

## Les dates limites de validité



## 4

### Questions et 4 réponses



## 1

« À consommer jusqu'au ... » et « À consommer de préférence avant le ... »  
Quelle est la différence ?

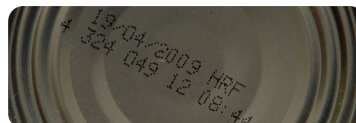
Quand vous achetez des denrées alimentaires périssables, faites attention à la mention « **À consommer jusqu'au ...** ». Dès que la date sur l'étiquette est dépassée, le produit devient impropre à la consommation.

**Exemples :** viandes, charcuteries, produits laitiers ... Ces denrées périssent vite et, après une courte période, peuvent présenter un danger pour votre santé. Terme technique appliqué pour cette mention : **Date Limite de Consommation (DLC)**.

Quand vous achetez des produits d'épicerie, des conserves, des boissons, du chocolat et certains produits surgelés ..., faites attention à la mention « **À consommer de préférence avant le ...** ».



Lorsque la date est dépassée, le produit ne présente pas nécessairement de risques au point de vue sanitaire, mais il peut avoir subi des dégradations affectant sa qualité sensorielle (moins de goût, plus mou, plus sec, goût de rance, etc.). Terme technique appliqué pour cette mention : **Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)**.



**DLUO : quelles sont les responsabilités des professionnels ?**

## 2

Lorsque la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est dépassée, le producteur se désengage de l'optimum de la qualité du produit. Il reste pourtant responsable de sa salubrité, **dans des conditions de conservation conformes à ses prescriptions ...**

*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.*

## 3

**Pourquoi, malgré ces différences, traiter les DLUO dépassées comme les DLC ?**

- ⇒ Parce qu'il n'est pas normal pour un consommateur d'acheter ou de consommer un produit dont on lui annonce qu'il n'est peut-être plus au « top » de sa qualité.
- ⇒ Parce qu'il n'est pas normal pour un commerçant de laisser en rayon de tels produits, faisant ainsi la démonstration d'une gestion non sécurisée de ses stocks, d'une absence de souci de la sécurité du consommateur ou de sa propre image de professionnel de l'alimentation.

**Comment rester vigilant ?**

## 4

- ⇒ Au magasin, **lisez** attentivement ce qui est écrit sur l'étiquette ou l'emballage, ou faites lire par quelqu'un d'autre.
- ⇒ **Examinez** l'aspect extérieur de la conserve ou de l'emballage : toute trace de déformation, rouille, bosse, fuite, gonflement peut révéler une détérioration du produit.
- ⇒ Chez vous, **ne consommez pas** un produit dont la date limite est dépassée ou qui n'a pas été conservé à la bonne température.
- ⇒ **Ne congelez jamais** un aliment dont la date limite est dépassée, déjà atteinte ou toute proche.
- ⇒ Lorsque vous ouvrez un produit, **consommez-le** immédiatement ou dans le délai indiqué par le producteur. Dès l'ouverture, la DLUO et la DLC perdent toute valeur.

**Besoin d'information, d'un conseil ou d'une aide à la résolution d'un litige ? N'hésitez pas à vous rapprocher de notre association :**

## تاريخ انتهاء الصلاحية



# 4

## أسئلة و 4 أجوبة



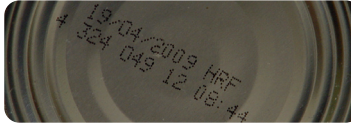
# 1

## «يستهلك إلى تاريخ...» و«يفضل استهلاكه قبل تاريخ...» ما هو الفرق؟

عندما تقومون بشراء مواد غذائية قابلة للتلف، يجب الانتباه إلى العبارة «يستهلك قبل». بمجرد ما يتم تجاوز التاريخ المحدد على الصيغة يصبح المنتج غير صالح للاستهلاك.

**أمثلة:** لحوم، مواد مصنعة من اللحوم، مشتقات الحليب... هذه المواد سريعة التلف ويمكن أن تشكل خطراً على صحتكم بعد مدة قصيرة. اللفظ التقني الدال على هذه الحالة: تاريخ انتهاء الصلاحية.

عند شراء مواد غذائية مصبرة، مشروبات معلبة، الشكولاتة وبعض المواد المجمدة... يجب الانتباه إلى عبارة «يفضل استهلاكه قبل تاريخ...».



عندما يتم تجاوز هذا التاريخ، لا يشكل المنتج بالضرورة خطراً بالمفهوم الصحي، لكنه قد يكون تعرض لتغيرات فيما يخص الطعم والمذاق. اللفظ التقني الدال على هذه الحالة هو «تاريخ الاستعمال التفضيلي».

# 2

## أي مسؤولية للمهنيين فيما يتعلق بتاريخ الاستعمال التفضيلي؟

عندما يتم تجاوز تاريخ الاستعمال التفضيلي، يصبح المنتج معفى من مسؤوليته بخصوص ضمان الجودة المثلى للمنتج، لكنه يبقى مسؤولاً عن احترام المنتج لشروط السلامة الصحية وفق الضوابط والتعليمات المنصوص عليها.

المعلومات الواردة في هذه المطوية مقدمة بهدف الإخبار والتوجيه، ولا تتضمن بالضرورة جميع المعطيات ولا يمكن أن تحل محل القوانين الجاري بها العمل.

# 3

## لماذا رغم الضرق، نعتبر تاريخ الاستعمال التفضيلي مثل تاريخ انتهاء الصلاحية؟

- لأنه ليس من الطبيعي بالنسبة للمستهلك أن يشتري أو يستهلك مواد قد لا تتوفر على المستوى المثالي للجودة.
- لأنه ليس من الطبيعي بالنسبة للتاجر أن يترك في رفوف محله منتجات من هذا القبيل، لأنه يعطى الدليل أن تسييره للمخزون يتم بطريقة غير آمنة ويؤكد عدم إعطائه أهمية كبيرة لصحة وسلامة المستهلك وكذا لصورته كتاجر متمرس للمواد الغذائية.

# 4

## كيف تكون حذراً؟

- في المتجر، اقرؤوا جيداً ما هو مكتوب على الصيغة أو الغلاف أو اطلبوا المساعدة من أحد ليقراً لكم تلك المعلومات.
- تفحصوا جيداً المظهر الخارجي للمصبرات وللأغلفة: كل أثر للتشوه، للصدأ، للتسرب أو الانتفاخ يوحي بتلف أو انخفاض جودة المنتج.
- في منازلكم، لا تستهلكوا منتجات تجاوزت تاريخ الصلاحية أو لم يتم حفظها في درجة حرارة مناسبة.
- لا تقوموا بتجميد مواد غذائية اقتربت أو وصلت أو تجاوزت تاريخ الصلاحية.
- عندما تقومون بفتح منتج غذائي، يجب أن يتم استهلاكه مباشرة بعد فتحه أو داخل الأجل المحدد من طرف المنتج. بعد فتح المنتج يصبح التاريخ الأقصى للاستهلاك وتاريخ الاستعمال التفضيلي بلا قيمة.

إذا احتجتم لمعلومات، لنصيحة أو مساعدة لحل مشكل أو خلاف، لا تترددوا في الاتصال بجمعيتنا: