

Rebuscando en el etiquetado de alimentos

Cuando hacemos la compra o miramos en la despensa, ¿sabemos leer correctamente las etiquetas? o mejor dicho, ¿sabemos interpretar correctamente el etiquetado? En este artículo mi objetivo es dejar claro las diferencias entre “fecha de caducidad” y “fecha de consumo preferente” y todo lo que ello conlleva ya que para la mayoría de consumidores es difícil distinguir entre dichos conceptos ocasionando así desperdicios innecesarios (en caso de tirar un alimento que aún se puede consumir) y alguna intoxicación (en caso de consumir un alimento caducado)

Según la nueva legislación del “Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor”:

La **fecha de caducidad** se indica en productos que son microbiológicamente muy perecederos y que por ello pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana (carne y pescados frescos, verduras preparadas, productos lácteos pasteurizados). Se expresa en el etiquetado con la leyenda “*fecha de caducidad*” + *fecha* (o la indicación del lugar donde se especifica ésta).

Esta información deberá completarse con una descripción de las condiciones de conservación del alimento. Una vez sobrepasada la fecha de caducidad indicada, el producto no es adecuado para el consumo, ya que hay riesgos de que se encuentre en mal estado, estropeado y puede incluso ser peligroso por la presencia de bacterias patógenas, así que en ningún caso debe consumirse.

La **fecha de duración mínima o fecha de consumo preferente** es la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas. Se aplica a productos bastante más duraderos y que son estables microbiológicamente (aceite, legumbres, cereales, purés y sopas deshidratados, latas, cajas de leche o galletas)

Se expresa en el etiquetado con la leyenda “*consumir preferentemente antes del...*” “*consumir preferentemente antes del fin de...*” + *fecha*. Esta información deberá completarse con las condiciones de conservación que deben respetarse para asegurar la duración indicada.

Una vez pasada esta fecha, el producto puede haber perdido parte de sus propiedades, presentar un sabor extraño, tener menos aroma o que éste sea extraño, cambiar de textura, de color... pero no hay riesgo microbiológico. Así que sobrepasada la fecha indicada, se puede consumir sin riesgo a priori para la salud aunque con pérdida de calidad, esto no quiere decir que a partir de leer este artículo podáis comer alimentos fuera de la fecha de consumo preferente, ya que las empresas fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado al ingerirlo.

Bárbara Pérez Morlans