

DATE DE PÉREMPTION ET DDM

Connaissez-vous la différence entre les deux ?



QU'EST-CE QUE LA DATE DE PÉREMPTION

La Date de Péremption est indiquée sur les paquets ou les étiquettes de certains aliments avec des indications comme « à consommer jusqu'au », suivies du JOUR, du MOIS et éventuellement de l'ANNÉE.

Elle définit la date à laquelle un aliment doit impérativement être consommé. Un aliment est périmé le lendemain de la date indiquée sur le paquet. Un aliment ayant dépassé la date de péremption ne peut plus être vendu. Le consommateur pourrait prendre des risques pour sa santé si le produit était consommé après la date de péremption.



QU'EST-CE QUE LA DDM

La Date de Durabilité Minimale, ou DDM, est indiquée sur les paquets avec les termes « à consommer de préférence avant le » suivis du JOUR et du MOIS pour une durée de conservation inférieure à 3 mois, du MOIS et de l'ANNÉE pour une durée de conservation comprise entre 3 et 18 mois, et suivis seulement de l'ANNÉE pour une durée de conservation supérieure à 18 mois. Le DDM est la date jusqu'à laquelle un produit alimentaire conserve toutes ses propriétés spécifiques, dans des conditions de conservation appropriées.

UN ALIMENT AYANT DÉPASSÉ LA DDM N'EST PAS PÉRIMÉ !

Les produits ayant atteint ou dépassé la DDM NE SONT PAS DANGEREUX POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS et peuvent encore être consommés et DONNÉS à ceux qui en ont besoin. Il n'est pas interdit de les consommer, et ils n'engendrent aucun risque pour la santé.



La Date de Durabilité Minimale n'est pas obligatoire pour les fruits et les légumes frais (sauf s'ils sont pelés ou découpés), le vin et le vinaigre, le sel et le sucre à l'état solide, les produits de boulangerie cuits au four comme le pain et la foccacia, les pâtisseries fraîches, les boissons alcoolisées dont le pourcentage d'alcool est supérieur à 10 %, les chewing-gums et les produits similaires.

INDICATIONS DE CONSOMMATION ET UTILISATION CONSEILLÉES APRÈS LA DATE LIMITE DE CONSERVATION - DDM

 <p>PAIN DE MIE Pain en tranches, etc.</p> <p>7 JOURS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, présence d'insectes.</p>	 <p>EAU EN BOUTEILLE</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Nébulosité, altération du goût.</p>	 <p>PRODUITS À BASE DE VIANDE EN MORCEAUX ENTIERES Charcuterie crue, cuite, assaisonnée</p> <p>2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, perte de caractéristiques sensorielles typiques, parties grasses rances.</p>	 <p>PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDE, PRODUITS EN TRANCHES EMBALLÉS Charcuterie crue, cuite, assaisonnée</p> <p>1 MOIS</p> <p>→ Emballage non complet, emballage altéré, couleur, odeur et/ou texture, présence de moisissures.</p>
 <p>CONFITURES ET CONSERVES Légumes, légumes pelés, sauces, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Emballage altéré (gonflé), présence de moisissures, emballage non complet.</p>	 <p>BOISSONS ET BOISSONS UHT Jus de fruits, lait, etc.</p> <p>6 MOIS</p> <p>→ Modification du goût, de la couleur/odeur, emballage altéré, sédimentation, emballage non complet.</p>	 <p>PRODUITS SURGELÉS Légumes, poissons, glaces, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence de glace ou de cristaux de glace.</p>	 <p>PRODUITS LYOPHILISÉS EN POUVRE À L'EXCEPTION DES PRODUITS POUR BÉBÉ Lait, orge, etc.</p> <p>6 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>
 <p>SAUCES, ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES Mayonnaise, ketchup, moutarde, etc.</p> <p>6 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>	 <p>ŒUFS EN COQUILLE Stockage au réfrigérateur, consommation après cuisson</p> <p>7 JOURS</p> <p>→ Mauvaise odeur (à l'ouverture), fissures dans la coquille, changement de couleur ou de texture du jaune.</p>	 <p>PÂTES SÈCHES, RIZ, COUSCOUS, SEMOULE, FARINES Biscuits secs, muesli, céréales pour petit-déjeuner, biscuits apéritif, gressins, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>	 <p>GOÛTERS EN PAQUET Gâteaux, petits pains, goûters à base de chocolat, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>
 <p>FARINES ET CÉREALES</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>	 <p>CAFÉ MOULU, CACAO, THÉ ET INFUSIONS, ETC.</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes.</p>	 <p>HUILES</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballage non complet, présence d'insectes, signes flagrants de rancissement.</p>	 <p>CONSERVES À L'HUILE Thon, artichauts, champignons, etc.</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Présence de fermentation (bulles de gaz), altération de l'emballage (gonflement), présence de moisissures, emballage non complet.</p>

La Fondazione Banco Alimentare Onlus et Caritas Italiana ont créé un manuel de bonnes pratiques destiné aux organisations en charge de la récupération et de la distribution des excédents alimentaires, dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement de l'aide alimentaire. Le manuel a été validé par le Ministère de la Santé italien en décembre 2015, conformément au règlement CE n. 852/2004. Le manuel contient le tableau suivant dédié aux produits avec DDM. Il est directement téléchargeable sur le site www.salute.gov.it.

Le manuel indique qu'il est possible de distribuer des denrées alimentaires dont la DDM a été ATTEINTE OU DÉPASSÉE si : les aliments ont été conservés à une température adéquate, l'emballage en contact avec la nourriture est complet, sans signes de détérioration évidente, etc.

Les aliments dont la DDM est dépassée sont divisés en 16 catégories de produits. La date limite de consommation recommandée est indiquée pour chaque produit.

 Date limite de consommation conseillée →  Caractéristiques justifiant la non consommation de l'aliment

SAVEZ-VOUS QU'EN ITALIE UNE LOI A ÉTÉ PASSÉE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

IL S'AGIT DE LA LOI 166/2016 (LOI GADDA)

Entrée en vigueur le 14 septembre 2016, elle définit la Date de durabilité minimale (DDM) et confirme officiellement que les aliments, même ceux ayant dépassé la DDM, peuvent faire l'objet de dons à condition qu'ils aient été correctement conservés et que l'emballage en contact avec ces derniers soit intact.

VOUS CONNAISSEZ DÉSORMAIS LA DIFFÉRENCE ENTRE LES DEUX. EN CAS DE QUESTION, ENVOYEZ-NOUS UN E-MAIL À

MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT