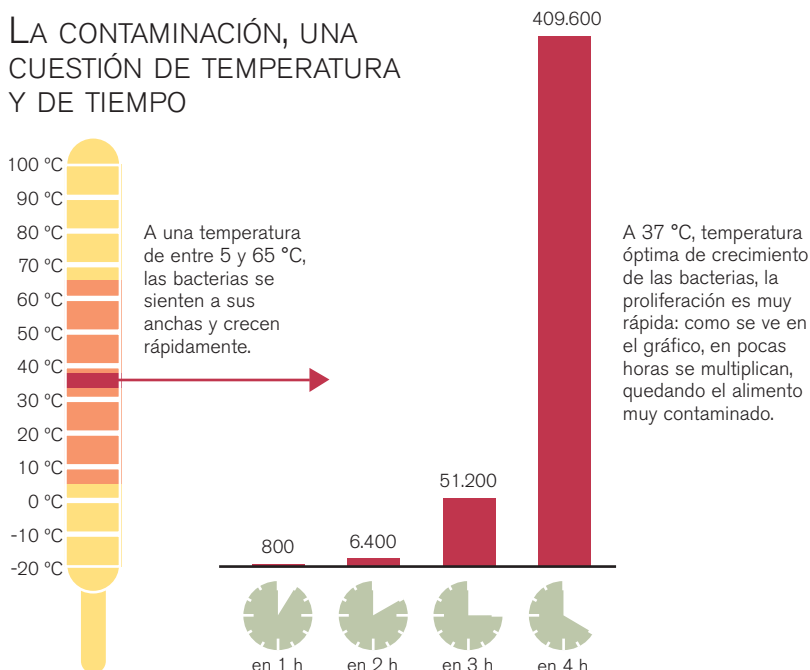
## En 10 preguntas

### ¿Quién fija la fecha de caducidad? ¿Con qué criterios?

Son los fabricantes y los distribuidores los encargados de fijarla, siguiendo siempre lo que establece la ley.

Los criterios que se toman en consideración para fijar las fechas son, en primer lugar, la seguridad microbiológica, y también otros parámetros (textura, sabor, aroma...). Los fabricantes fijan sus fechas para unas condiciones de conservación determinadas. No respetar esas condiciones influirá en la vida útil del alimento.

## LA CONTAMINACIÓN, UNA CUESTIÓN DE TEMPERATURA Y DE TIEMPO



## BUENA CONSERVACIÓN = MÁXIMA SEGURIDAD

Producto	¿Dónde deben conservarse?	Como máximo (1)
Leche pasteurizada	En el frigorífico	3 días
Leche UHT en envases abiertos	En el frigorífico	3 días
Pan	A temperatura ambiente	1 día
Pasteles o pastas frescas	En el frigorífico	1 día
Carne picada	En el frigorífico	1 día
Carne en lonchas	En el frigorífico	2 días
Productos cárnicos	En el frigorífico	3 días
Pescado fresco	En el frigorífico	2 días
Pescado ahumado	En el frigorífico	3 semanas
Frutas y verduras frescas	En lugar fresco y seco, sin luz	4-5 días
Zumos de frutas abiertos	En el frigorífico	3 días
Yogures, postres lácteos	En el frigorífico	28 días
Queso fresco al corte	En el frigorífico	1 día
Queso fresco envasado	En el frigorífico	3 semanas
Platos preparados	En el frigorífico	2-3 días
Pasta fresca, pizzas	En el frigorífico	3 semanas
Platos congelados	En el congelador	más de 6 meses
Helados	En el congelador	más de 6 meses
Galletas	En lugar fresco y seco	más de 6 meses
Aperitivos secos	En lugar fresco y seco	más de 6 meses
Chocolate	En lugar fresco y seco	más de 6 meses
Cerveza	En lugar preservado de la luz	3 meses
Leche y zumos esterilizados (UHT)	Temperatura ambiente	3 meses
Semiconservas	En el frigorífico	más de 6 meses
Embutidos secos	En lugar fresco, seco y aireado	más de 6 meses
Arroz, pasta	En lugar seco y sin luz	más de 6 meses
Té, café, cacao	En lugar seco y sin luz	más de 6 meses
Latas y conservas	En lugar seco (los envases de cristal, sin luz)	más de 6 meses

(1) Ésta es la vida máxima del producto, desde su elaboración o puesta a la venta (no quiere decir que pueda conservarlo tanto tiempo en su casa). Fijese en la fecha de caducidad.

## ASÍ ESTÁN LAS COSAS

¿Realmente hay problemas con las fechas de caducidad o de consumo preferente? Para comprobarlo, nada mejor que hacer un estudio sobre el terreno. Visitamos 12 supermercados e hipermercados de distintas características, con la idea de revisar sobre todo los productos más perecederos, como los productos lácteos refrigerados, cremas y salsas, carnes y pescados envasados, derivados cárnicos, verduras cortadas, pan de molde y bollería, semiconservas, platos preparados refrigerados... además de los congelados. Nuestra misión era leer atentamente el etiquetado e identificar los posibles fallos, en particular en lo que a las fechas de caducidad se refiere. Efectivamente, hay fallos: muchos de ellos no son sino ligeros defectos, pero otros son más graves. A veces sobran los comentarios, pues la imagen habla por sí misma.

### Problemas de visibilidad

A veces la fecha de caducidad es ilegible, porque el color en el que está impresa no se lee sobre el fondo. Otros problemas comunes son, como en la imagen, las fechas borrosas o movidas. Esto suele ser motivado por problemas con el fechador de caucho.



### La fecha se perderá

En ocasiones la fecha se indica en un lugar que pronto desaparecerá del envase, como esta cinta que cierra el paquete.



### Faltan fechas

Este producto no indica la fecha, y sin embargo está legalmente obligado a hacerlo (ya que es una verdura ya procesada).



El salmón ahumado es un producto muy perecedero. Este distribuidor indica cuando se envasó... pero no cuando caduca.



### ¿Es posible que un producto esté, aun dentro de fecha, en malas condiciones?

No es habitual, pero puede pasar. Las grandes empresas tienen elevados volúmenes de fabricación y, aunque improbable, es posible que se les cuele algún producto defectuoso, a pesar de sus rigurosos controles de calidad (el fabricante es el primero al que no interesa que se cometan errores).

### ¿Quién es el responsable de que esté mal un producto?

Pues de entrada, el primer responsable es quien se lo vendió a usted, pero detrás de él hay muchas otras manos: los distribuidores (ya sean operadores logísticos o directamente los propios fabricantes), que están encargados de hacer llegar los alimentos a su punto de venta, los comerciantes y los propios consumidores. Como ve, por mucho cuidado que ponga el fabricante, es preciso que las demás partes implicadas también cumplan escrupulosamente los requisitos de conservación (en particular la temperatura).

### ¿Hay acuerdos entre fabricante y distribuidor?

Un producto con fecha de caducidad corta plantea problemas a los distribuidores, por eso éstos demandan más productos con fecha de caducidad alta, y exigen que los alimentos les lleguen, al menos, con dos tercios de su vida antes de poder ponerlos a la venta. Fabricantes y distribuidores acuerdan unas condiciones de fabricación y logística, entre las que está la indicación de la fecha de caducidad.

### ¿Puede controlar el fabricante lo que se vende?

Los productores tienen la posibilidad de revisar sus propios productos en los lineales (estanterías) del supermercado, así pueden comprobar su estado y verificar que no se producen problemas, por ejemplo de rotura de la cadena de frío.

### ¿El consumidor puede devolver un producto caducado?

Claro que sí, sólo tiene que demostrar que el producto lo adquirió en el establecimiento y que ya entonces estaba caducado (necesitará el tique de compra)

y el comerciante se lo cambiará por otro idéntico, pero que esté dentro de fecha.

Si el comprador repara en la presencia de un alimento caducado en la tienda, debería comunicarlo al encargado, para que procediese a su retirada.

### ¿Qué hacen con los productos caducados?

Se retiran y se procede a su destrucción, tras haber separado los materiales reciclables. Si se trata de un producto del establecimiento (de marca blanca), será el propio distribuidor quien se encargue de la destrucción y corra con sus gastos. Si es un producto de otra marca, le corresponde hacerlo al fabricante.

### ¿Cómo actuar ante un problema?

Ante un producto en mal estado, o que no ofrezca garantías, lo primero es abs-

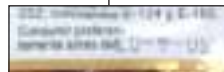
## Errores de etiquetado

Este pescado debe mantenerse refrigerado, pero en la etiqueta indica temperatura de congelación (y además la descripción no coincide con el alimento en cuestión).



## Falta de coordinación

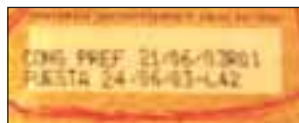
En varios productos encontramos doble etiquetado: el que pone la marca, con una fecha de consumo preferente, y el del distribuidor, con otra fecha bastante más cercana. ¿En qué quedamos?



Otro ejemplo de descoordinación: en estos huevos se indica la fecha de puesta... que fue tres días después de la indicada para su consumo preferente.

## Ya está caducado

En el transcurso de nuestras pesquisas sólo encontramos un producto caducado: la fecha indicada había expirado el día anterior. ¿O quizá no era la fecha de caducidad, sino otra (la de envasado, por ejemplo)? Lo cierto es que no indican nada.



## OBJETIVO: SEGURIDAD

Nuestro estudio pone de relieve que, salvo excepciones, no hay serios problemas en lo que respecta a las fechas de caducidad... pero todo puede mejorar. En particular, a los consumidores les falta información sobre la edad y la frescura de los alimentos.

- En este sentido, la nueva normativa europea sobre la materia debería ser más exigente, por ejemplo, obligando a que los productos a granel ofrezcan información sobre su frescura y caducidad; a que los productos perecederos indiquen, además de la caducidad, una fecha de producción o envasado, y a que esas fechas vayan acompañadas de suficiente información sobre las condiciones de conservación.
- Los productores, por su parte, deben garantizar la seguridad de sus productos (y esto es así tanto para agricultores o ganaderos, como para quienes elaboran productos industriales). Para lograrlo deben cumplir escrupulosamente las leyes, controlando los procesos y manteniendo un sistema de análisis de puntos críticos.
- La distribución también desempeña una función muy importante en lo que a seguridad respecta: su cumplimiento de la cadena del frío, de las condiciones de exposición de los alimentos, una correcta manipulación, etc., son indispensables para el buen estado del producto.
- Los consumidores son el último eslabón de esta cadena: unos malos hábitos (de conservación, congelación, descongelación, etc.), pueden dar al traste con el alimento mejor conservado. Además, es también su responsabilidad fijarse en las fechas de caducidad o consumo preferente, planificar las compras en función de ellas y, en caso de problemas, denunciarlos. ■

tenerse de consumirlo. Y aunque sea lo más cómodo, no lo tire y aparque el problema: puede acudir al comercio donde lo compró y pedir que se lo cambien por otro o le devuelvan el dinero.

Otra posibilidad es ponerse en contacto con el fabricante, a través de su servicio de información o atención al consumidor. Probamos cómo funcionan estos servicios, llamando a varios para consultar sobre un problema (inventado). En todos los casos nos atendieron bien: nos pidieron los datos del producto y nos instaron a que lo llevásemos al punto de compra para su cambio. Algunos nos dieron detalles de por qué se había producido el problema, en otros casos esas explicaciones brillaron por su ausencia. Este tipo de servicios son un buen vehículo de comunicación entre el fabricante y el destinatario último de un producto, y como tal debe cultivarse, aunque la buena atención dispensada no culmina siempre con una respuesta adecuada.

Y en cualquier caso, si no queda satisfecho o si piensa que el consumo del

alimento puede llegar a causar un daño grave, debe denunciarlo ante los servicios de consumo del ayuntamiento.

## ¿Por qué no se suele indicar la fecha de envasado?

No hay ninguna razón, salvo que, como no es obligatorio, no se hace. Sin embargo, sería muy útil conocerla, especialmente en los alimentos más perecederos. Esa fecha informa con mayor exactitud de la "edad" del producto, y contribuiría a una mejor conservación.

## ¿Quién controla el cumplimiento de las normas?

Son las autoridades autonómicas las encargadas de controlar que se cumple la normativa en materia de calidad. A ellas hay que unir un nuevo organismo específico, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), que depende del Ministerio de Sanidad y Consumo, y tiene atribuciones (consultivas, no de control) sobre los aspectos relacionados con la seguridad de los alimentos.