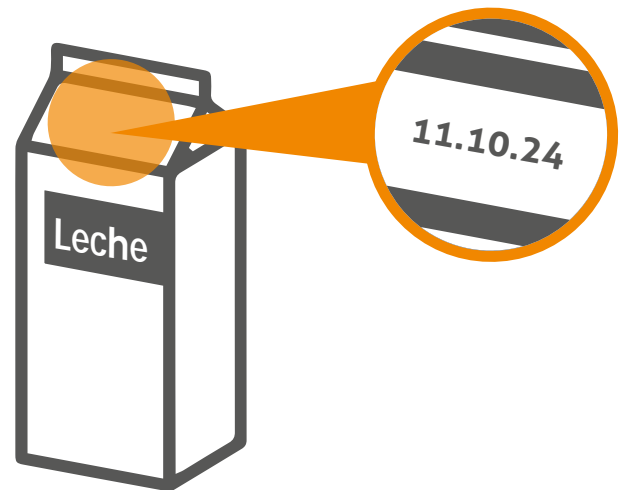


¿SABE USTED LA DIFERENCIA?

¿CUÁL ES LA FECHA DE CADUCIDAD?

La fecha de caducidad se indica en el envase o la etiqueta de algunos alimentos con la leyenda "consumir **ANTES DEL**" seguida del **DÍA, MES y, cuando corresponda, el AÑO.**

Indica la fecha antes de la cual un alimento debe ser consumido obligatoriamente. Un alimento estará caducado a partir del día siguiente de la fecha indicada en el envase. Un alimento que haya superado la fecha de caducidad no puede venderse. Si se consume sobrepasada esta fecha, podría ocasionar un riesgo para la salud del consumidor.



La fecha de duración mínima no es obligatoria para la fruta y verdura frescas (a menos que estén peladas o cortadas), el vino, el vinagre, la sal y el azúcar en estado sólido, los productos de panadería como panes o focaccia, productos frescos de pastelería, bebidas alcohólicas con un porcentaje superior al 10%, chicles y productos similares.

¿QUÉ ES LA FDM?

La fecha de duración mínima o FDM se indica en los envases con la leyenda "consumir **PREFERENTEMENTE** antes del" seguida de:

1. **DÍA/MES** para una conservación inferior
2. **MES/AÑO** entre los 3 y 18 meses
3. **AÑO** si supera los 18 meses


La FDM es la fecha hasta la cual un producto alimenticio conserva sus propiedades específicas si se almacena de forma adecuada.

¡UN ALIMENTO QUE HAYA SUPERADO LA FDM NO ESTÁ CADUCADO!

Los productos que hayan alcanzado o superado la FDM **NO SON PERJUDICIALES PARA LA SALUD DEL CONSUMIDOR** por lo que pueden consumirse y **DONARSE** a quien los necesite. No existe ninguna prohibición de consumo ni ningún riesgo para la salud.

INDICACIONES DE CONSUMO Y USO RECOMENDADAS DESPUÉS DE LA FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA - FDM*

 <p>PAN ENVASADO <i>Pan de molde, pan en rebanadas, etc.</i></p> <p>7 DÍAS</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, presencia de insectos.</p>	 <p>AGUA ENVASADA EN BOTELLA</p> <p>12 ESES</p> <p>→ Turbidez, alteración del gusto.</p>	 <p>HARINA Y CEREALES</p> <p>1-2 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>	 <p>CAFÉ MOLIDO, CACAO, TÉ E INFUSIONES, ETC.</p> <p>12 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>
 <p>MERMELADAS Y CONSERVAS <i>Llegumbres, pelados, purés, verduras, etc.</i></p> <p>1-2 ESES</p> <p>→ Alteración del envase (hinchazón), presencia de moho, envase alterado.</p>	 <p>BEBIDAS Y BEBIDAS UHT <i>Zumos de frutas, leche, etc.</i></p> <p>6 ESES</p> <p>→ Alteración del gusto, del color/olor, alteración del envase, sedimentación, envase alterado.</p>	 <p>PRODUCTOS CONGELADOS <i>Verduras frescas, pescado, helados, etc.</i></p> <p>1-2 ESES</p> <p>→ Presencia de quemaduras por frío o de cristales de hielo.</p>	 <p>PRODUCTOS EN POLVO LIOFILIZADOS <i>a excepción de los productos para bebés Leche, cebada, etc.</i></p> <p>6 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>
 <p>SALSAS, ESPECIAS, HIERBAS AROMÁTICAS <i>Mayonesa, ketchup, mostaza, etc.</i></p> <p>6 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>	 <p>HUEVO CON CÁSCARA <i>conservación en frigorífico, consumo previo cocción</i></p> <p>7 DÍAS</p> <p>→ Mal olor a la apertura, grietas en la cáscara, cambio de color o consistencia de la yema.</p>	 <p>PASTA SECA, ARROZ, CUSCÚS, SEMOLA, HARINA <i>Galletas secas, muesli, cereales de desayuno, crackers, grissini, etc.</i></p> <p>1-2 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>	 <p>DULCES ENVASADOS <i>Pastelitos, panettoni, productos dulces a base de chocolate, etc.</i></p> <p>1-2 ESES</p> <p>→ Presencia y/o olor a moho, envase alterado, presencia de insectos.</p>

 Intervalo de consumo recomendado

→ Características de exclusión del consumo del alimento

*La información que se incluye en la tabla ha sido extraída del Manual de buenas prácticas para las organizaciones que se ocupan de la recuperación y distribución de excedentes, realizado por la FBAO y Caritas Italia, y validado por el Ministerio de la Salud en 2015. Para saber más, consulte www.salute.gov.it.

¿SABE QUE EN ITALIA HA SIDO APROBADA UNA LEY PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE COMIDA?

ES LA LEY 166/2016 (LEY GADDA), que entró en vigor el 14 de septiembre de 2016 y que proporciona la definición de Fecha de Duración Mínima y reitera de forma oficial que los alimentos, aun habiendo superado la FDM, pueden ser donados siempre y cuando estén conservados correctamente y el embalaje, en contacto con él, esté intacto.

AHORA QUE CONOCE LA DIFERENCIA, SI TIENE ALGUNA PREGUNTA CONTACTE: MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT

 **Banco Alimentare**

   
bancoalimentare.it