

Quelques conseils

Après l'ouverture de l'emballage

Dès qu'un emballage est ouvert, la date de durabilité indiquée perd son utilité s'il s'agit d'un aliment périssable sur lequel est indiqué « à consommer jusqu'au... » ou d'un aliment « à consommer de préférence avant le... » (ex. : mayonnaise). Il convient alors de faire attention aux conditions de conservation et/ou au délai de consommation après ouverture apparaissant par ailleurs sur l'étiquetage.

En revanche, les produits secs avec indication « à consommer de préférence avant fin... » peuvent être consommés jusqu'à la date indiquée, même si l'emballage a été ouvert.

Le cas des conserves

Pour un produit en conserve (boîte métallique), plus que la DDM, c'est l'aspect extérieur de la conserve qu'il faut prendre en considération pour juger de sa stabilité. En effet, toute trace d'altération telle que déformation, traces de rouille, bombage, etc., peut révéler une altération du produit. En cas de doute, il est préférable d'éviter d'en consommer le contenu.

Pour plus d'information

www.economie.gouv.fr/dgccrf



dgccrf



dgccrf



dgccrf

DGCCRF, 59 boulevard
Vincent Auriol — 75703
Paris Cedex 13
T : 01 44 87 17 17

DGCCRF

Direction générale de la
concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes



Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES

DGCCRF

La date limite de consommation (DLC)

La DLC s'applique à toutes les denrées préemballées « très » périssables susceptibles de présenter, après une courte période, un danger pour la santé : les produits frais, vendus en libre-service dans les rayons réfrigérés des magasins et grandes surfaces tels que les viandes, les poissons, certains produits laitiers ou de charcuterie, etc.

Tous ces produits doivent comporter la mention : « **A consommer jusqu'au...** », suivie de l'indication **du jour, du mois et éventuellement de l'année.**

La DLC est complétée de l'indication des conditions dans lesquelles le produit doit être entreposé (température de réfrigération).

Soyez vigilant

- Respectez toujours la date limite de consommation.
- Jetez le produit dont la date limite est dépassée ou si vous ne l'avez pas conservé à la bonne température.
- Ne congelez jamais un aliment dont la DLC est toute proche, déjà atteinte ou dépassée.

Sachez que le commerçant a l'obligation de retirer de la vente les marchandises dont la DLC est dépassée et de les détruire car elles sont devenues impropres à la consommation.



La date de durabilité minimale (DDM)

La mention de cette date sur un produit alimentaire n'a pas le caractère impératif de la date limite de consommation.

Si vous détenez un produit dont la DDM est dépassée, le fabricant n'en garantit plus la qualité organoleptique (moins de goût, plus mou, plus sec, etc.). Sachez cependant qu'il n'est pas pour autant périmé.

La DDM figure notamment sur les produits d'épicerie, les conserves et les produits surgelés.

La vente de produits dont la DDM est dépassée, généralement proposés à prix « cassés », n'est pas interdite.

Un nombre restreint de produits, pour lesquels une telle indication ne serait pas pertinente, est exempté de DDM. Il s'agit notamment du sucre, du sel, du vinaigre, des fruits et légumes frais ou des produits de boulangerie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de 24 heures après fabrication.



Vous pourrez repérer la DDM par l'une des mentions suivantes :

Mentions obligatoires	Durabilité du produit
« A consommer de préférence avant le... » suivie du jour et du mois.	Inférieure à 3 mois
« A consommer de préférence avant fin... » suivie du mois et de l'année.	Compris entre 3 et 18 mois
« A consommer de préférence avant fin... » suivie de l'année.	Supérieure à 18 mois