



**PRÉFET
DES HAUTS-DE-SEINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de la
Protection des Populations**

DATE LIMITE DE CONSOMMATION ET DATE DE DURABILITE MINIMALE

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Ces mentions d'étiquetage sont obligatoires et nécessaires pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire.



LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, et, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date et est susceptible de présenter un risque en cas de consommation.

Fixée sous la responsabilité des professionnels au terme d'essais de vieillissement, la DLC est apposée sur des produits tels que les charcuteries, les viandes fraîches ou les plats cuisinés réfrigérés.

Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur. Leur sécurité au bout de la DLC n'est garantie que si les conditions de conservation sont respectées.

La DLC s'exprime sur les conditionnements par la mention « À CONSOMMER JUSQU'AU... » **suivie de l'indication du jour et du mois ou d'une référence à l'endroit où cette date figure sur l'étiquetage.**

La mise en vente, la vente, la détention ou la distribution même à titre gratuit de denrées dont la DLC est dépassée est strictement interdite conformément à l'article R. 412-9 du Code de la consommation.

De même, dans l'hypothèse où des produits seraient réemballés par les professionnels, l'ensemble des informations obligatoires doivent être retranscrites sur le produit.

LA DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

La DDM, terme qui a remplacé la date limite d'utilisation optimale (DLUO), n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

Ainsi, les produits dont la DDM est dépassée peuvent être consommés, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

Tel est le cas, par exemple :

- Du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme ;
- Des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DDM dépassée ;
- Des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention « À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE... » **complétée par l'une des indications suivantes ou par une référence à l'endroit où cette indication figure sur l'étiquetage :**

- Jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois ;
- Mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois ;
- Année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation, dès lors que cette date est atteinte. Néanmoins, l'utilisation de produits dont la date de durabilité minimale est dépassée, destinés à être remis directement aux consommateurs, engage tout de même la responsabilité des professionnels.

En effet, les professionnels doivent s'assurer de la conformité des produits en mettant en œuvre des contrôles et des vérifications, conformément à **l'article 4 du règlement n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :**

« 3. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but ;

c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;

d) maintien de la chaîne du froid ;

e) prélèvement d'échantillons et analyses. ».

De même, **le chapitre IX de l'annexe II du règlement n°852/2004** rappelle les dispositions applicables aux denrées alimentaires :

« 1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination). [...] ».

Enfin, l'**article 14 du Règlement n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires** détaille également les dispositions relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

« 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :

a) préjudiciable à la santé ;

b) impropre à la consommation humaine.

3. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :

a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et

b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

4. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :

a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;

b) des effets toxiques cumulatifs probables ;

c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

6. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.

7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.

8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'État membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30. ».

CAS PARTICULIERS



Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

Par ailleurs, s'agissant des œufs de poule, le **Règlement n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale** prévoit : « Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt-huit jours après la ponte ».

L'ancien délai de 21 jours ne s'applique donc plus et il faut dorénavant lire la DCR (date de consommation recommandée) des œufs comme une DLC.

De plus, les œufs ne doivent plus être retirés 7 jours avant la DCR et peuvent bien être vendus jusqu'à cette date.

Les éléments ci-dessus sont donnés uniquement à titre d'information et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

Les textes cités dans le courrier et dans le rapport sont consultables sur les sites internet : <http://www.legifrance.gouv.fr/> <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>.