



Circulaire relative aux dates de péremption

Référence	PCCB/S3/802859	Date	23/12/2011
Version actuelle	1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Dates de péremption		

Rédigé par	Approuvé par
De Praeter, Caroline, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. Objectif

La présente circulaire traite des différentes dates de péremption et explique ce qu'il y a lieu de faire en cas de dépassement de ces dates.

2. Champ d'application

Le présent document s'applique à toutes les denrées alimentaires préemballées sur lesquelles figure une date de péremption.

3. Références

3.1. Législation

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

4. Définitions et abréviations

/

5. Dates de péremption et dépassement de ces dates

1. Produits non traités

Il existe pas mal d'imprécisions sur l'utilisation et la signification des dates de péremption. Il faut tout d'abord faire une nette distinction entre la date limite de consommation et la date de durabilité minimale.

1.1 La date limite de consommation

La date limite de consommation (mention sur l'étiquette: 'à consommer jusqu'au') ne se rapporte qu'à la sécurité du produit, elle est indiquée sur des denrées alimentaires périssables. Au-delà de cette date, les produits ne peuvent plus être vendus et ne doivent pas non plus être consommés en raison des risques potentiels qu'ils impliquent pour la santé du consommateur.

Les produits présents dans le commerce avec un dépassement de la date limite de consommation sont considérés comme nuisibles selon l'AR du 3 janvier 1975.

1.2 La date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale (mention sur l'étiquette: 'à consommer de préférence avant le (fin)') est indiquée sur les produits moins vulnérables microbiologiquement parlant, et qui présenteront donc moins rapidement un risque pour la santé du consommateur.

Jusqu'à cette date, le fabricant garantit un produit sûr et de qualité. Après cette date, cette garantie n'est plus présente, mais il n'y a pas de risque pour la santé si l'emballage est intact. Il existe par contre un risque que la qualité du produit diminue en fonction du type de denrée et de la période de dépassement.

Un vendeur qui décide de vendre des denrées alimentaires dont la date de durabilité minimale est dépassée engage sa propre responsabilité. Il doit donc vérifier si la denrée ne présente aucune anomalie (voir points d'attention ci-dessous). Il ne peut en aucun cas ré-étiqueter le produit avec une nouvelle date de durabilité minimale.

A son tour, le consommateur a la responsabilité d'évaluer lui-même les risques lors de la consommation de produits dont la date de durabilité minimale est dépassée.

Un contrôle organoleptique du produit est une première étape du contrôle, tant au niveau de la distribution qu'à celui du consommateur final.

Les points suivants peuvent notamment être vérifiés :

- L'emballage de la denrée alimentaire est-il intact et non endommagé (par ex. déchirures, ouvertures, emballages bombés, emballages bosselés ou rouillés, etc.) ?
- Le produit a-t-il encore un bel aspect (par ex. n'y a-t-il pas de changements de couleur, n'y a-t-il pas de moisissures, le produit n'est-il pas devenu rance ?) ?
- Le produit a-t-il encore le parfum et le goût qu'il doit avoir ?

Une exception à cette règle est constituée par les produits qui (après ouverture) doivent être conservés réfrigérés (par ex. les produits laitiers). Il s'agit d'ailleurs la plupart du temps de produits périssables dans lesquels des germes peuvent se développer.

Étant donné qu'il n'est pas toujours possible pour le distributeur ou le consommateur d'évaluer les risques, il convient, pour ce groupe de denrées alimentaires, d'établir par mesure de précaution que la date de durabilité minimale est assimilée à une date limite de consommation et que par conséquent, les produits réfrigérés ne peuvent plus être vendus après expiration de la date de durabilité minimale.

Exemples de points d'attention liés aux groupes de produit :

- ✓ Pâtes sèches non cuites, riz, semoule : peuvent être consommés longtemps après l'échéance : faire attention à la dureté, absorption de l'humidité, l'absence d'insectes ou acariens, ...
- ✓ Gâteaux secs, biscottes : faire attention à la perte ou au changement de goût, au dessèchement, au changement de texture,...
- ✓ Sucre et boissons en poudre : regarder si la texture est encore correcte (pas mouillé, pas aggloméré...)
- ✓ Café : regarder si la texture est encore correcte (pas mouillé, pas aggloméré...), rancissement, moisissures
- ✓ Farine : regarder si la texture est encore correcte (pas mouillée, pas agglomérée...), insectes, acariens...

- ✓ Boîtes de conserve, bocaux et produits en tetrabrik: regarder si l'emballage n'est pas bombé ou bosselé, faire attention au goût, aux changements de couleur ou d'odeur,...
- ✓ Huile végétale : Modifications olfactives, modifications de couleur, oxydation,...
- ✓ Boissons en bouteilles : goût, odeur, couleur, changement des propriétés physiques et chimiques, précipité...
- ✓ Épices, aromates : présence de poussière libre ou d'insectes, changements organoleptiques
- ✓ Moutarde : changements organoleptiques,...

2. Produits soumis à un traitement qui pourrait influencer la date de durabilité

Un produit sur lequel figure une date limite de consommation est un produit microbiologiquement très périssable pouvant constituer un danger direct pour la santé publique au-delà de la date limite de consommation.

Une fois que la date limite de consommation est dépassée, le produit est considéré comme nuisible et ne peut plus être vendu.

Avant que cette date limite de consommation ne soit dépassée, un certain nombre d'opérations pouvant éventuellement avoir une influence sur la durée de conservation peuvent être réalisées.

- Lors de la congélation dans l'emballage initial : le nouveau produit doit être regardé comme un produit congelé et doit satisfaire aux exigences de l'AR de 1985 concernant les produits surgelés. La congélation prolongera la durabilité, la durée exacte en étant définie sur base d'une analyse du risque réalisée par le responsable du processus de congélation.
- Si l'emballage initial est ôté et que la denrée alimentaire est reproporionnée ou découpée sans traitement complémentaire pouvant prolonger la durabilité, la nouvelle date limite de consommation sera également déterminée sur base d'une analyse du risque mais en tout cas ne dépassera pas la date initiale.
- Si l'emballage initial est ôté et que la denrée alimentaire est soumise à une transformation (préparation, traitement par la chaleur...) la nouvelle date peut alors aussi bien être une date de durabilité minimale qu'une date limite de consommation et la nouvelle date peut être ultérieure à la date initiale. Ici encore, tout cela doit reposer sur une analyse du risque.
- Si l'emballage initial est ôté, que la denrée en elle-même n'est pas traitée et qu'elle est remballée, la nouvelle date ne peut en principe pas être ultérieure à la date originale. Les exceptions à cela sont les cas où un emballage actif est utilisé lors du réemballage. Dans ce dernier cas, la nouvelle date de durabilité pourrait être ultérieure à l'initiale, si une analyse du risque en atteste.

Les produits avec une date limite de consommation qui sont congelés au niveau de la distribution doivent être correctement étiquetés, c-à-d. comme des produits surgelés avec une date et des conditions de conservation et d'utilisation correctes, de sorte qu'il n'y ait aucun danger de tromperie du consommateur ou de confusion pour ce dernier.

6. Annexes

/

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1	Date de publication	