
EL PAÍS

SOCIEDAD

Los yogures ya no caducan a los 28 días

El Gobierno deroga la norma que definía la fecha límite de estos alimentos

Cada empresa decidirá qué plazo de consumo preferente otorga a estos lácteos

MARÍA R. SAHUQUILLO | Madrid | 2 ABR 2013 - 21:14 CET

Archivado en: Caducidad alimentos Ministerio de Agricultura Lácteos Ministerios Productos ganaderos Control calidad Gobierno Ganadería Alimentos España Consumo Alimentación Administración Estado



Los

yogures ya no caducan a los 28 días de ser elaborados. El Gobierno ha derogado la norma que establecía que los lácteos fermentados debían tener un plazo límite de consumo. Desde ahora —la derogación se publicó en el BOE el 29 de marzo—, las empresas decidirán qué fecha

de consumo preferente dan a estos productos, una data que se definirá en función de las características del alimento, su envase o cómo se conservará. Esta fecha solo marca cuándo el alimento pierde propiedades de olor o sabor aunque sigue siendo seguro para el consumidor. Sin embargo, la medida, anunciada ayer por el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, dentro de una estrategia más amplia para frenar el desperdicio alimentario, no satisface a la industria. Los fabricantes de yogures piden conservar la fecha de caducidad para sus productos, aunque proponen ampliarla de los 28 días tradicionales a 35.

Los fabricantes creen que se debería conservar la fecha de caducidad aunque apuestan por aumentarla a 35 días

La medida que toca a los yogures trata de equiparar la regulación española a la del resto de países de la UE, donde solo se señala un plazo de consumo recomendado para estos lácteos. “Ya no habrá

confusión para el ciudadano, que a partir de la fecha de consumo preferente deberá tomar su decisión”, dijo Cañete, que apuntó que el corsé marcado en 28 días para los yogures “originaba mucho desperdicio de un producto básico para la alimentación y de un grado muy alto de consumo”. El ministro hace unos meses aseguró que [él mismo comía alimentos caducados sin ningún problema](#), sobre todo estos lácteos fermentados.

Los yogures eran uno de los pocos alimentos cuya fecha límite fijaba la ley. De momento, el Gobierno no se plantea reformar otras normas que definen o recomiendan plazos en los que los alimentos son aptos para el consumo (la fecha de caducidad marca el momento desde el que el alimento deja de ser seguro). Normalmente, solo la comida perecedera —pescado, carne, pastelería— está señalada con una data de expiración. Otros, como los embutidos, los quesos o las legumbres no caducan, aunque con el paso

del tiempo pierden propiedades organolépticas; la concentración de azúcares y la baja actividad de agua que contienen los hace menos sensibles. Caso similar al del yogur, según los expertos, un producto lácteo en el que es difícil, si están bien conservados, que proliferen microbios y patógenos.

De ahí el cambio normativo. Una modificación a la que se opondrá la [Federación Nacional de Industrias Lácteas \(Fenil\)](#). Esta organización, que integra a la Asociación Española de Fabricantes de Yogur y Postres Lácteos Frescos —donde se agrupan todos los fabricantes que comercializan sus productos en España—, considera que las condiciones climáticas y de conservación de España hacen “más oportuno” mantener la fecha de caducidad, que apuestan por aumentar a 35 días, en lugar de un plazo de consumo preferente. “Creemos que la fecha de caducidad otorga más orientación al consumidor. Aunque la responsabilidad última es suya, los fabricantes consideran que en el mensaje que proporciona el plazo de caducidad es más firme”, dice Luis Calabozo, director general de Fenil. Las empresas no afirman que estos alimentos dejen de ser seguros pasado el plazo límite, aunque sí afirman que “aumentan las probabilidades de que se pueda sufrir algún problema en función de la conservación”. “Por eso, los fabricantes evalúan que lo mejor es la fecha de caducidad, prefieren dotarse de esa seguridad”, indica Calabozo.

La industria tiene esperanza aún de que sus reclamos se escuchen y de que la norma que moderniza la comercialización del yogur — que analiza ahora la [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)— añada esa fecha de caducidad ampliada. Consideraciones aparte, Cañete

España
desperdicia siete
millones de
toneladas de
alimentos
perfectamente
válidos al año

precisó ayer que las empresas pueden empezar ya a etiquetar sus yogures con la nueva fecha.

Los consumidores recelan de la nueva medida. “Se nos pone cara de tontos al pensar que hemos estado tirando durante años yogures porque las autoridades imponían una fecha tras la cual su consumo no era seguro. ¿Ahora sí lo es?”, critica Rubén Sánchez, portavoz de [Facua](#). “El sistema de fecha de caducidad ha beneficiado a la industria porque tras tirar estos productos el consumidor ha ido a comprar más”, añade. Facua duda, además, que pese a que este nuevo sistema teóricamente generará ahorro a las empresas eso repercuta en una bajada de precios para los consumidores. “Esta medida se vende como una fórmula contra el despilfarro, pero lo que el Gobierno debería hacer por encima de todo es sancionar a aquellos que tiren comida, a los que desperdicien”, dice Sánchez.

La de la revisión de las fechas de caducidad y consumo recomendado es solo una de las medidas que se integra dentro de la estrategia Más alimento, menos desperdicio con la que Agricultura busca frenar el despilfarro de comida. Los españoles arrojan cada año siete millones de toneladas de alimentos perfectamente válidos al contenedor, una cifra que el Gobierno pretende reducir a la mitad en 2020. Para ello reforzará el comercio de proximidad, redactará guías de buenas prácticas para consumidores y empresas, fomentará la aplicación de la tecnología a la conservación de los alimentos y se reforzarán los convenios con los bancos de alimentos para canalizar hacia allí los productos que aún son aptos para consumir.

La dificultad de donar alimentos

La estrategia del Gobierno para frenar el desperdicio de comida trata de potenciar el papel de los bancos de

alimentos y canalizar hacia ellos los excedentes que son todavía aptos para el consumo, pero que, por razones de estética o porque ha pasado su plazo de consumo preferente, pierden cualidades en su olor o aspecto y se retiran de las tiendas. El Gobierno trata ahora de impulsar que agricultores y ganaderos, fabricantes y distribuidoras firmen convenios con los bancos de alimentos para fomentar la donación.

Ya se han cerrado acuerdos con más de 100 entidades, pero como dijo ayer el ministro Miguel Arias Cañete, llegarán más. También fórmulas de colaboración para dotar a estas instituciones de medios para recibir las donaciones. La cadena desde que la empresa dona hasta que llega a los bancos — donde se trasladan a las organizaciones que los reparten— es larga. A veces, es asimismo más complicado y caro donar el producto que tirarlo; tanto para las empresas como para los propios bancos de alimentos: hay que pagar el transporte, las instalaciones y la refrigeración. Un punto que Arias Cañete apostó ayer por solucionar a través de ayudas.

“El transporte es fundamental, a veces es más caro que el propio alimento. También se puede potenciar la donación de alimentos congelados o refrigerados, ahora virgen por falta de instalaciones”, apunta José Antonio Bustos, presidente de la Federación de Bancos de Alimentos de España. “Eso mejoraría las cosas porque podríamos ampliar la vida útil de los alimentos”, sigue.

Los españoles tiran unos 163 kilos de comida válida por persona de media al año. El Ministerio de Agricultura y Alimentación estudia ahora dónde (hogares, restauración, industria) se desperdicia más para ponerle freno.

