

¿Fecha de caducidad o de consumo preferente?

Enfoque basado en el riesgo para ayudar a los operadores económicos a decidir si aplican la fecha de caducidad o la de consumo preferente a sus productos

Este documento es un extracto traducido de la opinión científica de la EFSA en la [Guía para el marcaje de las fechas y la información relacionada con los alimentos: parte 1 \(marcaje de la fecha\)](#), donde se destaca la información clave que el operador económico (OE) debe tener en cuenta a la hora de decidir qué fecha de marcaje le corresponde a su producto. Para entenderlo mejor, se recomienda que se consulte el documento íntegro.

El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, regula la información alimentaria facilitada al consumidor. El artículo 2 define la "fecha de duración mínima" como la fecha hasta la que el alimento mantiene sus propiedades específicas cuando se conserva correctamente y el artículo 24 establece que, en caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que puedan suponer un peligro para la salud humana, la fecha de duración mínima se debe cambiar por la "fecha de caducidad".

La **fecha de caducidad** de los alimentos es una cuestión de seguridad: los alimentos se pueden consumir hasta esa fecha, pero no después, aunque tengan buen aspecto. La fecha de **consumo preferente** se refiere a la calidad, ya que el alimento es seguro para consumir después de la fecha, pero puede que pierda características organolépticas propias como sabor, textura, etc.

El operador económico es el responsable de decidir qué fecha de las dos le corresponde a su producto y, para ayudarle en esta determinación,



la EFSA propone un árbol de decisiones con una serie secuencial de 10 preguntas.

El árbol se basa en el riesgo, de manera que para los alimentos sometidos a procesos que eliminen microorganismos patógenos y eviten la recontaminación, o que no favorezcan su crecimiento, se considera que el riesgo para la salud del consumidor no aumenta durante su vida útil, en este caso es apropiado indicar la fecha de **consumo preferente**.

Pero si no hay un paso de eliminación de patógenos o puede existir la posibilidad de recontaminación después de un tratamiento y se favorece el crecimiento de patógenos contaminantes, se considera que el riesgo para el consumidor aumenta durante la vida útil y será necesario indicar la **fecha de caducidad**.

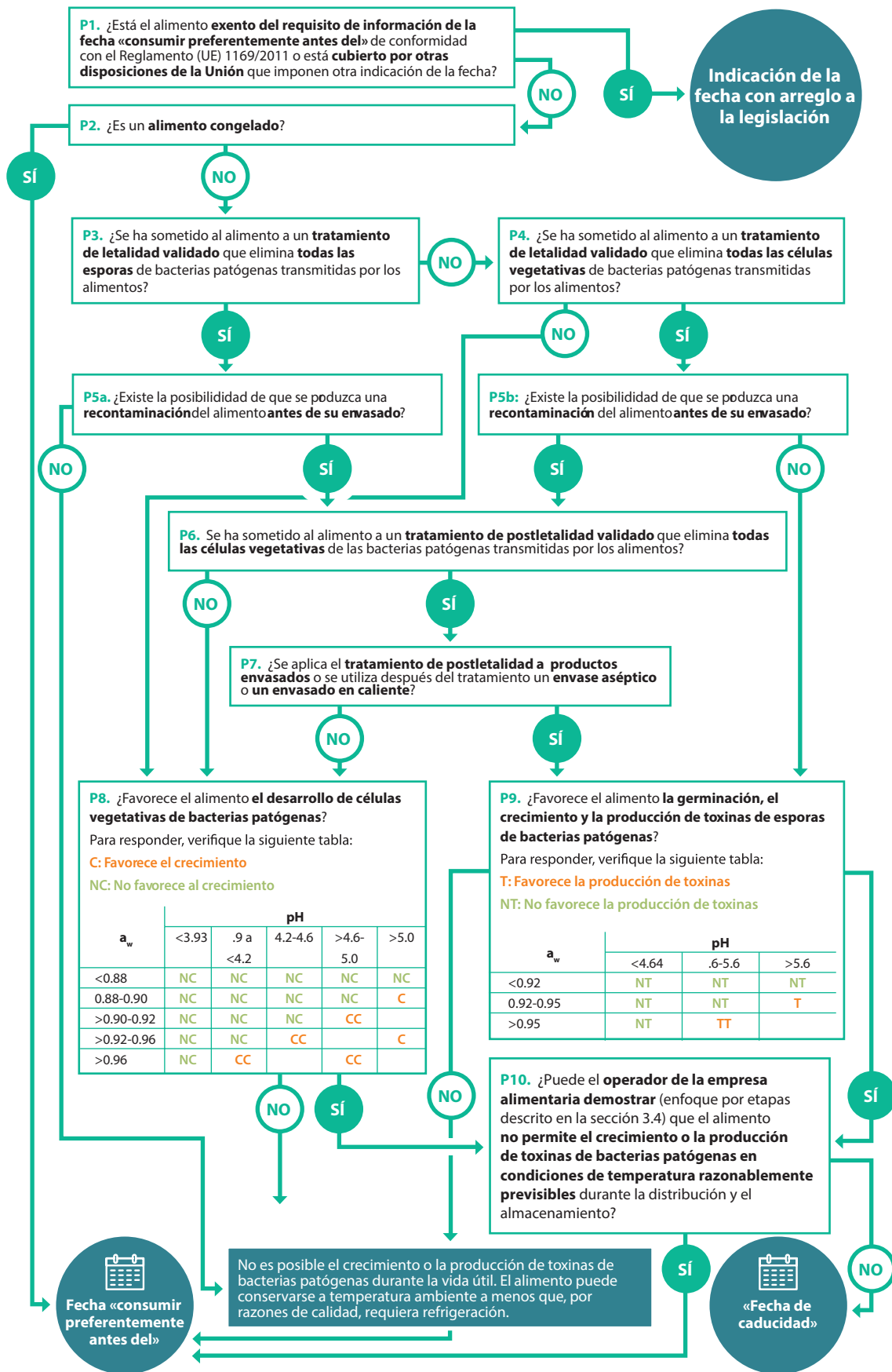
El árbol de decisión debe aplicarse producto por producto e identificar los microorganismos patógenos relevantes y determinar si pueden crecer o producir toxinas en condiciones razonablemente previsibles durante su procesamiento y almacenaje.

El OE debe entender el objetivo y los efectos de los procesos aplicados durante la fabricación.

acsa brief

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Septiembre - Octubre 2021



Interpretación de las preguntas y ayuda para responder al árbol de decisiones

Pregunta P1. Hace referencia al anexo X del Reglamento (UE) núm. 1169/2011, sobre información alimentaria al consumidor, que excluye una serie de alimentos de llevar fecha de consumo. Como, por ejemplo: frutas y hortalizas frescas, vinos, bebidas con graduación alcohólica superior al 10%, productos de panadería y bollería que se consumen en 24 h, vinagre, sal, azúcar sólido, productos de confitería y chicles.

O al caso de productos alimenticios regulados por otras disposiciones de la UE que les imponen un marcaje de fecha específico, como, por ejemplo, los huevos y los MBV:

- **Para los huevos de clase A**, el Reglamento (CE) 589/2008, por el que se establecen las normas de comercialización de los huevos, dispone en su artículo 13 que su fecha de durabilidad se fijará como máximo a los 28 días de la puesta.

El Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, en el anexo III, sección X, capítulo 1, punto 3, establece que los huevos se entregarán al consumidor en un período máximo de 21 días a partir de su puesta.

- **Para los MBV**, el Reglamento (CE) 853/2004, en el anexo III, sección VII, capítulo VII, punto 2, establece que su fecha de durabilidad se puede sustituir por la frase "Estos animales deben estar vivos en el momento de la venta".

Si no es este el caso, el OE debe pasar a la pregunta **P2**, que está relacionada con el almacenamiento congelado del producto. Si el producto es congelado, no se espera un crecimiento de microorganismos patógenos durante la vida útil y, por tanto, le corresponde **"Consumir preferentemente antes de"**.

Para los alimentos no congelados, el OE debe evaluar el efecto del procesamiento sobre la

contaminación del producto final respondiendo a las preguntas P3-P10 del árbol de decisiones.

Preguntas P3 y P4. Para responder, se debe tener en cuenta el efecto de las condiciones de procesamiento (por ejemplo, el tiempo y la temperatura en un tratamiento térmico) sobre la inactivación de patógenos - ver la tabla 4 de la sección 3.2.1 de la [Guía](#) - .

Así, si un alimento se somete a un tratamiento de pasteurización dirigido a las bacterias patógenas vegetativas más resistentes térmicamente, pero que no elimina las esporas bacterianas, la respuesta a **P3. ¿Se somete el producto alimenticio a un tratamiento letal validado que elimina todas las esporas de bacterias patógenas transmitidas por alimentos?** debe ser "No" y la respuesta a **P4. ¿Se somete el producto alimenticio a un tratamiento letal validado que elimina todas las células vegetativas de bacterias patógenas transmitidas por alimentos?** debe ser "Sí".

En el caso de productos mixtos o multicomponentes, un "Sí" en P3 o P4 debe hacer referencia a todos los ingredientes del producto final.

Pregunta P5 (P5a o P5b). La respuesta debe ser "No" si se aplica el tratamiento posletalidad sobre el alimento ya envasado, o si se realiza un envasado aséptico o un llenado en caliente.

La respuesta debe ser "Sí", si existe manipulación después del tratamiento letal y antes del embalaje que conlleve una posibilidad de contaminación microbiana. El operador debe pasar a la siguiente pregunta.

Pregunta P6. Se refiere a los productos alimenticios que se someten a un segundo tratamiento de postletalidad después del tratamiento primario mencionado en P3-P4. Al igual que en P3 y P4, la pregunta P6 se debe responder en función del efecto de las condiciones de procesamiento sobre la inactivación de patógenos (por ejemplo, tiempo y presión en un tratamiento de alta presión).

acsa brief

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Septiembre - Octubre 2021

Según este efecto, el producto final (después del procesamiento) puede estar:

- (i) libre de patógenos (es decir, por debajo de su detección),
- (ii) potencialmente contaminado solo con esporas de bacterias patógenas, o
- (iii) potencialmente contaminado con esporas y células vegetativas de bacterias patógenas.

Si el alimento se somete a un tratamiento validado y se eliminan todas sus células vegetativas (pero no todas las esporas) de bacterias patógenas transmitidas por los alimentos y no existe posibilidad de recontaminación antes del envasado, la contaminación potencial del producto final solo se limita a esporas de bacterias patógenas.

En cambio, si se recontamina después de un tratamiento térmico, pero antes del envasado, por ejemplo, cortar el jamón cocido antes de envasarlo, también puede incluir células vegetativas de bacterias patógenas.

Pregunta P7. Evalúa la posibilidad de recontaminación del alimento.

Si este segundo tratamiento de letalidad se realiza sobre el alimento envasado o si seguidamente se realiza su envasado aséptico o un llenado en caliente, la respuesta debe ser "Sí" y se ha de pasar a la **pregunta P9**.

La respuesta debe ser "No" si existe alguna manipulación tras el tratamiento de posletalidad y antes del envasado que conduzca a una posible contaminación microbiana del producto. Entonces se debe pasar a la **pregunta P8**.

P8 y P9 se refieren a la capacidad de un alimento para favorecer el **crecimiento de bacterias patógenas (P8) o la germinación, crecimiento y producción de toxinas (P9)**. Para responder, debe evaluarse en función del pH y a_w , mediante la tabla proporcionada en el árbol de decisiones. Hay que tener en cuenta que la tabla hace referencia a una temperatura óptima de crecimiento y condiciones óptimas para el resto de factores que afectan al crecimiento microbiano, como, por

ejemplo, ausencia de conservantes y ausencia de atmósfera modificada o envasado al vacío.

Teniendo todo ello en cuenta, si un alimento tiene una combinación de pH y a_w que **no permite el crecimiento de bacterias patógenas (P8) o la germinación de esporas, el crecimiento y la producción de toxinas de bacterias patógenas (P9)** se puede almacenar a temperatura ambiente, excepto que requiera refrigeración por motivos de calidad. En este caso, es adecuado un marcaje con **"Consumir preferentemente antes de"**.

Para productos con una combinación de pH y a_w que sí permite el crecimiento de bacterias patógenas, debe responderse la **pregunta P10**.

P10. Hace referencia a si el OE es capaz de demostrar mediante pruebas que el alimento no favorece el crecimiento ni la producción de toxinas de patógenos en condiciones razonablemente previsibles de temperatura durante su distribución y almacenamiento, debido, por ejemplo, a la adición de conservantes o de atmósfera modificada.

Las pruebas deben referirse a factores intrínsecos y extrínsecos del alimento, independientemente del tiempo de almacenamiento (es decir, deben ser válidos incluso después de que el alimento supere la fecha de "consumo preferente").

El OE, para responder, puede requerir estudios específicos, por ejemplo, ensayos de inoculación (*challenge test*) centrados en:

- Los microorganismos patógenos relevantes que se pueden encontrar en el alimento,
- Las características del alimento, y
- Las condiciones de almacenamiento (ver la sección 3.4.2 de la [Guía](#)).

Por ejemplo, en el caso de un producto de la pesca envasado en atmósfera modificada, en el que solo puede haber esporas de bacterias patógenas al final del procesamiento y que se distribuye por refrigeración, las pruebas proporcionadas por el OE deben centrarse sobre *Cl. botulinum* no proteolítico.