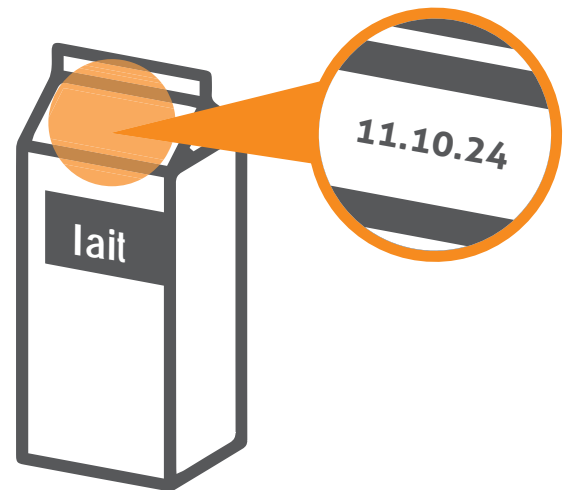


CONNAISSEZ-VOUS LA DIFFÉRENCE ?

QU'EST-CE QUE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION ?

La Date Limite de Consommation est indiquée sur les emballages ou les étiquetages de certains aliments avec la mention "à consommer JUSQU 'AU" suivie de l'indication du JOUR, du MOI et éventuellement de l'ANNÉE.

Elle définit la date jusqu'à laquelle il fait impérativement consommer un aliment. Un aliment est périmé le jour suivant la date indiquée sur l'emballage. Un aliment qui a dépassé sa date limite de consommation ne peut plus être vendu. S'il est consommé après la date limite de consommation, le consommateur pourrait encourir des risques pour sa santé.



QU'EST-CE QUE LA DDM ?

La Date de Durabilité Minimale ou DDM est indiquée sur les emballages avec la mention "à consommer DE PRÉFÉRENCE avant le" suivi de:

1. JOUR/MOIS pour une durabilité inférieure
2. MOIS/ANNÉE pour une durabilité comprise entre 3 mois et 18 mois
3. ANNÉE pour une durabilité supérieure à 18 mois

La DDM est la date jusqu'à laquelle un produit alimentaire conserve ses propriétés spécifiques, dans des conditions de conservation appropriées.

UN ALIMENT QUI A DÉPASSÉ LA DDM N'EST PAS PERIMÉ!

La date de durabilité minimale n'est pas obligatoire pour les fruits et les légumes frais (sauf s'ils sont pelés ou coupés), le vin et le vinaigre, le sel et le sucre à l'état solide, les produits de boulangerie tels que le pain et la focaccia, les produits de pâtisserie frais, les boissons alcoolisées avec un pourcentage d'alcool supérieur à 10%, le chewing-gum et les produits similaires.

Les produits dont la DDM est atteinte ou dépassée NE SONT PAS NOCIFS POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS et donc ils peuvent être encore consommés et DONNÉS à ceux qui en ont besoin. Il n'y a pas d'interdiction de consommation ni de risque pour la santé.

CONSOMMATION ET UTILISATION RECOMMANDÉES APRÈS LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE - DDM*

 <p>PAIN EMBALLÉ Pain de mie, pain en tranches, etc.</p> <p>7 JOURS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissure, présence d'insectes.</p>	 <p>EAU EN BOUTEILLE</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Turbidité, altération du goût.</p>	 <p>FARINES ET CÉRÉALES</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballages non intacts, présence d'insectes.</p>	 <p>CAFÉ MOULU, CACAO, THÉ ET INFUSIONS</p> <p>12 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballages non intacts, présence d'insectes.</p>
 <p>CONFITURES ET CONSERVES Légumes secs, tomates pelées, soupes moulinées, légumes, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Altération de l'emballage (gonflements), présence de moisissures, emballages non intacts.</p>	 <p>BOISSONS ET BOISSONS UHT Jus de fruits, lait, etc.</p> <p>6 MOIS</p> <p>→ Altération du goût, de la couleur / de l'odeur, altération de l'emballage, sédimentation, emballages non intacts.</p>	 <p>PRODUITS SURGELÉS Légumes, poissons, glaces, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence de brûlures dues au froid ou cristaux de glace.</p>	 <p>PRODUITS EN POUDRE PRODUITS LYOPHILISÉS Sauf les produits pour bébés et enfants: lait, orge, etc.</p> <p>6 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballages non intacts, 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, emballages non intacts, présence d'insectes.</p>	 <p>OEUFS EN COUILLE Conservation dans le réfrigérateur consommation après cuisson</p> <p>7 JOURS</p> <p>→ Mauvaise odeur (à l'ouverture), fissures sur la coquille, changement de couleur ou consistance du jaune.</p>	 <p>PÂTES SÈCHES, RIZ, COUSCOUS, SEMOULE, FARINES Biscuits secs, muesli, céréales pour le petit-déjeuner, cracker, gressins, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballages non intacts, présence d'insectes.</p>	 <p>GÂTEAUX EMBALLÉS Goûter, panettones, produits de pâtisserie à base de chocolat, etc.</p> <p>1-2 MOIS</p> <p>→ Présence et/ou odeur de moisissures, emballages non intacts, présence d'insectes.</p>

 Intervalle de dates de consommation recommandée

→ Caractéristiques d'exclusion de la consommation de l'aliment

*Les informations contenues dans le tableau sont reprises du Manuel de bonnes pratiques de fonctionnement pour les organisations qui s'occupent de la récupération et de la distribution des surplus, créé par FBAO et Caritas Italiana et validé par le Ministère de la Santé en 2015. Pour en savoir plus, www.salute.gov.it.

SAVEZ-VOUS QUE L'ITALIE A APPROUVÉ UNE LOI POUR RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES?

Il s'agit de la **LOI 166/2016 (LOI GADDA)**, entrée en vigueur le 14 septembre 2016, qui fournit la définition de la Date de Durabilité Minimale et réaffirme officiellement que les aliments, même ceux qui ont dépassé la DDM, peuvent être donnés à condition que l'aliment soit correctement conservé et que l'emballage, en contact avec ceci, soit intact.

MAINTENANT VOUS CONNAISSEZ LA DIFFÉRENCE. SI VOUS AVEZ D'AUTRES QUESTIONS : MANUALE@BANCOALIMENTARE.IT

 **Banco Alimentare**

   
bancoalimentare.it