



LA DATA REALMENT DE CADUCITAT NOMÉS TÉ SENTIT EN PRODUCTES MOLT PERIBLES

Abel Maríné



Professor emèrit de nutrició i bromatologia
Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona

La caducitat dels aliments

L'etiquetatge dels aliments envasats és la seva forma de presentació i, per imperatiu legal, ha d'incloure moltes dades. Això fa que cada vegada més les etiquetes semblin "prospectes", no sempre fàcils de llegir, per la mida de la lletra, ni d'interpretar, perquè no tots els consumidors entenen tota aquesta informació. Els aliments frescos es deslliuren d'això, però no del tot. Aquesta quantitat d'informació de les etiquetes és una mostra més de les pors, en general injustificades, de les societats desenvolupades envers els aliments elaborats industrialment.

ABANS, LA MAJORIA dels aliments eren "de proximitat", i la relació entre el productor i el consumidor, més personal i confiada. Ara viatgen i a la seva "maleta" hi volem molts detalls. La indústria alimentària ens els proporciona, tant per promocionar els seus productes com també per salvar les seves responsabilitats, perquè sobre allò que diu l'etiqueta (maneres de conservar l'aliment, data límit de consum, presència de possibles components al·lèrgics i tantes altres coses) no hi pugui haver cap reclamació. A aquest pas, i amb l'obsessió legislativa de la UE, pots arribarem a indicar, per exemple, a la xocolata, que si te la poses a la butxaca et pot tacar la roba, i així cap consumidor "conscient" o "espavilat" podrà plantejar cap demanda. D'una societat en què cal dir pels altaveus del metro que no es pot baixar a la via, es pot esperar tot.



JOAN CASALS

ENTRE TOTA AQUESTA informació torna a estar d'actualitat el que se sol denominar, moltes vegades incorrectament, caducitat dels ali-

ments, és a dir, fins quan un producte manté les característiques que el fan apte per al consum. L'objectiu és garantir la seva segu-

L'objectiu és garantir la seva seguretat, però una mala interpretació d'aquesta data acaba "justificant" el malbaratament d'aliments. Cal precisar els conceptes

retat, però una mala interpretació d'aquesta data acaba "justificant" el malbaratament d'aliments. Cal precisar els conceptes.

ELS ALIMENTS ES DETERIOREN amb el temps per processos que depenen de la seva composició, com per exemple l'enfosquiment d'una fruita o un enciam, o perquè es contaminen amb microorganismes si no estan ben envasats o protegits, però no "caduquen de cop" un dia determinat. Per això, la data que figura en les etiquetes de la majoria d'aliments és la de "consum preferent o duració mínima", no la de "caducitat". Aquesta data de consum preferent indica el temps garantit en què aquell aliment manté totes les seves propietats sensorials (aroma, gust), nutritives i de seguretat. Però el marge és ampli (en molts casos, mesos o fins i tot anys), i més enllà d'aquesta data segueix essent comestible, i no es justifica que una interpretació massa rigorosa determini que un aliment després d'aquesta data, o a vegades fins i tot una mica abans, s'hagi de llençar. TV3, el proppassat 12 d'agost, ho mostrava en un excel·lent 30 minuts: *El menjar què llencem*. La justificació es basa en el fet que molts consumidors, primmirats i poc informats, no accepten aquests aliments, i contribueixen a un malbaratament de recursos inacceptable sempre, però més en temps de crisi. Serveixi com a exemple que la tonyina enllanada guanya qualitat amb el temps i, per tant, les llaunes més recents no

són les millors. De fet la data fins i tot pot arribar a crear una falsa seguretat, perquè si un producte no s'ha guardat en condicions es pot deteriorar abans del que s'indica. La data realment de caducitat només té sentit en productes molt peribles, com una llet pasteuritzada (la que està en la zona de productes refrigerats) o un iogurt, tot i que els iogurts, per exemple, mantenen les seves propietats una mica més enllà d'aquesta data, i si ja no estan en condicions ho notarem per un gust molt àcid o una clara separació d'una capa líquida. I el mateix en molts altres aliments, segons la seva naturalesa.

ÉS EVIDENT QUE CAL FER servir les dates per garantir la seguretat i que no quedin "racons" de productes "vells" o deteriorats, però sense exagerar. Per això, la mateixa UE ha estudiat flexibilitzar la legislació sobre dates en l'etiquetatge dels aliments per contribuir a evitar el malbaratament. El professor britànic Tristram Stuart afirma que amb les deixalles de supermercats, restaurants i llars de la Unió Europea i els Estats Units s'arriba fins a quadruplicar els aliments necessaris per a totes les persones que passen fam al món. En definitiva, parafrasejant sant Pau, la lletra mata i l'esperit vivifica. La lletra seria la interpretació massa rígida de les dates dels aliments, i l'esperit, aplicar el sentit comú en considerar el seu veritable estat. La sostenibilitat del món requereix no desaprofitar res, i sobretot aliments.