

La durée de conservation des aliments et son importance pour les consommateurs

La durée de conservation désigne la période pendant laquelle un aliment peut être conservé dans des conditions de stockage précises tout en maintenant sa sécurité et sa qualité optimales. La durée de conservation des aliments commence au moment de leur fabrication et dépend de nombreux facteurs tels que leur processus de fabrication, leur type de conditionnement, leurs conditions de stockage et leurs ingrédients.

De quelle manière la durée de conservation est-elle indiquée sur les aliments ?

La durée de conservation est normalement indiquée sur l'étiquetage des aliments avec une date de péremption ou une date limite de consommation.

La date de péremption ou DLUO indique la période pendant laquelle un aliment peut raisonnablement conserver sa qualité optimale: par exemple, sa saveur. Cette date de péremption s'applique, entre autres, aux aliments en conserve, lyophilisés et surgelés.

La date limite de consommation ou DLC indique la période pendant laquelle un aliment peut raisonnablement être consommé en toute sécurité dès lors qu'il est stocké dans des conditions de stockage précises. Ces aliments peuvent donc présenter un risque d'intoxication alimentaire en cas de consommation après la date limite de consommation. Cette date limite s'applique, entre autres, aux produits laitiers réfrigérés, aux plats cuisinés et aux salades préparées.

Comment la durée de conservation est-elle fixée ?

Les fabricants de produits alimentaires ont la responsabilité de fixer la durée de conservation de leurs produits et de l'afficher sur l'étiquetage de ces derniers. Ceci inclut les conditions de stockage nécessaires afin de pouvoir respecter cette durée de conservation, avec par exemple la mention « à conserver au frais après ouverture ».

La durée de conservation est généralement fixée pendant l'élaboration d'un aliment. Au départ, le fabricant détermine les caractéristiques (intrinsèques et extrinsèques) de l'aliment affectant sa sécurité et/ou sa qualité. Ces caractéristiques incluent les ingrédients utilisés, le processus de fabrication, le type de conditionnement (par exemple le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée, parfois utilisés afin de prolonger la durée de conservation des produits), et les conditions de stockage dans lesquelles le produit sera vendu. Si nécessaire, le fabricant peut également mener d'autres études, telles que l'échantillonnage et l'analyse microbiologiques.

L'établissement de la durée de conservation fait partie intégrante des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire des fabricants. C'est dans le cadre du contrôle régulier de ces systèmes que les fabricants valident la durée de conservation de leurs produits. Ceci est particulièrement important en cas de modification des produits, des sites de production ou des équipements de production.

Quelles sont les obligations juridiques applicables à la durée de conservation des aliments ?

Les principaux textes du droit européen liés à la durée de conservation des aliments sont la directive 2000/13/CE concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, le Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

La directive 2000/13/CE porte sur la durée de conservation en fonction d'une date de durabilité minimale et définit celle-ci comme la date jusqu'à laquelle les aliments conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Cette législation établit une distinction entre la date de péremption et la date limite de consommation, et mentionne certains produits exempts d'étiquetage relatif à la durée de conservation, tels que le vin, le sel de cuisine et le vinaigre.

Le règlement (UE) 1169/2011 remplacera la directive 2000/13/CE en décembre 2014, et prévoit que des informations telles que la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation devront être indiquées dans un format visible, lisible et indélébile sur le conditionnement des produits. Pour la viande surgelée, les préparations à base de viande et les produits de la pêche non transformés, ce règlement exige également une indication de la date de surgélation ou de la date de première surgélation dans les cas où le produit a été surgelé plus d'une fois, lorsque par exemple de grands morceaux de viande/poisson sont débités en petites portions pour la vente. Dans le cadre de ce règlement, un aliment est considéré comme dangereux à la consommation au-delà de sa date limite de consommation.

Le règlement (CE) 2073/2005 établit les critères relatifs aux combinaisons spécifiques de microorganismes et d'aliments, par exemple pour la listériose dans les aliments prêts à être consommés, et oblige les entreprises à réaliser des études, si nécessaire, afin de garantir que ces critères soient respectés pendant toute la durée de conservation des aliments.

Quelle est la pertinence pratique de la durée de conservation pour les consommateurs ?

La mention de la durée de conservation est destinée à aider les consommateurs à faire un usage sûr et éclairé des aliments. La durée de conservation des aliments ne doit être considérée comme valide que si le produit est acheté intact et non-endommagé. Les consommateurs doivent toujours suivre les instructions de stockage fournies par le fabricant, notamment en termes de température et d'utilisation du produit après ouverture. Il est également recommandé que les consommateurs examinent les informations relatives à la durée de conservation lorsqu'ils achètent des aliments, afin d'éviter tout gaspillage inutile de ces derniers. Par exemple, contrairement aux aliments mentionnant une date limite de consommation, les aliments mentionnant une date de péremption restent sûrs à la consommation même au-delà de cette date.

Source : www.i-dietetique.com (Novembre 2013)