

& QUELQUES CONSEILS

& POUR PLUS D'INFORMATIONS

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).

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.

- Le site internet de la DGCCRF :
www.economie.gouv.fr/dgccrf
- 3939 « Allô, Service Public » (0,15 €/minute en moyenne)
Info Service Consommation
- L'Institut national de la consommation
www.conso.net
- les associations de consommateurs de votre département

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.



59, bd Vincent Auriol - 75703 Paris CEDEX 13



Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires

juin 2015



Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant **la date limite de consommation (DLC)** ou **la date de durabilité minimale (DDM)**.

Comment bien comprendre ?

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

& 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 (charcuteries, viandes, produits laitiers).

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, sachez que votre produit n'est pas pour autant périmé. Dans ce cas, le fabricant ne garantit plus la qualité organoleptique (moins de goût, plus mou, plus sec, etc.) et/ou diététique de la denrée.

Le produit reste consommable s'il a été stocké selon les indications du fabricant. Il peut être maintenu à la vente.

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

La vente de produits dont la DDM est dépassée n'est pas interdite.



& Les mentions obligatoires

Vous pourrez la repérer 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

