



## Circulaire relative aux dates de péremption

Référence	PCCB/S3/802859	Date	20/01/2023
Version actuelle	2	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Dates de péremption		

Rédigé par	Approuvé par
De Zutter, Nathalie, attaché	Heymans Jean-François, directeur général

### 1. Objectif

La présente circulaire traite des différentes dates de péremption mentionnées sur les emballages destinés au consommateur et explique ce qu'il y a lieu de faire en cas de dépassement de ces dates.

### 2. Champ d'application

Ce document s'applique à toutes les denrées alimentaires dans des emballages destinés au consommateur et contient des informations utiles pour tous les opérateurs manipulant ce type de denrées alimentaires.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

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

## 4. Définitions et abréviations

- AR : arrêté royal
- Conditionnement : une enveloppe ou un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire (voir aussi définition du Reg 852/2004)
- Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate (définition du Reg 1169/2011)
- Durée de conservation : la période jusqu'à et y compris la date de durabilité minimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC) des denrées alimentaires
- Emballages destinés au consommateur : ce terme est utilisé dans cette circulaire pour les emballages destinés à être présentés en l'état au consommateur, il est fait référence à la fois aux denrées alimentaires préemballées telles que définies dans le Reg 1169/2011 (voir ci-dessus) et aux denrées alimentaires préemballées en vue d'une vente immédiate<sup>1</sup>
- Organoleptique : ce qui est ressenti par les sens (goût, odorat, vue)

## 5. Dates de péremption des denrées alimentaires dans un emballage destiné au consommateur et dépassement de ces dates

Le consommateur doit être informé de la durée de conservation d'une denrée alimentaire via la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Il est de la responsabilité de l'opérateur qui applique l'emballage destiné au consommateur de déterminer le type de date (voir annexe 1) et la durée de conservation (voir annexe 2) à indiquer sur celui-ci. Les opérateurs qui utilisent des denrées alimentaires dans des emballages destinés au consommateur doivent respecter la durée de conservation, les conditions de conservation et les conditions d'utilisation figurant sur l'emballage.

Certaines denrées alimentaires doivent être conservées de manière spécifique après ouverture du conditionnement car ces denrées sont périssables une fois le conditionnement ouvert (par ex. lait UHT). Il est de la responsabilité de l'opérateur de déterminer les conditions de conservation. Ces conditions doivent être indiquées sur l'étiquette par l'opérateur, le cas échéant avec un délai de consommation (par ex. « après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours ») (voir annexe 3). La conservation appropriée de la denrée alimentaire (après ouverture) relève de la responsabilité du consommateur ou de l'opérateur l'utilisant. Après ouverture du conditionnement, il est nécessaire de porter une attention particulière à ces denrées alimentaires lors de leur utilisation (par ex. en évaluant les propriétés organoleptiques). En cas de doute, les denrées alimentaires doivent être retirées et détruites de manière appropriée par l'utilisateur.

---

<sup>1</sup> Dans certains cas, il est possible d'avoir un étiquetage assoupli des denrées alimentaires. Plus d'informations sur le site de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires > Denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate. Dans quelques cas, il est obligatoire d'apposer une date de péremption sur la denrée alimentaire pour bénéficier de cet étiquetage assoupli.

## **5.1 La date limite de consommation (DLC)**

### **i. Signification**

La DLC (à indiquer sur l'étiquette avec la mention « à consommer jusqu'au ») s'applique aux denrées alimentaires microbiologiquement très périssables. La durée de conservation est déterminée de manière à empêcher que les pathogènes et les organismes d'altération n'aient le temps d'atteindre un nombre inacceptable ainsi que d'empêcher la production éventuelle de toxines. Cela concerne généralement des denrées alimentaires qui doivent être conservées au frais.

### **ii. Vente et utilisation de denrées alimentaires après expiration de la DLC**

Dès que la DLC est dépassée, les denrées alimentaires peuvent présenter des risques pour la santé du consommateur à cause de pathogènes présents en nombre inacceptable, de la présence de toxines, ... ou elles peuvent devenir qualitativement impropres à la consommation à cause d'organismes d'altération (non pathogènes) présents en nombre inacceptable (par ex. bactéries lactiques qui provoquent un goût aigre, une mauvaise odeur, ...). Après l'expiration de la DLC, les denrées alimentaires ne peuvent donc plus ni être vendues, ni consommées, ni utilisées pour une préparation/transformation ! Il est interdit de modifier l'indication de la DLC telle qu'appliquée dans l'étiquetage d'origine.

## **5.2 La date de durabilité minimale (DDM)**

### **i. Signification**

La DDM (à indiquer sur l'étiquette avec la mention « à consommer de préférence avant le...(fin) ») s'applique aux denrées alimentaires microbiologiquement stables. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit la sécurité et la qualité des denrées alimentaires. Après l'expiration de la DDM, ces garanties ne sont plus présentes, mais il n'y a aucun risque pour la santé du consommateur, tant que les éventuelles conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette sont respectées et que le conditionnement reste intact/non ouvert. Cependant, il est possible que la qualité (y compris les propriétés organoleptiques) de la denrée alimentaire diminue. Le degré de détérioration de la qualité va dépendre du type de denrée alimentaire et du dépassement de la DDM.

### **ii. Vente et utilisation de denrées alimentaires après expiration de la DDM**

Un opérateur peut encore utiliser ou vendre des denrées alimentaires dans des emballages destinés au consommateur dont la DDM est dépassée, mais il le fait sous sa propre responsabilité. En d'autres termes, il doit vérifier lui-même si la denrée alimentaire ne présente pas d'anomalies (voir les points d'attention ci-dessous). En cas d'anomalie, les denrées alimentaires ne peuvent plus être utilisées ou vendues. Il est interdit d'apporter des modifications à l'indication de la DDM telle qu'appliquée dans l'étiquetage d'origine.

Les points suivants doivent notamment être vérifiés :

- Etat de l'emballage : déchiré, ouvert, bombé, bosselé ou rouillé, ...
- Aspect de la denrée alimentaire : changement de couleur, présence de moisissures, ...
- Propriétés organoleptiques : La denrée alimentaire a-t-elle encore l'odeur et le goût qu'elle est censée avoir ? La denrée alimentaire n'est-elle pas devenue rance ? ...

Portez une attention particulière aux denrées alimentaires qui ont des conditions de conservation particulières après l'ouverture de l'emballage.

Une liste non exhaustive, par groupe de produits, des propriétés qui doivent être évaluées après expiration de la DDM :

- ✓ 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 et/ou ramollissement, au changement de texture,...
- ✓ Boissons en poudre : regarder si la texture de la poudre est encore correcte (pas mouillées, pas agglomérées...)
- ✓ Café (café moulu et grains de café): regarder si la texture est encore correcte (pas mouillée, pas agglomérée...), rancissement, présence de moisissures
- ✓ Farine : regarder si la texture est encore correcte (pas mouillée, pas agglomérée...), absence d'insectes (papillons, ...) ou d'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, précipitations...
- ✓ Épices, aromates : présence de poussière libre ou d'insectes, changements organoleptiques, moisissures,...
- ✓ Moutarde : changements organoleptiques,...
- ✓ Chocolat : faire attention à la présence de « fat bloom » (voile blanc dû à la recristallisation du beurre de cacao), ...

### **5.3 Manipulations par les opérateurs susceptibles d'affecter la durée de conservation des denrées alimentaires dans un emballage destiné au consommateur**

La date de péremption indiquée sur l'emballage destiné au consommateur n'est uniquement valable que jusqu'à l'ouverture du conditionnement. Les opérateurs qui retirent l'emballage dans le but de reconditionner la denrée alimentaire, éventuellement après préparation ou transformation, et de la mettre sur le marché en tant qu'emballage destiné au consommateur, doivent indiquer une date de péremption sur le nouvel emballage de consommation. Voici quelques situations qui nécessitent l'attention des opérateurs lors de la détermination de la nouvelle date de péremption.

- Les opérateurs qui retirent le conditionnement pour reconditionner la denrée alimentaire, éventuellement après portionnement ou découpe, mais sans traitement supplémentaire qui prolonge la durée de conservation, doivent déterminer la nouvelle date de péremption sur base d'une étude de durée de conservation.

Les détaillants qui retirent le conditionnement pour reconditionner la denrée alimentaire sans transformation préalable (éventuellement après portionnement ou découpe) dans les mêmes conditions de conditionnement et de conservation que celles du fabricant du produit d'origine, ne peuvent fixer la date de péremption après la date de produit d'origine spécifié par le fabricant.

Exemples : portionner une grande quantité de salade de viande dans des emballages plus petits destinés au consommateur, portionner un gros bloc de fromage en tranches et l'emballer dans des emballages destinés au consommateur, ...

- Si le conditionnement est retiré pour transformer les denrées alimentaires au moyen d'un traitement (traitement thermique, ...) prolongeant la durée de conservation, une étude de durée de conservation doit être réalisée pour déterminer la nouvelle date de péremption sur le nouvel emballage destiné au consommateur. Le moment de la transformation ne peut pas être ultérieur à la date de péremption indiquée sur l'emballage d'origine, s'il s'agissait d'une DLC.

Exemples : transformer des légumes surgelés en soupe et emballer la soupe dans des emballages destinés au consommateur, cuire à la vapeur du saumon frais et l'emballer dans des emballages destinés au consommateur, faire sauter des lanières de poulet frais et les emballer dans des emballages destinés au consommateur, ...

- Si le conditionnement est retiré pour préparer la denrée alimentaire, sans aucun traitement prolongeant la durée de conservation, une étude de durée de conservation doit être réalisée pour déterminer la nouvelle date de péremption sur le nouvel emballage destiné au consommateur.

Exemples : une salade au saumon cru dans un emballage destiné au consommateur, des pâtes à tartiner à base de mayonnaise (ou autres sauces) avec viande/poisson dans un emballage destiné au consommateur préparées sur place, ...

- ...

Une étude de durée de conservation peut être basée sur les données historiques de l'établissement, sur des données d'analyses microbiologiques (telles que des données scientifiques, des résultats de tests de durée de conservation), des informations du secteur, ...

En l'absence d'étude de durée de conservation, la fixation d'une DLC peut être une solution acceptable : 4 jours maximum après le portionnement et/ou le reconditionnement, dans la mesure où cela ne dépasse pas la date de péremption indiquée sur l'emballage d'origine, 4 jours maximum après un traitement de conservation (par ex. traitement thermique) de la denrée alimentaire (par ex. soupe, sauce pour pâtes) ou max. 4 jours après une préparation qui ne prolonge pas la durée de conservation, à condition que celle-ci ne dépasse pas la date de péremption de l'ingrédient à durée de conservation la plus courte (par ex. une salade au saumon cru).

Les manipulations ci-dessus sont interdites si l'emballage d'origine a une DLC dépassée. Les denrées alimentaires dont la DLC est dépassée sont impropres à la consommation et ne peuvent donc pas être utilisées dans d'autres manipulations.

L'opérateur qui effectue les manipulations ci-dessus est responsable de la nouvelle durée de conservation et doit pouvoir justifier de cette durée.

## 6. Annexes

Les annexes de cette circulaire sont un outil à l'usage des opérateurs. Ces organigrammes doivent être consultés conjointement aux articles correspondants de l'EFSA "*Guidance on date marking and related food information*" (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306>; <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6510>).

<sup>2</sup>Annexe 1 : Arbre de décision pour choisir entre une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale

<sup>3</sup>Annexe 2 : Approche étape par étape pour déterminer la date de péremption

<sup>3</sup>Annexe 3 : Arbre de décision pour décider si des informations complémentaires sur les conditions de conservation et le délai de consommation après ouverture de l'emballage s'appliquent

---

<sup>2</sup> Source : EFSA Journal 2020;18(12):6306: Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)

<sup>3</sup> Source : EFSA Journal 2021;19(4):6510: Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information)

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1	23/12/2011	Version originale
1.1	16/04/2020	Adaptation de la législation
1.2	26/06/2020	Correction concernant la congélation
2	Date de publication	Révision générale et ajout des annexes