

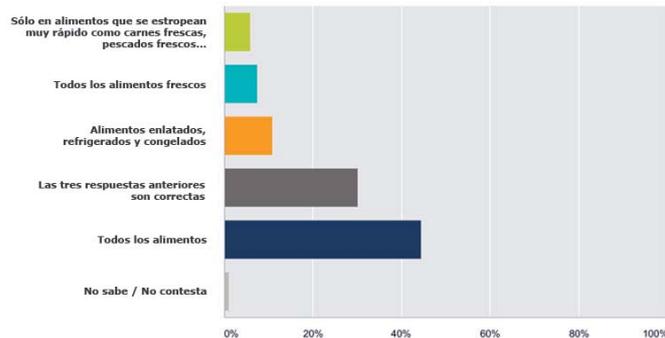


Fecha de caducidad y consumo preferente ¿dónde encontramos cada una?

1/2

En el sondeo que realizó CECU en 2013 , sobre si los consumidores sabían en qué tipo de producto se utilizaba la fecha de caducidad, los datos fueron sorprendentes: menos del 6% tiene claro que la fecha de caducidad se coloca en alimentos que se estropean rápido (muy perecederos). Más del 44% cree la fecha de caducidad se incluye en todos los alimentos, sin tener en cuenta la existencia de la fecha de consumo preferente. El resto de respuestas (algo más del 48%) confunden en alguna medida a qué productos afecta la fecha de caducidad.

La fecha de caducidad se utiliza en...



Entonces ¿dónde encontramos una fecha u otra?

Marcar los productos alimentarios con fecha de caducidad o fecha de consumo preferente depende dos cosas: de la facilidad con que un producto se echa a perder y sus efectos sobre la salud.

La **fecha de caducidad se utiliza sólo en productos altamente perecederos**, es decir, que se echan a perder con facilidad y que su consumo, pasada ésta fecha, supone un riesgo para nuestra salud. La encontramos en productos como:

- Carnes frescas (vacuno, cerdo, pollo, conejo y pescado)
- Carne picada
- Mariscos y surimis
- Platos pre-cocinados refrigerados
- Bebidas fermentadas
- Pasta fresca rellenas
- Sándwiches envasados
- Leche pasteurizada (siempre refrigerada)



La **fecha de consumo preferente** está presente en la mayoría de productos, estén o no refrigerados, tales como :

- Legumbres secas
- Cereales (pastas secas, arroces, harinas)
- Enlatados
- Productos IV gama
- Galletas, bollería





Fecha de caducidad y consumo preferente ¿dónde encontramos cada una?

- Lácteos (leche UHT, mantequilla, quesos)
- Aceite
- Embutidos
- Chocolates
- Snacks
- Huevos



De acuerdo con la legislación vigente, existe una serie de productos que están **exentos de llevar fecha de duración mínima**, ya sea fecha de caducidad o de consumo preferente. Estos productos son:

- Frutas y hortalizas frescas, así como las patatas que no han sido sometidas a ningún tratamiento (cortadas, peladas, etc.). Esta excepción no se aplica a las semillas germinadas y los brotes de leguminosas.
- Los vinos, los vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva.
- Las bebidas con una graduación de 10 por 100 o más en volumen de alcohol.
- Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.
- Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.
- Los vinagres.
- La sal de cocina.
- Los azúcares en estado sólido.
- Los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- Las gomas de mascar y los productos similares de mascar.
- Las porciones individuales de helados.



El caso de los yogures: de fecha de caducidad a fecha de consumo preferente

En 2013 se publica el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a los productos alimenticios. Entre otras cuestiones, el citado Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, deroga la especificidad del etiquetado de la fecha de caducidad del yogur, así como el límite de venta de veintiocho días desde su fecha de fabricación, exigidos en la norma de calidad para el yogur de 2003 (Real Decreto 179/2003).

Como consecuencia de dicha derogación, el etiquetado de fechas del yogur, actualmente, como ocurre con la generalidad de los productos alimenticios, se rige por la normativa horizontal europea sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y la relativa a la higiene de los alimentos y, de conformidad con la misma, los operadores de empresas alimentarias deberán determinar el tipo de fecha apropiada a cada producto, así como su límite temporal^{1,2}.

¹ Real Decreto 217/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.

² AINIA. 2014. Yogur, ¿fecha de caducidad o consumo preferente? La polémica entre los fabricantes y el Gobierno. [acceso 22 de septiembre 2014] <http://actualidad.ainia.es/web/ainiaactualidad/seguridad-alimentaria/-/articulos/Tc11/content/yogurt-fecha-de-caducidad-o-consumo-preferente-la-polemica-entre-los-fabricantes-y-el-gobierno>