

## FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD

La duración mínima de un producto alimenticio se puede expresar en la etiqueta como "consumo preferente" o como "fecha de caducidad". Utilizar una u otra indicación depende de las características del alimento y del tratamiento aplicado durante su fabricación. Esta indicación irá acompañada de la propia fecha o bien de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

**Fecha de duración mínima:** es la fecha hasta la cual el producto mantiene intactas todas sus propiedades. En algunos casos se acompaña de las condiciones de conservación que deben mantenerse para asegurar la duración indicada.

### Formas de expresión:

- *Día, mes y año*, o bien
- En productos con duración inferior a 3 meses: *día y mes*.
- En productos con duración superior a 3 meses e inferior a 18 meses: *mes y año*.
- En productos con duración superior a 18 meses: *año*.

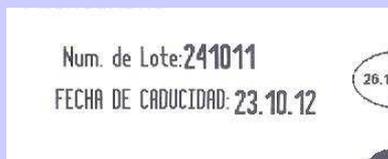
"Consumir preferentemente antes del...." cuando se indique el día.

"Consumir preferentemente antes del fin de..." en los demás casos.



**Fecha de caducidad:** se emplea en alimentos muy perecederos desde el punto de vista microbiológico (pescados, carnes, yogures, etc.). Normalmente la fecha de caducidad se acompaña de las condiciones de conservación que deben mantenerse para asegurar la duración indicada.

**Forma de expresión:** "***Fecha de caducidad: (día , mes y eventualmente año)***"



### ¿ES LO MISMO LA FECHA DE CADUCIDAD QUE LA DE CONSUMO PREFERENTE?

No es lo mismo. En el caso de la **fecha de consumo preferente**, pasada esta fecha la calidad del producto empieza a disminuir, pero el producto aún se mantendrá algún tiempo sin una alteración importante que lo haga impropio para el consumo; sin embargo, en el caso de la **fecha de caducidad**, a partir de la fecha indicada, se considera que el producto no es seguro.

### ALIMENTOS QUE NO TIENEN OBLIGACIÓN DE INDICAR LA DURACIÓN

Están excluidos de la obligación de indicar la fecha de duración mínima o caducidad, los siguientes productos:

- \* **Frutas y hortalizas frescas**, incluidas las patatas enteras, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
- \* **Vinos y bebidas alcohólicas** con una graduación de 10% o más en volumen de alcohol.
- \* **Productos de panadería o repostería de consumo diario.**
- \* **Vinagres.**
- \* **Sal de cocina.**
- \* **Azúcares sólidos.**
- \* **Productos de confitería que contienen casi exclusivamente azúcares, aromas y/o colorantes.**
- \* **Gomas de mascar y productos similares de mascar.**