

DLC & DDM

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

La DLC

Cela signifie **DATE LIMITE DE CONSOMMATION**. On peut la reconnaître grâce à l'intitulé « **À consommer jusqu'au...** » suivie de la date avant laquelle le produit doit être consommé. **Après cette date le produit est susceptible de devenir dangereux pour la santé** et peut causer une intoxication alimentaire importante. Il n'est donc plus propre à la consommation et ne peut pas être vendu (le produit doit donc être retiré de la vente).

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

Il faut aussi savoir que la date limite de consommation ne dépend pas uniquement du type d'aliment mais aussi de sa qualité, du degré de maîtrise de la technologie, du circuit de distribution ... il est important de respecter cette date et de **ne pas consommer un produit après la DLC indiquée** surtout si la température d'entreposage ou de conservation mentionnée sur l'emballage n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid).

BON À SAVOIR

- Il ne faut jamais congeler un produit dont la DLC est proche, atteinte ou dépassée.
- La distribution gratuite des denrées alimentaires dont la DLC est dépassée est interdite.

La DDM

Cela signifie **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE**. Elle remplace la DLUO (date limite d'utilisation optimale) en indiquant le jour, le mois et l'année. On peut la reconnaître grâce à la mention « **À consommer de préférence avant le ...** » suivie de la date à laquelle il est préférable de manger le produit pour profiter de toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles. **Le produit reste cependant consommable après cette date à condition qu'il soit conservé correctement et que leur emballage ne soit pas altéré.**

Exemples

Les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés (gâteaux secs, boîtes de conserve...), mais aussi les produits non secs (purées, jus, sauces, compotes...).

A noter :

Sont exemptées 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 24h après leur production et certains produits de confiserie.



DLC & DDM

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

MADE IN



Et pour Les produits canadiens ?

La date suivant la mention « **meilleur avant** » ou « **best before** » indique quand la période de conservation se termine. **Il s'agit soit d'une DLC soit d'une DDM...**

Comment s'y retrouver ?

Pour les produits comme par exemple les yaourts, les charcuteries, les viandes fraîches, les plats cuisinés, les produits de fumaison (ex : pepperoni), les préparations à base de viande ou de poisson... **le « Best Before » est une DLC.**

Le « Best before » est donc une DLC si ce sont des denrées très périssables.

La température de conservation de ces produits doit impérativement être comprise entre 0 et 8°C.

Pour les produits comme les conserves stables à température ambiante, le café, les aliments diététiques infantile, les pâtisseries sèches le « **Best Before** » est une DDM.

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