



Les fiches pratiques de la consommation et de la répression des fraudes



DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) ET DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO)

L'application 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 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. Dans certains cas, c'est la réglementation en matière de contrôle sanitaire qui fixe une durée de conservation.

Elle s'exprime sur les conditionnements par le sigle « DLC » ou par les mentions : « *A consommer jusqu'au...* » ou « *A consommer avant le...* », suivi de l'indication du jour et du mois.

Il est important de respecter la DLC et de ne pas consommer un produit périmé, surtout s'il y a un doute sur la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage (risque de 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.

Les produits altérables ou d'une durée de conservation plus limitée ne sont plus propres à la consommation au lendemain de la date de péremption portée sur l'étiquetage ou le conditionnement et sont retirés de la consommation.

La date limite d'utilisation optimale (DLUO)

La DLUO 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 DLUO dépassée,
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives,
- des boîtes de conserves.

La DLUO est exprimée sur les conditionnements par la mention :

A consommer de préférence avant le..., suivi de l'indication selon la durabilité des produits :

- du jour et du mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois
- du mois et de l'année pour les produits d'une durabilité de plus de 3 mois

Textes applicables

- Arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail

Liens avec d'autres fiches pratiques

- Fiche pratique sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la:

Direction des Affaires Economiques
Service de la protection des consommateurs
34 bis, rue Gallieni BP M2 - 98849 Nouméa Cedex
Tél : 23 22 50 - Fax : 23 22 51
e-mail : dae.spc@gouv.nc