

DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) ET DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)



Cette fiche réglementaire a été réalisée en collaboration avec la Direction Départementale de la Protection des Populations.

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment perd ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Sur les emballages peuvent figurer trois types de date : soit une date limite de consommation (DLC) soit une date de durabilité minimale (DDM), anciennement dénommée date limite d'utilisation optimale (DLUO), soit la date de congélation.

I. CADRE LEGAL

Article L412-7 du code de la consommation

Article L413-1 à L413-3 du code de la consommation

Article L451-1 à L451-8 du code de la consommation

Article R412-9 du code de la consommation

Article R451-1 du code de la consommation

Règlement (UE) n1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

II. LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

A) Définitions et caractéristiques

- ✓ La DLC indique une limite impérative.
- ✓ Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, et susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.
- ✓ En principe, la DLC est fixée par le professionnel et sous sa responsabilité. Dans certains cas, c'est la réglementation en matière de contrôle sanitaire qui fixe une durée de conservation : yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés, etc. Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention : « A consommer jusqu'au... » suivie de l'indication du jour, du mois et de l'année ou d'une référence à l'endroit où cette date figure sur l'étiquetage. Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.
- ✓ Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid). La sécurité des denrées n'est garantie que si les conditions de conservation sont respectées.
- ✓ Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur.
- ✓ La denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) ET DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)



Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée

B) Sanctions

Les sanctions diffèrent selon que le produit périmé est proposé à la vente par simple négligence ou avec une intention de tromper le consommateur.

1) La vente par négligence

- ✓ En cas de simple négligence, le vendeur des produits périmés risque une amende de 1500 € par produit périmé proposé à la vente.

2) La vente avec intention de tromperie

- ✓ S'il a délibérément vendu des produits périmés et cherché à tromper ses clients, le vendeur a commis un délit de tromperie. C'est notamment le cas si des produits périmés ont été vendus avec une nouvelle étiquette comportant une date plus récente. C'est ce qu'on appelle la remballe.
- ✓ Si la personne concernée par le délit de tromperie est une personne physique (le commerçant, le chef de rayon, etc)..., l'auteur des faits risque une peine allant jusqu'à :
 - 7 ans de prison
 - et 750 000 € d'amende
 - si les faits sont graves, l'amende peut être portée jusqu'à 10% du chiffre d'affaires réalisé l'année précédant l'infraction.
- ✓ Si la personne concernée par le délit est une personne morale (une entreprise, un magasin...). Par exemple un magasin qui est poursuivi pour des infractions commises par ses salariés en son nom, autrement dit, si la direction a donné des consignes au chef de rayon pour éviter les pertes financières. La personne morale risque :
 - une amende de 3 750 000 € maximum.
 - Elle risque aussi tout ou partie de ces sanctions :
 - l'affichage de la décision judiciaire dans le magasin ou dans les médias,
 - l'interdiction d'exercer l'activité incriminée (la boucherie par exemple) à titre définitif ou pour 5 ans,
 - la fermeture définitive ou pour 5 ans de l'établissement.

III. LA DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

- ✓ La date de durabilité minimale est une date indicative car elle n'a pas le caractère de la DLC.
- ✓ Une fois la date dépassée, le produit perd de ses qualités gustatives ou nutritives (baisse de

DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) ET DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)



la teneur en vitamines par exemple) mais n'est pas dangereux pour la santé.

- ✓ Il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée tant que leur emballage n'est 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
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

Mention apposée	Délai entre la date de production et la date indiquée
« À consommer de préférence avant le... » (suivi du jour et du mois)	Inférieur à 3 mois
« À consommer avant fin ... » (suivi du mois et de l'année)	Entre 3 et 18 mois
« À consommer avant fin ... » (suivi de l'année)	Supérieur à 18 mois

Un produit peut être proposé à la vente avec une DDM dépassée. Cela ne constitue pas une infraction.

NB : 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.

IV. DATE DE CONGELATION

- ✓ La date de congélation correspond :
 - à la date à laquelle le produit a été congelé
 - ou à la date de 1^{re} congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises.
- ✓ Cette date est obligatoire pour certains produits :
 - les viandes congelées,
 - les préparations de viandes congelées,
 - les produits non transformés de la pêche congelés (poissons, fruits de mer...).
- ✓ Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention : «Produit congelé le ...» suivie du jour, du mois et de l'année.



Contact

Service Commerce Services Tourisme
commerce@pau.cci.fr
05 59 82 51 03