

Quelques conseils

Pour plus d'informations

Après l'ouverture de l'emballage

Dès qu'un emballage est ouvert, la date de durabilité indiquée perd son utilité s'il s'agit d'un aliment périssable sur lequel est indiqué « à consommer jusqu'au... » ou d'un aliment « à consommer de préférence avant le... » (ex. : mayonnaise).

Par contre, les produits secs avec indication « à consommer de préférence avant fin... » peuvent être consommés jusqu'à la date indiquée, même si l'emballage a été ouvert.

Le cas des conserves

Pour un produit en conserve (boîte métallique), plus que la DLUO, c'est l'aspect extérieur de la conserve qu'il faut prendre en considération pour juger de sa stabilité. En effet, toute trace d'altération telle que déformation, traces de rouille, bombage..., peut révéler une altération du produit. En cas de doute, il est préférable d'éviter d'en consommer le contenu.

- > Le site Internet de la DGCCRF :
www.dgccrf.minefi.gouv.fr
- > **3939 « Allô, Service Public »** (0,12 € la minute)
Info Service Consommation
- > La direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département
- > L'Institut national de la consommation :
www.conso.net
- > Les associations de consommateurs de votre département

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information.

Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.



Direction générale de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes

Juin 2006

Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires

DLC et DLUO



**Les produits alimentaires préemballés
comportent une mention indiquant
la date limite de consommation (DLC)
ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO).**

Comment bien comprendre?

La date limite de consommation

La date limite d'utilisation optimale

La date limite d'utilisation optimale

La DLC s'applique à toutes les denrées préemballées « très » périssables, susceptibles de présenter, après une courte période, un danger pour la santé : les produits frais, vendus en libre service dans les rayons réfrigérés des magasins et grandes surfaces (charcuteries, viandes, produits laitiers).

Tous ces produits doivent comporter la mention : « **À consommer jusqu'au...** », suivie de l'indication **du jour, du mois et éventuellement de l'année**.

La DLC est complétée de l'indication des conditions dans lesquelles le produit doit être entreposé (température de réfrigération).

Soyez vigilant

Respectez toujours la date limite de consommation.
Jetez le produit dont la date limite est dépassée ou si vous ne l'avez pas conservé à la bonne température.
Ne congelez jamais un aliment dont la DLC est toute proche, déjà atteinte ou dépassée.

Sachez que le commerçant a l'obligation de retirer de la vente les marchandises dont la DLC est dépassée et de les détruire car elles sont devenues impropres à la consommation.

La mention de cette date sur un produit alimentaire n'a pas le caractère impératif de la date limite de consommation.

Si vous détenez un produit dont la DLUO est dépassée, sachez que votre produit n'est pas pour autant périmé. Dans ce cas, le fabricant ne garantit plus la qualité organoleptique (moins de goût, plus mou, plus sec...) et/ou diététique de la denrée. Le produit reste consommable s'il a été stocké selon les indications du fabricant. Il peut être maintenu à la vente.

La DLUO figure sur tous les produits d'épicerie, les conserves, les boissons et les produits surgelés.

Vous pourrez la repérer par l'une des mentions suivantes :

Mentions obligatoires	Durabilité du produit
« À consommer de préférence avant le... » suivie du jour et du mois	Inférieure à 3 mois
« À consommer de préférence avant fin... » suivie du mois et de l'année	Comprise entre 3 et 18 mois
« À consommer de préférence avant fin » suivie de l'année	Supérieure à 18 mois

Bon à savoir : lorsque l'emballage d'un produit comporte une date de fabrication (jour, mois, année), la mention « **À consommer de préférence dans un délai de... après la date figurant...** » peut remplacer la DLUO.