



## Tema 6 del Programa

CX/FL 13/41/8

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

#### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

41ª reunión

Charlottetown, Prince Edward Island, Canadá, 14 – 17 de mayo de 2013

#### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE ASUNTOS RELACIONADOS AL MARCADO DE LA FECHA (PREPARADO POR NUEVA ZELANDA)

### 1. Introducción

1. Durante la 40ª sesión del CCFL (2012) Nueva Zelanda presentó un Documento de Sala de Conferencias (CRD 5) reseñando un número de problemas y limitaciones con las presentes disposiciones del Codex sobre el mercado de la fecha. La mayoría de los problemas identificados fueron levantados en un taller de los Países de las Islas de Pacífico (PICs *por sus siglas en inglés*) que pertenecen a grupo del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (NASWP *por sus siglas en inglés*)<sup>1</sup>. Nueva Zelanda acordó avanzar este tema en la más amplia arena del Codex. El Comité acordó que Nueva Zelanda prepararía un documento de discusión para la 41ª sesión del CCFL reseñando problemas potenciales con las Directrices actuales del Codex enfocándose en las definiciones pertinentes al mercado de la fecha y la Sección 4.7 y una propuesta para un nuevo trabajo sobre el mercado de la fecha (**Adjunto 1**).
2. Las disposiciones actuales sobre el mercado de la fecha se abordan en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*. La intención de esta propuesta es solo la de revisar las definiciones en esta norma pertinentes al mercado de la fecha y la Sección 4.7 *Mercado de la fecha e instrucciones de almacenaje*. No es la intención de esta propuesta revisar completamente la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*.

### 2. Antecedentes

1. En un taller patrocinado por la FAO/OMS que se celebró en Tonga en septiembre del 2010, conjuntamente con la 11ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP, *por sus siglas en inglés*), se había indicado la cuestión del mercado de la fecha de los alimentos preenvasados como tema de particular preocupación en el Pacífico. Aunque este asunto ha sido levantado por los PICs, es un asunto global que afecta muchos países. Como tal, el CCNASWP acordó con una propuesta de Nueva Zelanda para facilitar la consideración de un enfoque armonizado para el mercado de la fecha en la región por medio del desarrollo de un documento para su consideración durante la siguiente sesión del CCFL en el 2012.
2. Para avanzar este trabajo Nueva Zelanda desarrollo un Documento de Sala de Conferencias (CRD 5) que se presentó al CCFL 40. El CRD reseñó los asuntos levantados por los PICs y los textos del Codex que pudieran necesitar ser revisados para responder a estos asuntos. Muchos de los asuntos del mercado de fecha habían sido identificados como tema de particular preocupación en el Pacífico debido a la dependencia de la región de los alimentos importados. En particular que algunos productos alimenticios preenvasados para su venta en países del Pacífico carecían de mercado de fecha o el mercado era inadecuado o no era pertinente para el producto debido a la congelación. Esta deficiencia podía plantear problemas de calidad e inocuidad y dar lugar también a un desperdicio innecesario de productos alimenticios.
3. El comité acordó que Nueva Zelandia preparará un documento de debate que describa los posibles asuntos relativos a las presentes Directrices del Codex (centrando su atención en las definiciones

<sup>1</sup> Los países de las Islas del Pacífico que pertenecen a la región NASWP son las Islas Cook, Fiji, Kiribati, Estados Federados de Micronesia, República de Nauru, Papua Nueva Guinea, Samoa, Islas Solomon, Tonga y Vanuatu

pertinentes al mercado de la fecha y en la sección 4.7) y en una propuesta de nuevo trabajo sobre el mercado de la fecha para su consideración durante la siguiente reunión. Una delegación señaló que el trabajo debería limitarse a la comerciabilidad de los productos y a los atributos de calidad en consonancia con las actuales directrices del Codex.

### 3. ÁMBITO DE LA REVISIÓN

1. Las directrices del Codex a ser abordadas incluyen la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*:
  - a. 2. *Definiciones pertinentes al mercado de la fecha*
  - b. 4.7 *Marcado de la fecha e instrucciones de conservación*
2. Algunos análisis preliminares han identificado un número de los textos del Codex, predominantemente normas individuales para productos básicos, tienen tanto referencias generales como otras más específicas respecto al mercado de la fecha. Estos el textos del Codex se enumeran en el **Adjunto 2**. Estos asuntos necesitarán ser abordados una vez que se acuerden las disposiciones generales sobre el mercado de la fecha en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, pero no forman parte de esta propuesta de trabajo.

### 4. Descripción

1. La mayoría de las autoridades nacionales utilizan la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, referida en adelante como 'la Norma'*, para orientar los requisitos nacionales de etiquetado, incluyendo requisitos para el mercado de la fecha de los alimentos. A pesar de esto, existen mundialmente varios sistemas diferentes para el mercado de la fecha y se utilizan diferentes terminologías en los envases (ver el **Adjunto 3**). Esto puede crear confusión para los consumidores, la industria y los reguladores, particularmente en los países que no tienen reglamentaciones para el mercado de la fecha y donde es significativa la importación de alimentos.
2. Los problemas creados por esta proliferación de marcas de la fecha fueron destacados por los Países de las Islas del Pacífico (PICs) durante un taller patrocinado por la FAO/OMS que tuvo lugar en Tonga en conjunción con la 11ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) en Tonga en 2010.
3. La mayoría de los PICs o tienen reglamentación relativamente nueva o no tienen reglamentación nacional para el mercado de la fecha. Los PICs son también principalmente importadores netos de alimentos preenvasados. Como resultado de esto, los PICs tienen la preocupación de que los productos alimentarios preenvasados que se importan para la venta en sus países o bien no llevan una marca de la fecha, o tienen una marca inadecuada de la fecha o la marca de la fecha que llevan no es pertinente al producto debido a la naturaleza del producto. Las consecuencias de esto son:
  - La inocuidad alimentaria pudiera estar comprometida
  - La calidad alimentaria pudiera ser menos que ideal
  - Pudieran haber productos alimentarios para la venta que no estén en cumplimiento
  - Alimentos pudieran ser retirados innecesariamente de la venta
4. Con el propósito de ilustrar algunos de estos problemas, se muestran ejemplos de diferentes marcas de la fecha encontrados en los alimentos preenvasados en un número de diferentes países (ver el Adjunto 3 para ver dichos ejemplos). Algunos productos no tienen ningún marcado de la fecha (lo que es un problema para asegurar el cumplimiento para los países involucrados).

### 5. Problemas

#### 1. Inconsistencia de la información que se está proveyendo:

Cuando está presente una marca de fecha no está siempre claro cuál información se está impartiendo. Algunas marcas de fecha proveen solamente la fecha sin la parte descriptiva correspondiente de la marca de fecha (por ejemplo, "Consumir preferentemente antes de" o "Fecha de envasado" o "Consumir antes de" por ejemplo el "25 de abril de 2013". El presente requisito en la

Norma (Sección 4.7) es que la “Fecha de duración mínima” tendrá que declararse. La “fecha de duración mínima” o (“consumir preferentemente antes de”) es definida e incluye un comentario de que *“el alimento puede ser todavía perfectamente satisfactorio”*. Otras definiciones para marcas alternativas de la fecha son proveídas por la Norma, tal como la de “Fecha límite de utilización”, que incluye la declaración de que *“Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento”*. Sin la marca plena de la fecha (tanto la fecha como el descriptor) no es posible determinar si el producto debería ser descartado (pues no se considerará comercializable el alimento) o si pudiera ser todavía plenamente satisfactorio. De esto surgen directamente dos situaciones, o bien el alimento que debería descartarse no es descartado, lo que podría resultar en que se vendieran a los consumidores alimentos de menor calidad o peor aún alimentos potencialmente no inocuos, o que alimentos perfectamente comercializables e inocuos se descarten innecesariamente conduciendo potencialmente a problemas de seguridad alimentaria.

## 2. Variación en descriptores

Cuando se usa un descriptor, una variedad de diferentes términos son también usados tales como (“Consumir preferentemente antes de”, “Fecha límite de utilización”, “Envasado el”, “Fecha mínima de venta”, “Disfrutar antes de”, “Exhibir hasta el”, “Fecha de producción”, “Fecha de caducidad”, “Garantizado como fresco hasta el” y abreviaciones tales como “UB” “EXP” “DU” [N. del T: *Abreviaciones usadas en inglés*]. Cuando se utilizan varias diferentes marcas de la fecha necesita haber un claro entendimiento de lo que cada una significa en términos de calidad y comerciabilidad del producto. Algunos países definen diferentes marcas de la fecha para diferentes usos. Cuando se usan descriptores adicionales estos deben ser veraces pero no reemplazar al marcado obligatorio de la fecha.

## 3. Calidad alimentaria versus inocuidad alimentaria

Actualmente algunos países usan el marcado de la fecha por motivos de inocuidad alimentaria tanto como por motivos de calidad mientras que otros usan marcas de la fecha solo para indicar el período de calidad óptima. Cuando el marcado de la fecha se usa a la vez por motivos de calidad y de inocuidad dentro de un país, se pueden utilizar diferentes términos para cada propósito y estos términos pudieran estar sujetos por lo tanto a requisitos divergentes.

Las directrices del Codex requieren actualmente la declaración de una “Fecha de duración mínima” (mejor antes de)” en la mayoría de los alimentos. Sin embargo, se proveen definiciones para una amplia gama de marcas de la fecha con propósitos aparentemente diferentes. El texto actual no indica cuándo deberían o podrían utilizarse estas marcas adicionales de la fecha. La clarificación de definiciones y el texto dentro la Norma para indicar que esto podría ayudar a estandarizar el marcado de la fecha utilizado mundialmente y prevenir así la confusión tanto para los elaboradores como para los proveedores, reguladores y consumidores.

## 6. Definiciones relacionadas al marcado de la fecha:

Las definiciones para la “Fecha de Elaboración” y “Fecha de Envasado” están claramente descritas y no fueron identificadas como problemáticas por los PICs. La “Fecha límite de venta”, “Fecha de duración mínima” (“consumir preferentemente antes de”) y la “Fecha límite de utilización” son sin embargo percibidas como problemáticas y deberían ser revisadas.

La “Fecha de duración mínima” (“consumir preferentemente antes de”) y la “Fecha límite de utilización” son respectivamente la fecha en que termina el período durante el cual un producto *retendrá cualesquiera calidades específicas para las que se han realizado declaraciones de propiedades, y después de la cual el producto no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores*. Un producto después de su “Fecha límite de duración” (“consumir preferentemente antes de”) *puede ser todavía enteramente satisfactorio* sin embargo, un producto después de su “Fecha límite de utilización” *no se considerará comercializable el alimento*. Esto sugiere que se tiene como intención hacer una diferencia entre los alimentos etiquetados con una “Fecha límite de duración” (“consumir preferentemente antes de”) y aquellos etiquetados con una “Fecha límite de utilización”. La Norma sin embargo no articula claramente lo que podría ser la intención de esta diferencia o cuándo utilizar cada marca de la fecha.

La “Fecha límite de venta” significa *la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar*. Esta definición no menciona pérdida de calidad y no cuantifica un período razonable de almacenamiento.

## 7. El texto de la sección 4.7 – Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

La Sección 4.7.1 declara que *Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, ... se declarará la “Fecha mínima de duración” (“Consumir preferentemente antes de”)*.

No hay una indicación en la Norma (otra que *si está determinado de otra manera en una norma*

*individual del Codex*) sobre cuándo deberían utilizarse las otras marcas de la fecha definidas en la Norma (por ejemplo, “Fecha límite de utilización” y “Fecha límite de venta”).

La Sección 4.7.1 (iii) reseña el uso de “consumir preferentemente antes de...” en los alimentos. ¿Debería añadirse una cláusula adicional reseñando el uso de “Fecha límite de utilización” y “Fecha límite de venta”?

La Cláusula 4.7.1 (v) indica que... podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. Se recomienda que la revisión del texto descrita en esta propuesta para un nuevo trabajo considere si esto sería apropiado, o si más bien la forma requerida para la declaración del mes serían letras, dado que tanto el día como el mes pueden actualmente representarse con números y el orden en que deben aparecer el día y el mes no está especificado y puede diferir entre países. Por ejemplo “Consumir preferentemente antes del” 07/12/2013” podría significar “Consumir preferentemente antes del” 12 de “julio de 2013” o “Consumir preferentemente antes del”7 de diciembre de 2013”. Para eliminar la ambigüedad podría requerirse que el mes se ponga en letras o que se especifique el orden de la fecha.

## **8. Recomendación**

Se recomienda que el Comité acuerde iniciar una revisión de las disposiciones de marcado de la fecha en la Norma General del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados tal como se propone en este documento y someter el Proyecto de Documento adjunto para su aprobación por la CAC.

## Adjunto 1

**PROYECTO DE DOCUMENTO**

Preparado por Nueva Zelanda

**1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO**

Mundialmente hay varios sistemas diferentes para el marcado de la fecha de los alimentos y una gama de diferentes terminologías son usadas en los envases. Esto puede crear confusión para los consumidores la industria y los reguladores particularmente en países que carecen de reglamentos nacionales para el marcado de la fecha y donde la importación de alimentos es significativa. Se ha sugerido que las presentes directrices del Codex no proveen orientaciones adecuadas sobre el marcado de la fecha con las definiciones siendo identificadas como ambiguas y sin una orientación clara sobre cómo y cuándo utilizar las marcas de la fecha que han sido definidas. Esta propuesta busca revisar las definiciones pertinentes al marcado de la fecha y el texto de la sección 4.7 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*. Esta propuesta no busca revisar toda la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*

**2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

El marcado de la fecha ha sido identificado como una preocupación significativa en varios países en vías de desarrollo que dependen mucho de importaciones alimentarias.

**3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR**

Las directrices específicas del Codex a ser abordadas incluyen la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*:

2. *Definiciones*

4.7 *Marcado de la fecha e instrucciones de conservación*

**4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS****Criterios****Criterio general:**

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, el garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en vías de desarrollo.

La protección del consumidor –pareciera que las disposiciones actuales están resultando en una gran cantidad de diferentes marcas de la fecha las cuales usan para diferentes propósitos en diferentes países. Los consumidores, como usuarios finales de los productos, pudieran ser engañados sobre la intención original de la marca de la fecha – y aún más en el caso de que el producto haya sido congelado durante su tránsito al mercado.

Prácticas leales en el comercio de alimentos – potencial de “dumping” de alimentos con corta vida de anaquel en los países en vías de desarrollo. Esto podría ser a la vez un asunto de calidad alimentaria y de inocuidad alimentaria.

Seguridad alimentaria – el desperdicio de alimentos debido al desechar alimentos cuya marca de fecha ha expirado pero que podrían ser aun inocuos para el consumo– por ejemplo, “Consumir preferentemente antes de tal fecha”. Esto tiene implicaciones económicas significativas para los minoristas y los consumidores y es también un área potencial de confusión para los reguladores respecto al cumplimiento, es decir, ¿debería permitirse la venta del producto luego de que su marca de fecha ha expirado?

**Criterios aplicables a las cuestiones generales:**

(a) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

La amplia gama de marcas de fecha que se utilizan mundialmente es problemática y causa confusión en el comercio internacional. En el Adjunto 3 se dan ejemplos de marcas de la fecha que se observan mundialmente

(b) *Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos.*

Se propone que una revisión de la Norma se enfoque sobre las definiciones y la sección 4.7 tanto como en asegurar consistencia de uso y referencia a través de las normas del Codex.

(c) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental)*

El Codex es la organización internacional pertinente responsable del desarrollo de normas internacionales en esta área y no estamos enterados de ninguna otra organización internacional que esté trabajando en esta área

(d) *Posibilidades de normalización del sujeto de la propuesta*

Muchos países están esperando del Codex orientaciones claras y no ambiguas para el marcado de la fecha. El propósito de la propuesta para nuevo trabajo es la revisión y clarificación del texto existente para asegurar que provea un conjunto claro de definiciones y directrices internacionales respecto al marcado de la fecha para su aplicación mundial

(e) *Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto*

Aunque la propuesta para nuevo trabajo está basada en los comentarios y retroalimentaciones de los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, los comentarios y la experiencia de países en otras regiones del mundo sugerirían que los problemas con el marcado de la fecha se extienden más allá de regiones particulares y son de pertinencia e interés mundial.

**5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

El trabajo propuesto está en línea con el mandato de la Comisión para el desarrollo de normas, directrices y otras recomendaciones internacionales para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario. La propuesta de Nuevo trabajo contribuirá a avanzar los Objetivos Estratégicos 1 y 5 como se describe a continuación.

**Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios internacionales.**

Una clarificación de los textos relacionados a la fecha en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*, incluyendo el uso de diferentes descriptores para marcar la fecha, ayudaría en la armonización mundial del marcado de la fecha sin la necesidad de ser demasiado prescriptiva, reflejando por lo tanto variaciones mundiales. Si las definiciones para los diferentes términos para el marcado de la fecha y el uso para el que se les destina no fueran ambiguas, esto podría encargarse de diferentes usos y propósitos mundiales de marcado de la fecha a la vez que asegurando que, cuando se usa el mismo término, esté claro el significado.

**Objetivo 5: Promover la participación máxima y efectiva de los miembros**

El marcado de la fecha fue levantado como un problema significativo por los Países de las Islas del Pacífico (PICs) durante un taller patrocinado por la FAO/OMS que tuvo lugar en Tonga en septiembre del 2010 en conjunción con la 11<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP). Nueva Zelanda acordó ayudar a los PICs en esta área y como parte de esto levantar el tema en el CCFL. Nueva Zelanda ha trabajado con los PICs en el desarrollo de esta propuesta y continuará alentando y facilitando su participación en este trabajo de ser aprobado.

**6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX**

El marcado de la fecha en los textos proveídos en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, (la Norma)* y que se propone revisar, son aplicables a través de todos los alimentos preenvasados.

**7. NECESIDAD DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS**

Si la revisión examina el propósito de las definiciones alternas ofrecidas en la Norma pudiera ser necesario involucrar expertos en ciencia de los alimentos o en microbiología. El CCFH posiblemente necesitaría estar involucrado.

**8. NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERNAS**

No se ha identificado ninguna hasta ahora. Habrá oportunidad de consultar con organismos pertinentes si fuera necesario a lo largo del proceso.

**9. CALENDARIO PROPUESTO:**

Mayo 2013	Apoyo de la propuesta de nuevo trabajo por el CCFL
Julio 2013	Aprobación de nuevo trabajo por la CAC
Julio 2013	Creación de un grupo de trabajo electrónico para desarrollar un proyecto de documento de debate y proyecto de norma revisada
Mayo 2014	Consideración del proyecto de norma revisada en el Trámite 2 por el CCFL y avance al Trámite 3
Mayo 2015	Consideración del proyecto de norma y mayores trabajos con los expertos técnicos por el CCFL y el GTe
Mayo 2015	Consideración of proyecto de norma por el CCFL y avance al Trámite 5
Julio 2015	Adopción at Trámite 5 del proyecto de norma por la CAC
Mayo 2016	Discusión del proyecto de norma por el CCFL y avance al Trámite 8
Julio 2016	Adopción at Trámite 8 del proyecto de norma por la CAC

**Adjunto 2****REFERENCIAS AL MERCADO DE LA FECHA EN TEXTOS DEL CODEX****LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS****Todos los productos**

Se aplica la sección 4.7.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor – el marcado de la fecha puede estar en el envase o en documentos que lo acompañan

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL QUESO (CODEX STAN 283-1978)****7.3 Marcado de la fecha**

No obstante las disposiciones de la sección 4.7.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), no será necesario declarar la fecha de duración mínima en la etiqueta de los quesos firmes, duros y extra duros que no sean quesos madurados con mohos/blandos y que no se destinan a ser comprados como tales por el consumidor final: en tales casos se declarará la fecha de fabricación.

**NORMA DEL CODEX PARA LA NATA (CREMA) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (CODEX STAN 288-1976)**

**2.4.5 La nata (crema) fermentada** es el producto lácteo que se obtiene por fermentación de la nata (crema), nata (crema) reconstituida o nata (crema) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

**Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos**

Un código de fecha puede utilizarse como una manera de identificar el alimento y facilitar la trazabilidad. La Fecha de fabricación o la Fecha de duración mínima pudieran tener que ser declaradas si lo requiere el país importador. (Algunos países importadores insisten de que esto debería ser incluido en el certificado para evitar que el dumping de productos que han caducado. No está incluido en el *Modelo Genérico de Certificado de Exportación*.)

**GRASAS Y ACEITES****Todos los productos**

Se aplica la sección 4.7.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor – el marcado de la fecha puede estar en el envase o en documentos que lo acompañan

**FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS****Todos los productos**

Se aplica la Norma Codex Stan 1 – pero las frutas y hortalizas frescas están exentas de una declaración de la fecha de durabilidad mínima

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor – no se requiere el marcado de la fecha

**CARNES PROCESADAS****NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO “CORNERED BEEF” (CODEX STAN 88-1981)****7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

Para la carne envasada tipo “*cornered beef*” que es un producto estable en almacén, la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

**7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las



instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase.

## **NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO LUNCHEON (CODEX STAN 89-1981)**

### **7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

7.3.1 Los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### **7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

## **NORMA DEL CODEX PARA EL JAMÓN CURADO COCIDO (CODEX STAN 96-1981)**

### **7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.2.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### **7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

## **NORMA DEL CODEX PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (CODEX STAN 97-1981)**

### **7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.2.2 Para las espaldillas de cerdo curadas cocidas que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### **7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

## **NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)**

### **7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

### **7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

## **NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

### **NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (CODEX STAN 72 – 1981)**

#### **9.4 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

9.4.1 Se indicará la fecha de duración mínima (precedida de la expresión “Consumir preferiblemente antes del”) especificando el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse por letras en los países en que ese uso no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos para los que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión “fin de (indicar el año)”.

9.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

### **NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES MUY HIPOCALÓRICOS DE ADELGAZAMIENTO (CODEX STAN 203-1995)**

#### **9.4 Marcado de la fecha**

La fecha límite de duración será declarada de acuerdo con la Sección 4.7.1 de la Norma General.

ADJUNTO 3

Ejemplos de Marcas de la fecha

