

FECHA DE CADUCIDAD Y FCP

¿Sabes la diferencia?

**Banco Alimentare**

## ¿QUÉ ES LA FECHA DE CADUCIDAD?

La fecha de caducidad se indica en los envases o en las etiquetas de algunos alimentos con la frase «Consumir **ANTES DE**» seguida del **DÍA**, el **MES** y posiblemente el **AÑO**.

Define la fecha en la que un alimento debe ser consumido obligatoriamente. Un producto alimenticio caduca a partir del día siguiente a la fecha indicada en el envase y cuando supera la fecha de caducidad no se puede vender. Si se consume después de la fecha de caducidad, podría implicar un riesgo para la salud del consumidor.



## ¿QUÉ ES LA FCP?

La Fecha de Consumo Preferente, o FCP, se indica en los envases con la frase «Consumir **PREFERENTEMENTE antes de**» seguida por el **DÍA/MES** para una conservación inferior a 3 meses, por **MES/AÑO** de 3 a 18 meses y solo el **AÑO** para más de 18 meses.

La FCP es la fecha hasta la que un producto alimenticio conserva sus propiedades específicas en condiciones de conservación adecuadas.

**¡UN ALIMENTO QUE SUPERA LA FCP NO ESTÁ CADUCADO!**

Los productos con FCP alcanzada o superada **NO SON PERJUDICIALES PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR** y, por lo tanto, aún pueden consumirse y **DONARSE** a quienes los necesitan. Su consumo no está prohibido y no existe ningún riesgo para la salud.



La fecha de consumo preferente no es obligatoria para la fruta y la verdura fresca (a no ser que esté pelada y cortada), el vino y el vinagre, la sal y el azúcar en estado sólido, los productos de panadería como el pan y la focaccia, productos de pastelería frescos, bebidas alcohólicas con un porcentaje de alcohol superior al 10 %, chicles y productos similares.



¡Cuélgame en la nevera!

# RECOMENDACIONES DE USO Y CONSUMO DESPUÉS DE LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (FCP).

 <p><b>PAN PREENVASADO</b> Pan de molde, rebanadas de pan, etc.</p> <p><b>7</b> DÍAS</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, presencia de insectos.</p>	 <p><b>AGUA EMBOTELLADA</b></p> <p><b>12</b> MESES</p> <p>→ Turbidez, alteración del sabor.</p>	 <p><b>PRODUCTOS CÁRNICOS EN PIEZAS ENTERAS</b> Embutidos crudos, cocidos y curados</p> <p><b>2</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, pérdida de las características sensoriales típicas, signos de rancidez de la parte grasa.</p>	 <p><b>PRODUCTOS CÁRNICOS EN CORTES Y ENVASADOS</b> Embutidos crudos, cocidos y curados</p> <p><b>1</b> MESES</p> <p>→ Envases no intactos, alteración del envase, del color, del olor y/u de la consistencia, presencia de moho.</p>
 <p><b>CONFITURAS Y CONSERVAS</b> Legumbres, tomates pelados, salsa de tomate, verduras, etc.</p> <p><b>1-2</b> MESES</p> <p>→ Abombamiento en el envase, presencia de moho, envases alterados.</p>	 <p><b>BEBIDAS Y BEBIDAS UHT</b> Zumos de fruta, leche, etc.</p> <p><b>6</b> MESES</p> <p>→ Alteración del sabor, del color o del olor, sedimentación, envases alterados.</p>	 <p><b>PRODUCTOS CONGELADOS</b> Verduras, pescado, helados, etc.</p> <p><b>1-2</b> MESES</p> <p>→ Presencia de quemaduras por frío o cristales de hielo.</p>	 <p><b>PRODUCTOS EN POLVO DESHIDRATADOS A EXCEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PRIMERA INFANCIA</b> Leche, cebada, etc.</p> <p><b>6</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>
 <p><b>SALSAS, ESPECIAS E HIERBAS AROMÁTICAS</b> Mayonesa, ketchup, mostaza, etc.</p> <p><b>6</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>	 <p><b>HUEVOS CON CÁSCARA</b> Conservación en nevera, consumo previa cocción</p> <p><b>7</b> DÍAS</p> <p>→ Mal olor al abrirlos, cáscara con grietas, cambio de color o consistencia de la yema.</p>	 <p><b>PASTA SECA, ARROZ, CUSCÚS, SÉMOLA, HARINAS</b> Galletas, muesli, cereales para el desayuno, galletitas saladas, colines, etc.</p> <p><b>1-2</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>	 <p><b>DULCES ENVASADOS</b> Pastelitos, panettone, productos de confitería a base de chocolate, etc.</p> <p><b>1-2</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>
 <p><b>HARINAS Y CEREALES</b></p> <p><b>1-2</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>	 <p><b>CAFÉ MOLIDO, CACAO, TÉ E INFUSIONES</b></p> <p><b>12</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos.</p>	 <p><b>ACEITES</b></p> <p><b>12</b> MESES</p> <p>→ Presencia y/u olor a moho, envases alterados, presencia de insectos y signos evidentes de rancidez.</p>	 <p><b>CONSERVAS EN ACEITE</b> Atún, alcachofas, setas, etc.</p> <p><b>12</b> MESES</p> <p>→ Presencia de fermentación (burbujeo), alteración del envase (abombamiento), presencia de moho, envases alterados.</p>

El Banco de Alimentos y Caritas italiana han elaborado un manual de buenas prácticas operativas para las organizaciones que se encargan de la recuperación y distribución de los excedentes de alimentos dentro del sector de ayuda alimentaria. El manual ha sido validado por el Ministerio de Sanidad en diciembre de 2015 de conformidad con el Reglamento CE n. 852/2004 e incluye la siguiente tabla dedicada a los productos con FCP. El manual se puede descargar directamente desde la página web del Ministerio de Sanidad: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

El manual señala que se pueden distribuir alimentos con FCP ALCANZADA O SUPERADA en los siguientes casos: si los alimentos se han conservado a una temperatura adecuada, si los envases en contacto con el alimento están intactos y no presentan signos de deterioro evidentes, etc.

Los alimentos con FCP superada se dividen en 16 categorías de productos y en cada una se especifica el período de consumo recomendado.

 Período de consumo recomendado

→ Características que excluyen el consumo del alimento

## ¿SABÍAS QUE EN ITALIA SE APROBÓ UNA LEY PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

**SE TRATA DE LA LEY 166/2016 (LEY GADDA).** Entró en vigor el 14 de septiembre de 2016. En ella se establece la definición del término «Fecha de Consumo Preferente» y se reitera oficialmente que los alimentos, incluidos aquellos que han superado la FCP, pueden ser donados siempre que el producto haya sido conservado correctamente y el envase permanezca intacto.

AHORA SABES LA DIFERENCIA.  
SI TIENES ALGUNA DUDA, ESCRÍBENOS A:

[MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT](mailto:MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT)

 **Banco Alimentare**

  
[bancoalimentare.it](http://bancoalimentare.it)

Con il contributo di

  
MINISTERO del LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI

DIREZIONE GENERALE DEL TERZO SETTORE  
E DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE

Finanziamento erogato ai sensi  
dell'art. 72 d.lgs 117/2017  
annualità 2018