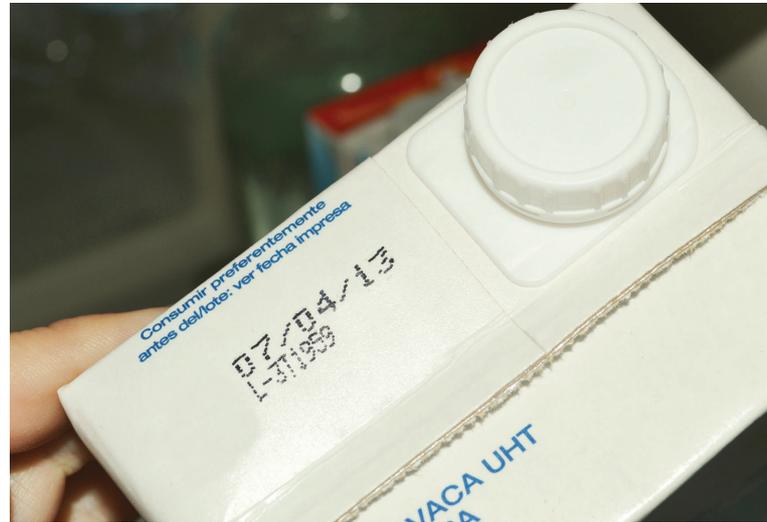


Los alimentos, en función de su naturaleza, composición y de los tratamientos tecnológicos a los que hayan sido sometidos, tienen una vida comercial de duración variable. Para los alimentos perecederos, los más vulnerables a las influencias del entorno, se establece una “fecha de caducidad”, en tanto que para los que pueden permanecer inalterados durante más tiempo, hablamos de “fecha de consumo preferente”, que puede ser superada, en general, sin que el alimento experimente deterioro alguno. Para ambas categorías, el planteamiento para establecer su durabilidad es común.



¿Perdemos el respeto a la fecha de caducidad?

La duración de la vida comercial de un alimento se fija sobre bases científico-técnicas que permiten predecir la estabilidad microbiológica y físico-química del producto. **Y se marca pensando en que lo que consumimos hoy no tengamos por qué consumirlo hoy**, porque mañana ya esté “pasado”. Se somete al producto a las condiciones normales (e incluso más extremas, como garantía adicional) que va a experimentar desde su fabricación hasta su compra y consumo.

Se estudia su estabilidad, comprobando experimentalmente cómo evoluciona, en términos cualitativos y cronológicos, en el plano biológico y en el químico. En lo biológico, partiendo ya de unas condiciones de ausencia de patógenos pero considerando que el alimento no es estéril, se investiga cómo evoluciona la flora microbiana remanente, constituida por gérmenes no patógenos pero que al multiplicarse y actuar de forma mancomunada alterarán el sabor, olor o aspecto del alimento. **Se comprueba cuánto tiempo permanece sin mostrar signo alguno de deterioro y a ese período de tiempo se le restan unos días, como garantía de seguridad.** Ahí se marcará el límite de su caducidad. Análogamente con el deterioro químico (enranciamiento, endurecimiento...), si bien este proceso suele ser más lento y su estudio se encuadraría en la valoración de la estabilidad de productos menos perecederos, para los que no se fija caducidad sino que se sugiere fecha de consumo preferente. En tales casos, existen técnicas que permiten reproducir en poco tiempo el comportamiento del producto en alguna de sus facetas, durante una vida comercial presumiblemente larga.

Si nos centramos en alimentos perecederos, pre-ensados o no, su vida comercial útil podrá ser tanto mayor (conservando todas sus cualidades) cuanto más extremada sea la higiene en el manejo desde el primer

momento. Un obrador en condiciones de máxima higiene permitirá disminuir drásticamente la contaminación basal del producto final, con lo que **los signos de deterioro tardarán más en aparecer.** Por el contrario, un déficit de higiene en la manipulación, con o sin una mayor exposición a una contaminación cruzada, propiciará que aparezcan antes los signos sensoriales indicativos de deterioro.

Si consumimos un alimento que ha superado la fecha de caducidad, puede ocurrir (*¡no es inexorable!*) que el producto, simplemente, no esté bueno. Y no es improbable que, sin necesidad de que vehicule gérmenes patógenos específicos o sustancias químicas tóxicas (sería entonces inseguro y no apto para consumo incluso antes de caducar), nos genere algún problema menor de salud.

El consumidor mal informado puede pensar que la fecha de caducidad (distinta de la de consumo preferente) está fijada un poco “a la ligera” y que superarla no conlleva problema alguno de ningún tipo. También puede respetar la fecha, tirar el producto caducado... pero albergar la duda de si el producto hubiera podido aprovecharse.

Nuestra conclusión es que **ningún industrial acortará sin motivo la vida comercial de un alimento si aquella puede ser más prolongada** y que el marcado de fechas no se hace “tocando de oído”, sino sobre bases objetivas. La fecha de caducidad debe respetarse. Planifiquemos bien la compra y respetemos escrupulosamente en nuestros hogares las condiciones de conservación y de higiene en el manejo de los alimentos.

La controversia en torno al marcado de fechas es un tema recurrente, que ahora vuelve a estar de actualidad.