

ESTUDI DE LES DATES DE VENCIMENT EN ESTABLIMENTS MINORISTES DE QUEVIURES A GRANOLLERS

Resum

Paraules Clau

Minoristes, queviures, supermercats, data, venciment, caducitat, consum, preferent.

Introducció

En els darrers anys, 2019 i 2020, es va detectar un increment del 50% en les denúncies rebudes per tenir a la venda productes caducats o que havien superat les dates de consum preferent i durant les inspeccions realitzades el 2021 també es van detectar alguns productes a la venda que havien superat la data de venciment.

La situació possiblement va ser ocasionada per la baixa rotació d'estocs que estaven tenint certs establiments a causa de la davallada de vendes ocasionada per la crisi econòmica ocasionada per a la Covid-19, però va alertar al servei de Salut pública i consum de l'Ajuntament de Granollers d'un possible risc per a la salut dels consumidors.

Aquests indicadors, juntament amb l'increment de la consciència social per reduir el malbaratament alimentari i l'entrada en vigor de la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i malbarataments alimentaris que obliga als agents de la cadena alimentària a evitar actuacions orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum o la valorització, va motivar a fer una campanya de control de dates de venciment en establiments minoristes de venda de queviures del municipi.

L'objectiu de la campanya va ser comprovar si els establiments minoristes de venda de queviures de Granollers feien un control de la vida útil dels productes correcte per evitar que arribessin, al consumidor final, productes que havien superat la data de venciment, conscienciar-los de la importància d'aquest control i donar-los eines i informació per millorar-ne la gestió.

També es va voler analitzar quins eren els productes que més sovint es trobaven a la venda un cop superada la data de venciment i quines eren les característiques dels establiments on es detectava més incompliment.

Materials i mètodes

La població diana de l'estudi van ser els establiments minoristes de Granollers amb CCAE 4711 (Comerç al detall amb predomini de productes alimentaris) o 4729 (Comerç al detall d'altres tipus de productes alimentaris en establiments especialitzats) que venguessin productes alimentaris envasats (refrigerats, congelats o que no necessiten fred per a la seva conservació).

La mida de la mostra va ser calculada amb el programari de The survey system, un servei públic de Creative Research Systems (www.surveysystem.net/sscalce.htm) i les dades obtingudes es van analitzar mitjançant el programari de funcions i d'estadística del LibreOffice Calc.

Tant els establiments mostrejats com els productes analitzats es van escollir a l'atzar, no obstant es va fer un mostreig estratificat proporcional segons el tipus d'establiment.

Els establiments es van agrupar segons si el titular eren empreses grans propietàries d'una cadena d'establiments (cadena), si eren petits propietaris que venen sota el nom d'una marca franquiciada (franquícia) o si eren petits propietaris independents (independent).

Pel que fa als productes a inspeccionar es van agrupar en 3 grups dividits en diversos subgrups:

a) Productes refrigerats:

- Embotit o formatges llescat
- Vegetals de 4a gamma
- Plats cuinats llestos per al consum
- Postres làctics
- Carn o peix envasat

b) Productes congelats:

- Gelats i postres llestos per al consum
- Plats cuinats llestos per al consum sense cocció
- Verdures, carn o peix congelats que cal cuinar per consumir

c) Productes que no necessiten fred:

- Conserves i plats cuinats llestos per al consum
- Aliments infantils
- Brioixeria industrial
- Begudes

Per a l'obtenció de les dades es va fer una visita d'inspecció i es va comprovar les dates de venciment de 3 productes de cada un dels diferents subgrups, de manera que, en total, s'analitzaven 36 productes a cada establiment. En el cas que un establiment no disposés d'algun tipus de producte no va ser substituït per productes d'altres tipus.

L'estudi utilitza el terme «data de venciment» per indicar la data que el fabricant marca a l'envàs del producte, i inclou tant el concepte tant de «data de caducitat» com de «data de consum preferent». El Diccionari terminològic específic en matèria de seguretat alimentària elaborat pel Centre de Terminologia de Catalunya (TERMCAT) i el Departament de Salut defineix la «data de caducitat» com la data fins a la qual un aliment es pot consumir amb seguretat, mentre que la «data de consum preferent» com la data fins a la qual un aliment conserva les seves propietats específiques i té la qualitat esperada, sempre que es donin les condicions de conservació adequades.

Quan es detectava un producte que havia superat la data de venciment es feia una revisió de totes les unitats del mateix producte que hi havia a la venda per retirar-los tots si no eren correctes. Tot i que aquestes unitats es van comptabilitzar, a l'hora d'analitzar els productes no es va tenir en compte el nombre d'unitats de cada tipus.

També es va inspeccionar el maneig dels productes retornats a fi de comprovar que es disposés d'un espai adequat per a l'emmagatzematge dels aliments a retornar, degudament senyalitzat de manera que no pogués generar confusió i el consumidor no hi pogués accedir.

La inspecció es va fer utilitzant un qüestionari dissenyat per a aquesta finalitat (annex) i es van definir quins i quants productes s'havien de comprovar en les visites (protocol de la campanya).

En el cas que es detectessin productes que havien superat la data de caducitat, atès que aquests productes podien comportar un risc per a la salut de les persones consumidores, el mateix inspector els destruïa o bé s'immobilitzaven i es feien destruir per part de la persona responsable a fi de garantir que els aliments no serien consumits. En el cas que es detectessin productes que havien superat la data de consum preferent es marcaven de manera clara i permanent com a «no aptes per a la venda» per tal de garantir que els productes no es posaven a la venda, però es permetia que fossin consumits en l'àmbit particular per evitar-ne el malbaratament.

Paral·lelament a la retirada dels productes s'explicava als responsables dels establiments la diferència entre les diferents dates de venciment i es feien arribar algunes recomanacions per millorar el control de la rotació dels productes.

Resultats

S'han inspeccionat un total de 60 establiments, el que suposa el 80% del cens d'establiments minoristes de Granollers amb el codi CCAE 4711 o 4729 que venen principalment productes envasats i s'ha comprovat la data de venciment d'un total de 1.576 productes, dels quals 552 eren productes refrigerats, 423 productes congelats i 601 eren productes no peribles.

Les dades obtingudes en relació amb els establiments disposen d'un nivell de confiança del 95% i un error estàndard del 5,7% i les dades obtingudes en relació amb els productes disposen d'un nivell de confiança del 95% i un error estàndard del 2,47%.

Anàlisi de les dades en funció de la variable «establiment»

S'observa que el 43,3% dels establiments inspeccionats tenien a la venda productes que havien superat la data de venciment. Si analitzem les dades segons les característiques del titular podem afirmar que el grau d'incompliment és notablement major en els establiments de titulars independents (55,26%) i en les franquícies (33,33%), mentre que és molt més baix en el cas de les cadenes (18,75%).

| | UNITATS | PERCENTATGE | |
|---|---------|-------------------|---------------------------------|
| | | Respecte al total | Respecte al tipus d'establiment |
| Establiment amb producte que han superat la data de venciment | 26 | 43,33% | |
| Núm. establiments cadena | 3 | 5,00% | 18,75% |
| Núm. establiments franquícia | 2 | 3,33% | 33,33% |
| Núm. establiments independents | 21 | 35,00% | 55,26% |

Anàlisi de les dades en funció de la variable «producte»

Pel que fa als productes analitzats s'observa que el 95,05% dels productes eren correctes i estaven dins la data de venciment i només un 4,95% havia superat la data de venciment. La gran majoria (4,25%) eren productes que havien superat la data de consum preferent i únicament una petita proporció (0,70%) corresponia a productes que havien superat la data de caducitat. Els productes que han superat la data de caducitat de mitjana ho han fet en 5,8 dies i els productes que han superat la data de consum preferent ho han fet en 67 dies.

| | UNITATS | PERCENTATGE |
|---|---------|-------------|
| Productes que han superat la data de venciment | 78 | 4,95% |
| Productes caducats | 11 | 0,70% |
| Productes que han superat la data de consum preferent | 67 | 4,25% |
| Productes dins de la data de venciment | 1.498 | 95,05% |

Anàlisi dels productes que han superat la data de caducitat

Tots els productes que han superat la data de caducitat són productes refrigerats. No s'ha detectat cap subgrup de productes refrigerats que destaqués respecte dels altres, però sí que s'ha observat que els subgrups de productes que ha superat amb més dies la data de caducitat són el de les postres làcties (12,33 dies de mitjana i un màxim de 21 dies en una unitat) i el dels menjars preparats (6 dies de mitjana i un màxim de 10 dies en una unitat). D'altra banda, la carn i el peix només han superat la data de caducitat en 1 dia i els vegetals en 3 dies. Si analitzen els productes refrigerats, exceptuant aquells productes més inestables com són la carn i el peix cru i els vegetals observem que de mitjana han superat la data de caducitat en 9,1 dies.

Anàlisi dels productes que han superat la data de consum preferent

Els productes han superat la data de consum preferent de mitjana ho han fet en 67 dies. Entre els productes que han superat la data de consum preferent s'observen principalment productes no peribles (41,79%), seguit de productes refrigerats (38,81%) i en menys proporció productes congelats (17,91%). Si analitzem els diferents aliments refrigerats (embotits llescats, plats preparats i postres làcties) s'observa que de mitjana han superat la data de consum preferent en 10,8 dies. Dels productes refrigerats també cal destacar que la major part (53,85%) eren embotits llescats. En el cas dels embotits llescats, han superat la data de venciment en una mitjana de 9,44 dies. Si analitzem els productes que han superat la data de consum preferent més dies observem que es tracta d'una conserva que ha superat la data en 451 dies, seguit de 6 unitats d'aliments congelats que cal cuinar abans de consumir que han superat la data en 325 dies.

Productes retirats durant la campanya de control

Durant la campanya s'han retirat de la venda 263 unitats de productes que havien superat la data de venciment. D'aquests productes retirats, 21 unitats havien superat la data de caducitat i 242 la data de venciment.

Anàlisi del maneig dels productes a retornar

Pel que fa al maneig dels productes a retornar únicament el 25% dels establiments inspeccionats emmagatzemaven els aliments retirats en el magatzem fora de l'abast del públic i correctament identificat per evitar confusions entre els treballadors. El 43,33% els mantenien en el magatzem, però no els identificaven com a productes no aptes per al consum i en el 31,67% els mantenien a la botiga sense cap identificació.

Si ho analitzem per tipus d'establiment observem que la major part dels establiments que gestionen els productes per a retornar correctament són cadenes mentre que la majoria dels independents ho gestiona incorrectament.

| | | UNITATS | % Respecte al total | % Respecte al tipus d'establiment |
|--|-------------|---------|---------------------|-----------------------------------|
| Emmagatzematge correcte | Total | 15 | 25,00% | |
| | Cadena | 11 | 18,33% | 68,75% |
| | Franquícia | 0 | 0,00% | 0,00% |
| | Independent | 4 | 6,67% | 0,18% |
| Emmagatzematge al magatzem sense identificar | Total | 26 | 43,33% | |
| | Cadena | 3 | 5,00% | 18,75% |
| | Franquícia | 3 | 5,00% | 50,00% |
| | Independent | 20 | 33,33% | 52,63% |
| Emmagatzematge a la botiga sense identificar | Total | 19 | 31,67% | |
| | Cadena | 2 | 3,33% | 12,50% |
| | Franquícia | 3 | 5,00% | 50,00% |
| | Independent | 14 | 23,33% | 36,84% |

Discussió

La Comissió de la Unió Europea, en el marc del Pacte Verd Europeu, va adoptar l'Estratègia «de la granja a la taula» per assolir un sistema alimentari just, saludable i respectuós amb el medi ambient. La reducció del malbaratament alimentari és un dels objectius d'aquesta Estratègia.

Per reduir el malbaratament en els comerços minoristes cal que aquests evitin que els aliments que tenen en els seus establiments superin la data de venciment. Per això és necessari ajustar les compres a les vendes, controlar de forma sistemàtica les dates de venciment i moure proactivament els productes abans que no superin la data de venciment, oferint-los a millor preu, acordant condicions de retorn amb els proveïdors i, si continuen essent aliments segurs, poden fer acords de donació amb entitats socials.

El 27 de setembre de 2018, la EFSA en el Dictamen científic sobre Enfoques de anàlisis de perills para determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos (EFSA Journal 2018; 16(11):5432) va fer una anàlisi genèrica de perills i va concloure que els establiments minoristes a més dels plans de prerequisits que ja han de complir per a la seva activitat habitual, era necessari que incloguessin almenys un Pla de control de la vida útil i un Pla de maneig dels aliments retornats.

El Pla de control de la vida útil ha de facilitar a l'operador de l'empresa alimentària comprovar els aliments de forma rutinària per assegurar-se que es retiren una vegada ha expirat la data de venciment. Aquest sistema també ha de permetre als operadors moure proactivament els productes abans no superin la data de venciment.

La implantació d'un Pla de control de la vida útil en els establiments minoristes de Granollers amb CCAE 4711 o 4729 que venguin productes alimentaris envasats podria arribar a reduir el malbaratament alimentari d'aquests establiments en un 4,95%.

En el cas dels productes refrigerats s'observa que amb els productes més inestables, com la carn i el peix cru, hi ha un major control de la data de venciment ja que la incidència de productes que han superat la data és baixa i, els que ho han fet, ho han fet en 1 dia però en el cas dels menjars preparats, les postres làcties i els embotits llescats la incidència ja és més elevada i es supera en més dies (9,1 dies en el cas dels productes marcats amb data de caducitat i 10,8 dies en el cas dels productes marcats amb data de consum preferent). Així doncs, caldria revisar les dates de venciment dels productes refrigerats més estables (embotits, plats preparats i postres làcties) de manera més freqüent, recomanant almenys un cop a la setmana i identificar els que caducaran abans d'1 setmana per tal de poder-los moure de forma proactiva.

En el cas dels productes no peribles o congelats amb data de consum preferent l'estudi demostra que els productes superen la data en 67 dies de mitjana però que en moltes ocasions no es fa un control de la data de venciment ja que hi ha productes que superen en molts mesos la data, per tant, caldria establir un control rutinari i caldria fer-lo almenys un cop al mes per tal que hi hagi temps suficient de poder donar sortida als productes.

El Pla de maneig dels productes retornats ha de permetre a l'operador econòmic garantir que els aliments no aptes per a la venda es mantenen clarament separats de la resta d'aliments fins al determinar-ne el destí. Els operadors alimentaris poden retornar els aliments per diferents motius (manca de seguretat alimentària, problemes de qualitat, vida útil insuficient, problemes d'embalatge o etiquetatge...). En tots els casos cal que l'operador garanteixi que els aliments es mantinguin clarament separats fins que es comprovi que són segurs per al consum humà, siguin retornats al proveïdor o destinats a donació.

Pel que fa a la gestió dels productes a ser retornats l'estudi conclou que la majoria dels establiments (75%) no gestiona correctament els aliments que han de ser retornats. La implantació d'un Pla de maneig dels productes retornats sobretot serà necessari en aquells establiments de titulars independents o bé franquícies, mentre que en els establiments tipus cadena els productes a retornar en general es gestionen correctament tot i que caldria reforçar la importància de la identificació dels productes per evitar confusions entre els treballadors.

Atès que la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris obliga als minoristes a fer una prevenció de pèrdues adequada, esdevé necessari implantar correctament els plans d'autocontrol descrits.

La donació d'aliments a Catalunya no és obligatòria pels comerços minoristes però sí que és recomanable per reduir el malbaratament alimentari, així que, en el cas de fer donacions d'aliments és important que els operadors coneguin els riscos associats als diferents tipus d'aliments per no comprometre la seguretat alimentària dels consumidors si els aliments són redistribuïts.

La vida útil dels aliments es defineix com el temps que un aliment és segur, és a dir, no nociu per a la salut, i manté certes característiques organolèptiques. Aquesta vida útil ve determinada per diferents factors d'alteració intrínsecs de l'aliment (aw, pH, nutrients, microbiota...) i extrínsecs (temperatura de conservació, oxigen disponible, tipus d'embalatge...) que interactuen entre ells i que poden produir inestabilitat microbiològica, química o física en els aliments.

L'explosador de l'empresa alimentària és el responsable de fixar la data de venciment dels seus productes, però pot passar que la vida comercial, determinada per la data de venciment, sigui més curta que la vida útil segura del producte, ja que en arribar a la data fixada per l'empresa alimentària encara no s'ha produït una degradació de l'aliment que comprometi la seva innocuïtat.

L'Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària l'abril del 2018 sobre l'extensió de la data de consum dels aliments i els criteris per a l'aprofitament segur revisa les causes, intrínseques i extrínseques, i els mecanismes de degradació dels aliments i estableix uns criteris i uns períodes per al consum i l'aprofitament segur i satisfactori dels aliments un cop han transcorregut les dates marcades en els envasos alimentaris. S'estableix que si un aliment és susceptible de deteriorar-se microbiològicament, aquest ha de ser el principal factor per determinar-ne la vida útil, ja que la inestabilitat microbiològica acostuma a aparèixer més ràpidament i té més incidència en la innocuïtat dels aliments que la inestabilitat química o física. Aquests aliments més inestables aniran marcats amb data de caducitat mentre que els aliments més estables aniran marcats amb la data de consum preferent.

L'Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària estableix que en cap cas un aliment que hagi superat la data de caducitat pot ser destinat a donació, però sí que ho poden ser aquells aliments que han superat la data de consum preferent si conserven les seves propietats de qualitat i seguretat.

L'estudi conclou que, en total, van ser retirades 263 unitats de productes alimentaris. El 7,98% d'aquestes (21 unitats) anaven marcades amb data de caducitat, ja que eren aliments més inestables i, en conseqüència, aquests aliments ja no van poder ser redistribuïts, però el 92,02% (242 unitats) anaven marcades amb data de consum preferent i, per tant, seria necessari analitzar els factors d'alteració intrínsecs i extrínsecs dels diferents aliments per tal de determinar si encara poden conservar les seves propietats de qualitat i seria possible la seva redistribució.

Pel que fa als aliments que han superat la data de consum preferent, alguns es consideren estables microbiològicament (conserves, brioixeria, begudes UHT i congelats), ja que tenen pH <4,5, activitats d'aigua <0,85 o han rebut tractaments destructors de microorganismes i disposen d'embalatges protectors, mentre que d'altres són més peribles microbiològicament perquè els manquen les característiques intrínseques o extrínseques que redueixen l'alteració (embotits, plats cuinats refrigerats o postres làcties).

En relació amb els productes estables microbiològicament l'Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària estima un marge d'extensió de consum un cop depassada la data que varia segons la naturalesa del producte, però que pot oscil·lar 1 mes (brioixeria farcida) a un any (conserves). A causa de la manca d'un pla de control de la vida útil adequat s'estima que només el 41,32% dels aliments detectats que havien superat la data de consum preferent estaven dins del marge d'extensió de consum proposat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària i, per tant, podien ser destinats a donació. Així doncs, un cop més s'evidencia que la implantació d'un pla de control de la vida útil adequat ajudaria a reduir el malbaratament alimentari en el comerç de venda al detall d'alimentació i també incrementaria la quantitat d'aliments que poden ser destinats a donació en cas que no poguessin ser destinats a la venda per haver superat la data comercial.

Pel que fa als productes marcats amb data de consum preferent, però inestables microbiològicament, com són les postres làcties, els plats refrigerats llestos per al consum i els embotits llestos, l'Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària no recomana l'extensió del consum un cop depassada la data.

Tanmateix, en el cas dels iogurts, tot i que per la seva composició, pH i aw hauria de ser un aliment microbiològicament perible, la fermentació làctia provocada pels microorganismes incorporats en la seva fabricació provoca una gradual disminució del pH de manera que, a mesura que passa el temps, el pH del iogurt va disminuint. A més, la velocitat de creixement dels microorganismes de la fermentació làctia, altament especialitzats en l'aprofitament del substrat lacti fa que la resta de microorganismes no tinguin possibilitats de prosperar. Per aquest motiu, l'Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària estableix que es pot fer una extensió de 15 dies pel consum dels iogurts un cop sobrepassada la data marcada si s'han conservat en correctes condicions de refrigeració.

També cal remarcar, pel que fa als embotits llescats, que el Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària observa un risc de contaminació bacteriana, oxidació i canvi de gust i, per aquest motiu, recomana no estendre la data de consum. Tot i això, deixa fora d'aquesta recomanació, de no estendre la data, els embotits llescats curats. Cal tenir present, però, que a $pH < 4,3$ i a $aw < 0,92$, encara que l'embotit curat estigui envasat en anaerobiosi, és possible el creixement de *Listeria monocytogenes* i, per tant, tampoc es podria estendre la data de consum en aquests embotits llescats curats que tinguin una $aw > 0,92$ o un $pH > 4,3$.

Així doncs, podem concloure que per tal de reduir el malbaratament en els establiments minoristes de Granollers és necessari que aquests implantin un pla de control de la vida útil adequat, que siguin coneixedors dels riscos associats a la donació de certs aliments i es disposi d'un pla de maneig dels productes retornats a fi de poder redistribuir els aliments que sigui possible sense comprometre la seguretat alimentària dels seus consumidors.

La Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris estableix que l'administració ha de facilitar sistemes per a la distribució dels excedents alimentaris i guies per a l'elaboració dels plans propis de prevenció de les pèrdues. L'Ajuntament de Granollers, per tal d'incentivar la reducció del malbaratament alimentari pot facilitar en els establiments minoristes eines per ajudar a implantar pla de control de la vida útil adequat i informar de les diferents entitats socials on poder fer donació d'aliments si correspon.

Bibliografia

EFSA Journal 2018; 16(11):5432. Enfoques de anàlisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica.

Agència de Seguretat Alimentària. Extensió de la data de consum dels aliments. Criteris per a l'aprofitament segur. Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària l'abril de 2018.

Diccionari terminològic específic en matèria de seguretat alimentària elaborat pel Centre de Terminologia de Catalunya (TERMCAT) i el Departament de Salut.