



FICHE INFORMATIVE

Le marquage de date sur les denrées alimentaires préemballées

1. Introduction

Plusieurs types de marquage de dates existent pour les denrées alimentaires. Ce type de marquage n'est obligatoire que pour les denrées alimentaires préemballées.

2. DDM - Date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale est réservée aux denrées alimentaires qui ne sont pas très périssables. Leur étiquetage comporte la mention « à consommer de préférence avant le... » ou « à consommer de préférence avant fin... ».

Pour le consommateur cela veut dire que les produits ne présentent pas de risque de sécurité alimentaire et se conservent donc particulièrement longtemps.

Les caractéristiques organoleptiques de ces produits se maintiennent jusqu'à la fin de la date de durabilité minimale indiquée.

Au-delà de la date de durabilité minimale, le produit est encore apte à la consommation et sa consommation est sans danger pour la santé à condition que l'aspect, l'odeur, la texture et le goût des produits soient normaux.

Un produit avec une telle date dépassée pourrait même encore faire l'objet d'une commercialisation à condition d'informer le consommateur sur le dépassement de la DDM et de réduire le prix d'achat du produit.

3. DLC Date limite de consommation

La date limite de consommation est réservée aux denrées alimentaires qui sont microbiologiquement très périssables. On les reconnaît à la mention « à consommer jusqu'au ».

Les produits qui peuvent présenter un risque de sécurité alimentaire après la date indiquée sur l'emballage sont ainsi munis d'une date limite de consommation.

Une fois cette DLC dépassée, le produit n'est plus apte à la consommation humaine car il peut être dangereux pour la santé.

La commercialisation d'un produit avec DLC dépassée n'est pas autorisée et constitue même une infraction par rapport à la réglementation alimentaire. L'exploitant alimentaire qui commet de telles infractions peut être soumis à des sanctions pénales par un tribunal.

4. Comparaison entre DLC et DDM

	DLC : Date limite de consommation « à consommer jusqu'au... »	DDM : Date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant le/fin... »
Caractéristiques notables	Denrées microbiologiquement périssables, notamment du fait de la croissance rapide des micro-organismes sur ces denrées	Denrées non microbiologiquement périssables
Mode de conservation	A température réfrigérée dans un frigo Exemple : A conserver au réfrigérateur à 4°C	A température ambiante en réserve sèche Exemples : - A conserver dans un endroit frais et sec - A conserver à température ambiante - A conserver à l'abri du soleil - Après ouverture à conserver au réfrigérateur - Conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur - Etc.
Produits concernés	Produits préemballés	Produits préemballés
Conséquences une fois la date dépassée	Risque de toxi-infection alimentaire pour le consommateur	Détérioration des qualités organoleptiques, nutritives,...
Exemples d'aliments	Viande, poisson, charcuterie, plats préparés, laitages...	Pâtes, riz, céréales, conserves

Parfois ces mentions obligatoires se trouvent sur l'étiquetage dans un endroit différent de la date elle-même. En effet la réglementation autorise à indiquer la mention réglementaire suivi :

- soit de la date elle-même,
- soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

Une lecture rapide de la date seule (imprimée par exemple sur le col d'une bouteille ou sur l'opercule d'un gobelet) n'est souvent pas suffisante pour obtenir toutes les informations importantes.

5. Date de congélation

Il existe un troisième type de date, la date de congélation.

Cette date est obligatoire pour les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés.

Elle est précédée des termes « produit congelé le ... »;

Comme la congélation permet de prolonger de façon considérable la période de conservation des aliments, cette date vise à augmenter la transparence pour le consommateur dans des secteurs où la technique de congélation est particulièrement utilisée.

6. Les aliments sans marquage de date

Il y a également des aliments où l'apposition d'une quelconque date n'est pas requise par la réglementation. Il s'agit de denrées très stables qui se conservent particulièrement bien ou qui sont à utilisation très rapide sans pour autant être microbiologiquement très périssables.

Il s'agit des denrées suivantes :

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool,
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication,
- des vinaigres,
- du sel de cuisine,
- des sucres à l'état solide,
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

7. Référence législative

Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires - [lien](#)

Remarque :

Cette fiche informative se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

Les auteurs ne peuvent pas être tenus pour responsables des conséquences que pourraient entraîner le contenu de cette fiche informative.

En cas de litige, la législation sur l'étiquetage fait foi.