



Regulación de la fecha de vencimiento en el etiquetado de productos alimenticios.

Autor

Marcela Cáceres Lara
Email: mcaceres@bcn.cl

Comisión

Elaborado para la Comisión de Comisión Economía, Fomento; Micro, Pequeña y Mediana Empresa; Protección de los Consumidores y Turismo, Cámara, en el marco de la discusión del Proyecto de Ley, Boletín N°12.197-11.

N° SUP: 131919

Nota aclaratoria

Este documento es un análisis especializado realizado bajo los criterios de validez, confiabilidad, neutralidad y pertinencia que orientan el trabajo de Asesoría Técnica Parlamentaria para apoyar y fortalecer el debate político-legislativo. El tema y contenido del documento se encuentra sujeto a los criterios y plazos acordados previamente con el requirente. Para su elaboración se recurrió a información y datos obtenidos de fuentes públicas y se hicieron los esfuerzos necesarios para corroborar su validez a la fecha de elaboración

Resumen

La fecha de caducidad representa un límite temporal para el consumo en condiciones óptimas de un producto, ya que a partir de esa fecha, el fabricante indica que podría no ser seguro para su consumo. Se fija a partir del momento en que se estima se alcance el punto de degradación. Este proceso de degradación, en los alimentos, suele darse generalmente por causas biológicas, químicas y físicas. Según la Organización Panamericana de la Salud, OPS, la etiqueta debería contener la información detallada que el consumidor requiere para efectuar su elección, entre los que se encuentran la lista de ingredientes, calidad nutricional, última fecha en la cual el producto puede ofrecerse a la venta o en que estará en condiciones para consumo humano, entre otros. El siguiente documento indaga en las regulaciones que estipula la legislación de Argentina, Francia, Nueva Zelanda, y Suiza en materia de rotulación de productos alimenticios, en relación a la información de su fecha de vencimiento. Así, en Argentina, el Código Alimentario Argentino, se refiere al término “fecha de duración” que puede declararse ya sea usando los términos “consumir antes de”, “vencimiento” o “consumir preferentemente antes de”.

En cambio, los otros tres países citados en el documento, se rigen por una normativa que distingue entre fecha de vencimiento y fecha de consumo preferente. En el primero, se considera que el alimento destinado a la venta no debe consumirse por razones de salud o seguridad después de la fecha de caducidad, mientras en el segundo caso, el producto podría perder algunas de sus cualidades específicas.

En los países revisados se han establecido las formas en las que debe expresarse respecto tanto la fecha de duración, vencimiento o caducidad como la de consumo preferente, así como la manera en que debe ir escrita la fecha según la vida útil del producto alimenticio.

Introducción

La fecha de caducidad afecta a productos alimenticios, así como a medicamentos, cosméticos y químicos en general. Representa un límite temporal para el consumo en condiciones óptimas de ese producto, ya que a partir de esa fecha, el fabricante indica que podría no ser seguro para su consumo.

Esta fecha se fija a partir del momento en que se estima se alcance el punto de degradación del producto de consumo. Este proceso de degradación, en los alimentos, suele darse generalmente por causas biológicas, químicas y físicas. El efecto de microorganismos y enzimas sería el responsable de las causas biológicas; y la acción oxidativa del oxígeno y otros elementos lo sería de las químicas. En ambas las condiciones físicas de calor, humedad o radiación solar aportarían una influencia considerable. (Centro Tecnológico de Seguridad Alimentaria, 2021).

Según la reglamentación europea, las etiquetas de los productos alimenticios deben contener información respecto del “tiempo mínimo de conservación” o el tiempo dentro del cual el alimento, si está correctamente conservado, mantiene intactas sus características nutricionales y organolépticas¹.

La fecha de caducidad, que también se puede encontrar, como “consumir dentro”, indica la fecha (compuesta por día, mes y año) en la que el alimento pierde sus propiedades y puede ser perjudicial para la salud. Este es el caso de los productos frescos que se pueden conservar por menos de tres meses, como los lácteos, huevos, carnes y pescados. Por su parte, hay otros alimentos que no perecen rápidamente y que son rotulados con la frase “consumir preferentemente dentro” que se refieren a que al consumirse después de la fecha indicada en el envase, pueden perder algunos de sus atributos, pero no representan un riesgo en términos de seguridad para el consumo.

En este contexto, el presente documento se elabora en respuesta a una solicitud de la Comisión de Economía de la Cámara de Diputados sobre legislación comparada en materia de rotulación de productos alimenticios en Argentina, Francia, Nueva Zelanda y Suiza y lo que se dispone respecto de la información de la fecha de vencimiento. Lo anterior, en el marco del estudio del proyecto de ley, iniciado en moción, que modifica el Código Sanitario en materia de rotulación de productos alimenticios y establece exigencia en lo relativo a la información de la fecha de vencimiento de los alimentos, boletín N° 12.197-11.

El informe se ha estructurado en dos capítulos. En el primero, se abordan los planteamientos y regulaciones internacionales, como las señaladas por la OPS y el *Codex Alimentarius* de la FAO. Mientras, en el segundo se exploran las regulaciones existentes en Argentina, Francia, Nueva Zelanda y Suiza. Estos países han sido seleccionados en tanto han desarrollado una extensa normativa sobre estas materias.

¹ Las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

I. Planteamientos y regulaciones de organismos internacionales

En cuanto al **etiquetado** de los alimentos, la Organización Panamericana de la Salud, OPS, señala que:

“la reglamentación principal de la legislación alimentaria moderna debería incluir disposiciones generales respecto del etiquetado. Como requerimiento mínimo, las disposiciones deberían prohibir el envasado de alimentos en envases que afecten la salubridad del alimento. También debería prohibir la inclusión, en la etiqueta, de enunciaciones falsas o confusas, o declaraciones descriptivas o gráficas engañosas”.

“La etiqueta debería contener la información detallada que el consumidor requiere para efectuar su elección; entre los más importantes se encuentra: identificación, país de origen, contenido neto, lista de ingredientes, calidad nutricional, última fecha en la cual el producto puede ofrecerse a la venta o en que estará en condiciones para consumo humano, fecha de envase y cualquier otra directiva necesaria para su almacenaje, preparación, calidad, número de código y, finalmente, nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor”. (Organización Panamericana de la Salud, OPS).

En cuanto a la **fecha de vencimiento**, la OPS indica que existe una solicitud especialmente respecto de alimentos perecederos, en el sentido de que en la etiqueta de los envases de alimentos figuren las directivas respecto de la fecha de producción o la última fecha de consumo, o ambas, o lo que usualmente se conoce como "fecha de vencimiento" o de "aptitud para consumo humano". En realidad, la fecha de vencimiento para consumo, es la fecha de vencimiento de garantía respecto de su comercialización más que de su consumo. Esta información se considera, también, el único medio para que el consumidor diferencie entre alimentos aptos y no aptos para consumo humano. (Organización Panamericana de la Salud, OPS)

En tanto, el *Codex Alimentarius* o **Código Alimentario**, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex, cuyo objetivo es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar². (Food and Agriculture Office, FAO).

La **Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados CXS 1-1985**³, se aplica a todos los alimentos preenvasados que se ofrecen al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos. Esta norma define y distingue algunos conceptos de interés para este estudio. Así, define “**Consumir preferentemente antes de**” o “**Fecha de mejor calidad**”, como la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto sin abrir es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen implícita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha el alimento puede ser todavía aceptable para el consumo.

En tanto, por “**Fecha límite de utilización**” o “**Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento**”, se entiende la fecha en que termina el período después del cual el producto, bajo determinadas condiciones

² La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

³ Enmendada en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010. Revisada en 2018.

de almacenamiento, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad y calidad. (CODEX ALIMENTARIUS).

La norma precitada también establece la información que deberá aparecer en la etiqueta de alimentos preenvasados, según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre y dirección, país de origen, identificación del lote, marcado de la fecha e instrucciones de almacenamiento e instrucciones para el uso.

En cuanto al **marcado de la fecha**, regirá la siguiente forma:

- a. Cuando un alimento deba ser consumido antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad se declarará la **“Fecha límite de utilización”** o la “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento”.
- b. Cuando no se requiera una “Fecha límite de utilización” o una “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento”, se declarará **“Consumir preferentemente antes de”** o “Fecha de mejor calidad”.
- c. El marcado de la fecha deberá realizarse como sigue:
 - En los productos que tengan una duración no superior a tres meses, se deberán declarar el día y el mes y, en caso de que las autoridades competentes consideren que se podría inducir a error al consumidor, también el año.
 - En los productos con una duración de más de tres meses se deberán declarar como mínimo el mes y el año.
- d. La fecha deberá ir precedida de las palabras:
 - “Consumir antes del <insertar fecha>” o “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento <insertar fecha>” o “Consumir preferentemente antes del <insertar fecha>” o “Fecha de mejor calidad <insertar fecha>”, según corresponda, cuando se indica el día;
 - “Consumir antes del final de <insertar fecha>” o “Fecha de caducidad/Fecha de vencimiento: final de <insertar fecha>” o “Consumir preferentemente antes del final de <insertar fecha>” o “Fecha de mejor calidad: antes del final de <insertar fecha>”, según corresponda, en los demás casos.
- e. Las palabras referidas en el párrafo anterior deberán ir acompañadas de:
 - la fecha misma; o
 - una referencia al lugar donde aparece la fecha.
- f. El día y el año deberán declararse con números no codificados expresando el año con dos o cuatro dígitos; el mes deberá declararse con letras, caracteres o números. Cuando solo se utilicen números para declarar la fecha o cuando el año solo se exprese con dos dígitos, la autoridad competente determinará si se deberá dar la secuencia de día, mes y año con abreviaturas adecuadas que acompañen el marcado de fecha (ejemplo: DD/MM/AAAA o AAAA/DD/MM). (CODEX ALIMENTARIUS).

- g. Siempre que la inocuidad alimentaria no se vea comprometida, las disposiciones a) y b) no serán necesarias para un alimento si se aplica uno o varios de los siguientes criterios:
- i. cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore debido a que la naturaleza del alimento no permite la proliferación microbiana (como en el caso del alcohol, la sal, la acidez y la poca actividad de agua) en las condiciones de almacenamiento previstas o especificadas;
 - ii. cuando el deterioro sea evidente ante un examen físico en el punto de venta, por ejemplo, productos frescos crudos que no se hayan sometido a elaboración, y se presente de forma visible al consumidor;
 - iii. cuando el alimento no haya perdido sus principales características ni su calidad organoléptica;
 - iv. cuando por su naturaleza, el alimento esté destinado a ser consumido por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación, como algunos productos de panadería y pastelería. Por ejemplo, los siguientes alimentos:
 - frutas y hortalizas frescas, incluidos los tubérculos, que no hayan sido pelados, cortados o tratados de otra forma análoga;
 - vinos, vinos espumosos, etc;
 - bebidas alcohólicas que contengan el 10 % o más de alcohol por volumen;
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - vinagre;
 - sal de calidad alimentaria no yodada;
 - azúcar sólido no enriquecido;
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
 - goma de mascar.

En estos casos, se podrá proporcionar la "fecha de fabricación" o la "fecha de envasado".

- h. Se podrá utilizar una "Fecha de fabricación" o una "Fecha de envasado" en combinación con la cláusula a) o b). Deberá ir precedida de las palabras "Fecha de fabricación" o "Fecha de envasado", según corresponda, y utilizar el formato previsto en la letra f). (CODEX ALIMENTARIUS).

En cuanto a la presentación de la información, los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex, deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta. El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

II. Legislación en Argentina, Francia, Nueva Zelanda y Suiza

A continuación, se indaga en las regulaciones existentes en los países seleccionados: Argentina, Francia, Nueva Zelanda y Suiza, en lo referente a la información de fecha de vencimiento, entregando también datos sobre los otros requisitos de información obligatoria que deben contener las etiquetas de productos alimenticios.

a. Argentina

El **Código Alimentario Argentino (CAA)**⁴, se refiere en su capítulo V a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Este incorpora la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03 “Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados”. De acuerdo a ésta, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente información, tales como, la denominación de venta del alimento, la lista de ingredientes, los contenidos netos, la identificación del origen, el nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados, la identificación del lote, la preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda y **fecha de duración**.

Respecto de la **fecha de duración**, cabe señalar que si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, registrará el siguiente marcado de la fecha:

- a. Se declarará la “fecha de duración”.
- b. Esta constará por lo menos de:
 - el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a 3 meses;
 - el mes y el año para los productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo “fin de año”.
- c. La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:
 - “consumir antes de...”
 - “válido hasta...”
 - “validez....”
 - “val...”
 - “vence...”
 - “vencimiento....”
 - “vto...”
 - “venc...”
 - “consumir preferentemente antes de...”
- d. Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

⁴ El Código Alimentario Argentino puesto en vigencia por la Ley 18.284 -reglamentada por el Decreto 2126/71, es un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita.

- la fecha misma, o
 - una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
 - una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios mencionados. Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa. (Poder Ejecutivo Nacional, 1969).
- e. El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. En este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.
- f. No obstante lo establecido en la letra a) no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:
- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - vinagre;
 - azúcar sólido;
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;
 - goma de mascar;
 - sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
 - alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos⁵.

En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estiman necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases. (Poder Ejecutivo Nacional, 1969).

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura, debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación. Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

⁵ 6.6.1.

“duración a -18° C (freezer): ...”

“duración a - 4° C (congelador): ...”

“duración a 4° C (refrigerador): ...”⁶

b. Francia

En el país galo, la venta de productos alimenticios se rige por estrictas normas de etiquetado con el fin de ofrecer a los consumidores la mejor información posible sobre los productos que pueden comprar y luego consumir.

El **Reglamento (UE) Nº 1169/2011** exige que los productos alimenticios puestos a la venta -envasados o no- estén etiquetados de forma clara y precisa. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, son parte de la información alimentaria obligatoria; junto con la denominación del alimento; la lista de ingredientes; la cantidad de determinados ingredientes; todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado; la cantidad neta del alimento; el país de origen o lugar de procedencia cuando esté previsto; las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización; el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria; respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido; y la información nutricional.

Las menciones obligatorias, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm. (altura de la x)⁷. (Parlamento Europeo y el Consejo, 2011).

La información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento. En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea⁸. (Parlamento Europeo y el Consejo, 2011)

Sobre las regulaciones de etiquetado para los alimentos pre-envasados, están sujetos a dos normas principales. Primero, la etiqueta debe incluir diversos datos que informen objetivamente al consumidor y al menos, estar escrita en francés. Además, el etiquetado debe ser justo y preciso, sin engañar al consumidor (composición del producto, origen, etc.).

La **fecha de caducidad o “date limite de consommation, DLC”**, es parte de la información que debe aparecer obligatoriamente en el envase para los productos alimenticios microbiológicamente

⁶ 6.6.2.

⁷ Artículo 13, numeral 2 y 3.

⁸ Artículo 15.

perecederos. Esta es expresada como “à consommer jusqu'au...” (consumir hasta...) o para otros productos “la date de durabilité minimale, DDM” (la fecha de durabilidad mínima), expresada como “à consommer de préférence avant...”(consumir preferentemente antes de...). Estas menciones deben aparecer en su totalidad.

La fecha de caducidad se indica con las palabras à consommer jusqu'au...seguidas del mes, el día y posiblemente el año. Se aplica a la mayoría de los productos que deben conservarse en un lugar fresco y que son microbiológicamente muy perecederos. Entre ellos se encuentran, por ejemplo, la carne, el pescado, los embutidos, los platos preparados refrigerados, los huevos y algunos productos lácteos, etc. La fecha de caducidad **es un límite imperativo**. Más allá de esta fecha, el alimento no es apto para el consumo por ser peligroso para la salud (intoxicación alimentaria) y está prohibido comercializarlos bajo pena de sanciones. (Ministère de L'Économie des Finances et de la Relance, 2019).

Por su parte, la **fecha de duración mínima o date de durabilité minimale, DDM** se coloca en los productos alimenticios que no están sujetos a una fecha de caducidad.

Esta se presenta en forma de "mejor antes de..." (à consommer de préférence avant). Este término ha sustituido al de "fecha de consumo preferente" (date limite d'utilisation optimale) en aplicación del Reglamento de la UE sobre información alimentaria de diciembre de 2011

La fecha de duración mínima se refiere a alimentos poco perecederos, como productos secos, esterilizados, liofilizados y deshidratados (pasteles secos, latas), productos no secos que pueden conservarse durante mucho tiempo antes de abrirse, como purés, zumos de frutas, salsas, compotas. Superar esta fecha no convierte el alimento en peligroso, pero puede hacer que éste pierda sus cualidades nutricionales y gustativas (aroma, consistencia, etc.).

Los alimentos que han superado su fecha de duración mínima pueden comercializarse y consumirse. A menos que el envase y el producto se hayan deteriorado, no es necesario tirarlo.

Esta fecha, se establece en función de la durabilidad del producto:

- "Consumir preferentemente antes de", seguido del día y el mes para un producto con una vida útil inferior a 3 meses
- "Consumir preferentemente antes de", seguido del mes y el año para un producto con una vida útil de entre 3 y 18 meses
- "Consumir preferentemente antes de", seguido del año para un producto con una vida útil de más de 18 meses. (Ministère de L'Économie des Finances et de la Relance, 2019)

c. Nueva Zelanda

Al vender alimentos en Nueva Zelanda, se debe cumplir con los requisitos de etiquetado y composición según el **Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (Australia New Zealand Food Standards Code)**. El Ministerio de Industrias Primarias (Ministry for Primary Industries, MPI) aplica el Código y sus requisitos, que explican detalladamente lo que debe figurar en la etiqueta de los

alimentos. (Ministry for Primary Industries, MPI, 2020). Así son obligatorios en éstas, el nombre del alimento; la identificación del lote; nombre e identificación del proveedor; indicaciones de advertencia; declaraciones de advertencia; declaración de los ingredientes; información sobre el marcado de la fecha; condiciones de almacenamiento y las instrucciones de uso; información relativa a las declaraciones de propiedades nutricionales, sanitarias y afines; información nutricional; información sobre alimentos irradiados, etc.⁹.

El código establece que los alimentos a la venta deben llevar la fecha en las etiquetas. En lo que respecta a las disposiciones de etiquetado, la información sobre la fecha es la siguiente:

1. Si existe una fecha de vencimiento para el alimento o; en caso contrario, cualquiera de:
 - a. la fecha de consumo preferente del alimento;
 - b. o en el caso del pan que tiene una vida útil de menos de 7 días:
 - la fecha de consumo preferente; o
 - la fecha de caducidad del alimento; o
 - la fecha de cocción¹⁰ (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ, 2021)
2. A menos que el alimento sea un producto de preparación para lactantes, la información sobre la fecha de marcado no es necesaria si la fecha de consumo preferente del alimento es de 2 años o más después de la fecha en que se determina; o el alimento es una porción individual de helado o confitería helada.
3. Si el alimento está en un paquete pequeño, la única información requerida para marcar la fecha es la fecha de caducidad (si corresponde).

En cuanto al texto y forma requeridos para las fechas de consumo de un producto en las etiquetas,¹¹ se puede señalar que, la información sobre el marcado de la fecha sólo puede expresarse de acuerdo con esta sección. De esta forma, una fecha de consumo preferente (best before date¹²), una fecha de caducidad (used by¹³), la fecha de cocción (baked of date) y la fecha de horneado en (baked on date), debe expresarse de la siguiente forma:

- i. para una fecha de consumo preferente, las palabras "Consumir preferentemente antes de";
- ii. para una fecha de caducidad, las palabras "Consumir antes de";
- iii. para una fecha de cocción del pan posterior al mediodía, se usan las palabras "Baked For" o "Bkd For";

⁹ 1.2.1-8 Information required on food that is required to bear a label

¹⁰ 1.2.5-3 Food for sale must be date marked on labels

¹¹ 1.2.5-5 Required wording and form for dates for labels.

¹² La fecha de consumo preferente (best-before date) en relación con un alimento para la venta, significa la fecha hasta la cual el alimento para la venta seguirá siendo totalmente comercializable y conservará cualquier cualidad específica para la que se hayan hecho declaraciones expresas o implícitas, si el alimento para la venta.

¹³ Para un alimento destinado a la venta, (used by) es la fecha a partir de la cual se estima que el alimento destinado a la venta no debe consumirse por razones de salud o seguridad, si el alimento destinado a la venta permanece en un envase intacto durante su almacenamiento

- iv. para una fecha de horneado del pan anterior al mediodía, las palabras "Baked On" o "Bkd On".

Estas expresiones, irán acompañadas de la fecha correspondiente o de una referencia al lugar donde se encuentra la fecha en la etiqueta.

En una fecha de consumo preferente o una fecha de caducidad, el día debe expresarse en forma numérica y el mes en forma numérica o en letras mayúsculas o minúsculas. El año debe indicarse, en forma numérica y puede expresarse utilizando el año completo o sólo los 2 últimos dígitos del año.

Por su parte, una fecha de consumo preferente y una fecha de caducidad deben contener al menos, si no son superiores a 3 meses desde la fecha de aplicación, el día y el mes, en ese orden; o si el mes está expresado en letras, el día y el mes, en cualquier orden. Ahora, si la fecha de consumo preferente o la fecha de caducidad, es superior a 3 meses desde la fecha de aplicación, se coloca el mes y el año, en ese orden¹⁴. El día, el mes y el año deben expresarse de forma que sea evidente qué número es el día, el mes o el año. (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ, 2021).

El marcado de la fecha de los alimentos para la venta, no impide que se añada una fecha de envasado o un código del fabricante o del envasador en la etiqueta de un envase de alimentos.¹⁵

d. Suiza

Según las regulaciones establecidas por la **Ordenanza del Departamento Federal del Interior, DFI, sobre la información de los productos alimenticios (Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, OIDA)**, las menciones obligatorias en el etiquetado, incluyen el nombre específico, la lista de ingredientes, los ingredientes que pueden causar alergias u otras reacciones adversas, la declaración cuantitativa de los ingredientes, las condiciones especiales de almacenamiento o uso, el nombre o razón social y dirección de la persona que fabrica, importa, acondiciona, empaqueta, embotella o entrega los alimentos, el país de producción del alimento y la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, etc. La legislación alimentaria, señala que los productos alimenticios deben portar la fecha de durabilidad mínima. En el caso de los productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que puedan presentar, tras un breve período, un peligro inmediato para la salud humana, deberá indicarse la fecha de caducidad en lugar de la fecha de duración mínima. (Département Fédéral de l'Intérieur, 2016)

La fecha de duración mínima o date de durabilité minimale, puede entenderse como la fecha hasta la que un alimento conserva sus cualidades específicas en condiciones de almacenamiento adecuadas. El fabricante garantiza la calidad total del producto (olor, sabor, color, consistencia, etc.) hasta ese momento. Por tanto, se refiere principalmente a los aspectos cualitativos de un producto. El consumo del producto alimenticio sigue siendo seguro incluso después de la expiración de la fecha de duración mínima, siempre que el producto no muestre signos de deterioro en términos de olor, vista y sabor). (Office fédéral de la sécurité, 2020)

La fecha de duración mínima, irá seguida de la mención:

¹⁴ 1.2.5-5 Required wording and form for dates for labels.

¹⁵ 1.2.5-6 Packed-on dates and manufacturer's or packer's codes.

- a. "Consumir preferentemente antes de" (à consommer de préférence avant le...), cuando la fecha incluye una indicación del día,
- b. "Mejor antes del final de" (à consommer de préférence avant fin), en otros casos;

Estos términos irán acompañados de la propia fecha, o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha estará compuesta por el día, el mes y, en su caso, el año, en lenguaje sencillo y en orden; no obstante, en el caso de los productos alimenticios para los que la vida útil es inferior a tres meses, la indicación del día y del mes es suficiente; cuando la vida útil es superior a tres meses pero no superior a 18, el mes y el año son suficientes; o si la vida útil es superior a 18 meses, el año es suficiente.

La indicación de la fecha de duración mínima no es necesaria en el caso de las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a otro tratamiento similar; esta excepción no se aplica a las semillas germinadas y productos similares, como los brotes de legumbres. Tampoco es requerida en los vinos, vinos espumosos, vinos aromatizados y los productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas alcohólicas elaboradas a partir de la uva o del mosto de uva¹⁶.

Por su parte, la fecha de caducidad, irá seguida de la expresión "consumir hasta..." (à consommer jusqu'au ...). Estos términos son seguidos por la propia fecha, o una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Esta, estará compuesta por el día, el mes y, en su caso, el año, en un orden claro. La fecha de caducidad se indicará en cada porción individual preenvasada¹⁷.

En cuanto a la **presentación de la información obligatoria** en general en los productos alimenticios preenvasados, ésta debe ser indeleble y estar escrita en un lugar bien visible y claramente legible. No deberá estar oculta, oscurecida, tapada en parte o separada por otras indicaciones o imágenes o cualquier otro elemento que interfiera, ya que no hay que desviar la atención de ésta¹⁸. (Département Fédéral de l'Intérieur, 2016)

Deberán estar impresos en el envase o en la etiqueta de forma claramente legible en un tamaño de letra con una altura de x, tal como se define en el anexo 3, de 1,2 mm o más. En el caso de los envases o recipientes cuyo lado mayor tenga una superficie inferior a 80 cm², la altura x del tipo de letra mencionado en el apartado 3 deberá ser igual o superior a 0,5 mm. 3 debe ser igual o superior a 0,9 mm¹⁹. (Département Fédéral de l'Intérieur, 2016).

Cuadro resumen. Fecha de vencimiento v/s Fecha de consumo preferente.

Países	Denominación de la Fecha de vencimiento y marcaje de la fecha	Denominación de la Fecha de consumo preferentemente y marcaje de la fecha
--------	---	---

¹⁶ Anexo 8, numeral 1.4.

¹⁷ Anexo 8, numeral 2.

¹⁸ Artículo 4.

¹⁹ Ibíd.

<p>Argentina</p> <p>Código alimentario Argentino</p>	<p>Se utiliza el término fecha de duración de un producto, que constará del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a 3 meses. Por su parte, constará del mes y el año para los productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo, fin de año.</p> <p>La fecha de duración se puede declarar indistintamente con alguna de las siguientes expresiones: “consumir antes de...”, “consumir preferentemente antes de...”, “válido hasta...”, “validez.”, “val.”, “vence...”, “vencimiento”, “vto...”, “venc. ...”</p>	
<p>Francia</p>	<p>La fecha límite de consumo o date limite de consommation, se expresa con el término à consommer jusqu’au... seguida del mes, el día y posiblemente el año</p>	<p>La fecha de duración mínima o date de durabilité minimale, se expresa con el término à consommer de préférence avant. Según la durabilidad del producto se manifiesta así “Consumir preferentemente antes de”</p> <ul style="list-style-type: none"> - seguido del día y el mes, para un con una vida útil inferior a 3 meses - seguido del mes y el año para un producto con una vida útil de entre 3 y 18 meses. - seguido del año para un producto con una vida útil de más de 18 meses.
<p>Nueva Zelanda</p> <p>Food Standards Code</p>	<p>La fecha de caducidad se expresa con el término “used by”</p>	<p>La fecha de consumo preferente se expresa con el término “best before date”</p>
<p>Suiza</p> <p>Ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires, OIDA</p>	<p>La fecha de caducidad irá seguida de la expresión “consumir hasta...” à consommer jusqu’au ...</p> <p>Estos términos son seguidos por la propia fecha, o una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Esta, estará compuesta por el día, el mes y, en su caso, el año, en un orden claro.</p>	<p>La fecha de duración mínima o date de durabilité minimale, irá seguida de la mención “Consumir preferentemente antes de” (à consommer de préférence avant le...), cuando la fecha incluye una indicación del día, o mejor antes del final de... “à consommer de préférence avant fin”, en otros casos.</p> <p>Estos términos irán acompañados de la propia fecha, o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha estará compuesta por el día, el mes y el año.</p>

Elaboración propia con base en las fuentes consultadas

Referencias

Centro Tecnológico de Seguridad Alimentaria. (13 de Enero de 2021). *Fecha de caducidad: qué tener en cuenta*. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de <https://ctsalimentaria.com/fecha-de-caducidad-que-tener-en-cuenta/>

CODEX ALIMENTARIUS. (s.f.). *NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS CXS 1-1985*. Recuperado el 23 de Agosto de 2021, de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

Département Fédéral de l'Intérieur. (16 de Diciembre de 2016). *Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)*. Suiza. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/158/fr>

Food and Agriculture Office, FAO. (s.f.). *CODEX ALIMENTARIUS*. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

Food and Agriculture Office, FAO. (s.f.). *CODEX ALIMENTARIUS*. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

Food Standards Australia New Zealand, FSANZ. (3 de Junio de 2021). *Food Standards Code Australia New Zealand, última versión*. Australia-New Zealand. Recuperado el 26 de Agosto de 2021, de <https://www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx>

Ministère de L'Économie des Finances et de la Relance. (24 de Julio de 2019). *Date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM) : quelle différence ?* Francia. Recuperado el 24 de Agosto de 2021, de <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/date-limite-consommation-dlc-ddm>

Ministry for Primary Industries, MPI. (12 de Septiembre de 2020). *Meeting requirements for labelling and composition*. Nueva Zelanda. Recuperado el 26 de Agosto de 2021, de <https://www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/meeting-requirements-for-labelling-and-composition/>

Office fédéral de la sécurité. (27 de Octubre de 2020). *Informations sur les étiquettes des aliments et des affaires vétérinaires*. Suiza. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html>

Organización Panamericana de la Salud, OPS. (s.f.). *El etiquetado y envasado*. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10740:2015-etiquetado-ensvasado&Itemid=0&lang=es

Parlamento Europeo y el Consejo. (25 de Octubre de 2011). *Reglamento (UE) N o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo*. Unión Europea. Recuperado el 24 de Agosto de 2021, de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>

Poder Ejecutivo Nacional. (18 de Julio de 1969). *Código Alimentario Argentino*. Argentina. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de http://www.conal.gob.ar/sitio/_pdf/20210824194701.pdf

Poder Ejecutivo Nacional. Código Alimentario Argentino. Argentina. Recuperado el 27 de Agosto de 2021, de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

Nota aclaratoria

Asesoría Técnica Parlamentaria, está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.



Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)