



---

## INICIATIVA | Cambio en el etiquetado

Lunes 09/05/2011 Actualizado 09:42h

# ¿Están caducadas las fechas de caducidad?

- Reino Unido quiere acabar con la confusión y estandarizar las etiquetas

*Cristina G. Lucio* | Madrid

Actualizado **lunes 09/05/2011 08:02 horas**

---

Tiene hambre y la despensa esta prácticamente vacía. Tan sólo queda un paquete de galletas en un estante, pero trae malas noticias impresas en su envoltorio: la fecha de consumo preferente expiró tres días atrás. ¿Qué hace? ¿Se las come? ¿Las tira por temor a una intoxicación?

Las autoridades británicas se están planteando acabar con este tipo de dudas alimentarias de un plumazo. Su intención es eliminar las distintas etiquetas que se utilizan hoy en día para indicar la vida útil de un producto y **apostar por una única información** que haga referencia al momento en que su consumo puede ser peligroso para la salud. La iniciativa, que de momento sólo pretende guiar a productores e intermediarios, tiene como objetivo evitar que se sigan tirando diariamente toneladas de comida en buen estado.

"Estoy consternada por la cantidad de alimentos que van a la basura cada día. Si las fechas de la etiqueta son parte del problema, entonces tendremos que hacer algo para solucionarlo", ha señalado Caroline Spelman, secretaria de Medio Ambiente de Reino Unido.

Aunque en menor medida que en el país británico, en España también existen distintas denominaciones para establecer el periodo en el que un producto puede consumirse con total seguridad. En general, se utiliza la '**fecha de caducidad**' con los productos muy perecederos, como los preparados cárnicos, en los que la presencia de microorganismos puede resultar muy peligrosa tan sólo unos días después de su preparación.

En cambio, en los alimentos en los que el paso del tiempo es menos nocivo –como el caso de las galletas o los cereales– suele utilizarse la indicación '**consumir preferentemente**'. "Esta etiqueta se refiere más al hecho de que, tras la fecha indicada, las propiedades nutricionales y organolépticas de ese alimento no son las mismas. Puede perder sabor, textura, color... pero **no hay un peligro inminente de seguridad alimentaria** siempre que se cumplan las condiciones de conservación", explica Emilio Martínez de Victoria, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada.

## Plazos

En principio, son los fabricantes quienes establecen los plazos de caducidad, siguiendo unas indicaciones generales que marca la ley.

Según un estudio realizado por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) hace unos años, la vida máxima que generalmente se establece, por ejemplo, para un yogur –desde su elaboración y siempre que se conserve debidamente en el frigorífico– ronda los 28 días. La pasta fresca puede sobrevivir tres semanas si está adecuadamente refrigerada, mientras que, en el caso de las galletas, su viabilidad suele ser mayor a los seis meses.

Si la vida del producto es menor a tres meses, debe aparecer el día, mes y año en que dejará de ser apto. Si el periodo está comprendido entre los tres y los 18 meses, basta con indicar el mes y el año y, finalmente, si se superan los 18 meses, simplemente hay que hacer referencia al año a partir del cual su consumo no se recomienda.

Algunos productos, como las bebidas alcohólicas de más de 10 grados o el vinagre, están **exentos de la obligación de indicar su fecha de caducidad** ya que, en general, se considera que consumirlos mucho tiempo después de su elaboración no entraña riesgos para el organismo humano.

Para Ileana Izverniceanu, portavoz de la OCU, la coexistencia de las dos indicaciones de tiempo de utilización de los alimentos no tiene por qué suponer un problema. **"Lo que hay que conseguir es que la gente aprenda a interpretarlas**, que sepa que comer una magdalena pasada de fecha dos días no le provocará una intoxicación", señala.

En su opinión, sí sería necesario establecer claramente, y por normativa legal, qué productos deben utilizar la fecha de caducidad y cuáles el consumo preferente ya que, en algunos casos, esto queda a elección del fabricante. "El próximo reglamento de información al consumidor, que se está debatiendo en Europa, debería regularlo", concluye.

---

© 2011 Unidad Editorial Internet, S.L.