



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

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 est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Sur les emballages peuvent figurer deux 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).

La date limite de consommation (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La réglementation en matière de contrôle sanitaire permet aux professionnels de fixer 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 et du mois.

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). En effet, la durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixée par la réglementation ou par l'opérateur qui appose son nom sur l'étiquetage, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée. Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée. Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur.

La date de durabilité minimale (DDM)

La DDM n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

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.

La **DDM** est exprimée sur les conditionnements par la mention :
A consommer de préférence avant le..., complétée par l'indication suivante :

- *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 *date limite de consommation* doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

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.

Textes applicables

- Article 24 et annexe X du Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Liens et adresses utiles

- ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisée en mars 2017