

Medidas Higiénico-Sanitarias

Diferencia entre fecha de caducidad y de consumo preferente, ¿es tan relevante?

Puede que hayas visto en algún producto alguna de estas denominaciones junto a la fecha y no tengas claro si existen o no diferencias significativas. Lo primero y más importante al respecto de estas dos denominaciones es que las desarrolla la *Oficina de Seguridad Alimentaria Europea* (EFSA) para poder diferenciar entre dos aspectos clave: seguridad y calidad de un alimento o producto.

Con estas dos formas de etiquetar un alimento, conseguimos mantener la seguridad a la hora de poder consumirlos sin temor a ningún riesgo, junto con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos en la Unión Europea.

Fecha de caducidad.

Esta fecha indica hasta cuándo un alimento se puede consumir de manera segura. Es importante tener claro que **no se debe consumir ningún alimento pasada su fecha de caducidad**. Aparece en productos muy perecederos como pescados frescos o carne picada, por ejemplo.

Es importante tener en cuenta que en este tipo de productos también es fundamental seguir las instrucciones de conservación, ya que no hacerlo hará que el alimento se estropee antes, arriesgándonos a una intoxicación alimentaria. Las instrucciones de conservación van desde que se compra hasta que llega a casa, cómo se debe almacenar y cómo conservarlo una vez abierto. Son frases tipo:

● Conservar en el frigorífico

● Conservar en la nevera entre 2-4°C

● Una vez abierto, consumir antes de 3 días

Una forma de alargar la fecha de caducidad de los alimentos es congelarlos en caso de que no se vayan a consumir antes de dicha fecha. Es importante congelar y descongelar de una manera correcta. En algunos envases vienen indicaciones de cómo congelarlos o descongelarlos correctamente; si es el caso, mejor seguir las instrucciones.

Fecha de consumo preferente

Esta fecha se refiere al momento hasta el cual un alimento o producto conserva su calidad prevista. Hablamos de propiedades como el olor, sabor o textura. En este caso, a diferencia del anterior, si el alimento se ha conservado correctamente y el envase no está dañado, es seguro consumirlo después de la fecha de consumo preferente, aunque hayan cambiado alguna de sus propiedades.

Suele aparecer en una amplia variedad de alimentos desecados, congelados o refrigerados, como arroces, leche o yogures. También aparece en los productos enlatados u otros alimentos como chocolate, aceite de oliva o galletas.

En estos casos, lo primero que debemos hacer es comprobar que el envase esté intacto. Si es así, podemos comprobar si tiene buen aspecto, si huele y sabe bien para poder consumirlo. Una vez abierto el envase sí tenemos que seguir las instrucciones para consumirlo según indique el fabricante para que siga siendo un consumo saludable.



Medidas Higiénico-Sanitarias

Bibliografía

1. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), et al. Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). EFSA J. 2020 Dec 2;18(12):e06306.
2. Gracia A. Consumo responsable y etiquetado de alimentos. Centro de investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), 2017. Acceso 15 de noviembre 2021. Disponible en: https://citarea.cita-aragon.es/citarea/bitstream/10532/3928/1/2017_403.pdf
3. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Gobierno de España. Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. Último acceso 15 de noviembre de 2021. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/rd/1999/07/31/1334/dof/spa/pdf>.