



La conservation

Sur les denrées alimentaires réfrigérées et surgelées, doit figurer une température de conservation. Ce n'est que lorsque cette température est respectée - et cela également sur le chemin du magasin à la maison - que le fabricant peut garantir un produit irréprochable jusqu'à la date limite de conservation. Pour les produits qui ne doivent pas être réfrigérés, il n'existe aucune indication de conservation prescrite par la loi. Mais il est courant que les fabricants fassent des recommandations pour une conservation optimale. Il suffit alors de les suivre pour que les denrées alimentaires conservent toutes leurs qualités, au moins jusqu'à l'échéance de la date de durée de conservation minimale.



Durée de conservation

A quelques exceptions près (p. ex., sucre, sel, vinaigre), toutes les denrées alimentaires emballées doivent être datées. La loi fait la différence entre la «date de durée de conservation minimale» et la «date limite de conservation». Les datages supplémentaires tels que «à vendre jusqu'au...» ou «emballé le...» sont facultatifs.

Date de durée de conservation minimale

(«à consommer de préférence avant le...»): ►► pour les denrées alimentaires non périssables; ►► les produits ayant dépassé la date de durabilité minimale peuvent être encore vendus, mais ils doivent être proposés à un prix réduit; ►► lorsque les produits ont dépassé la date de conservation minimale, le fabricant ne garantit plus les propriétés telles qu'odeur, goût ou couleur. Dans la plupart des cas, ces produits sont encore aptes à la consommation.

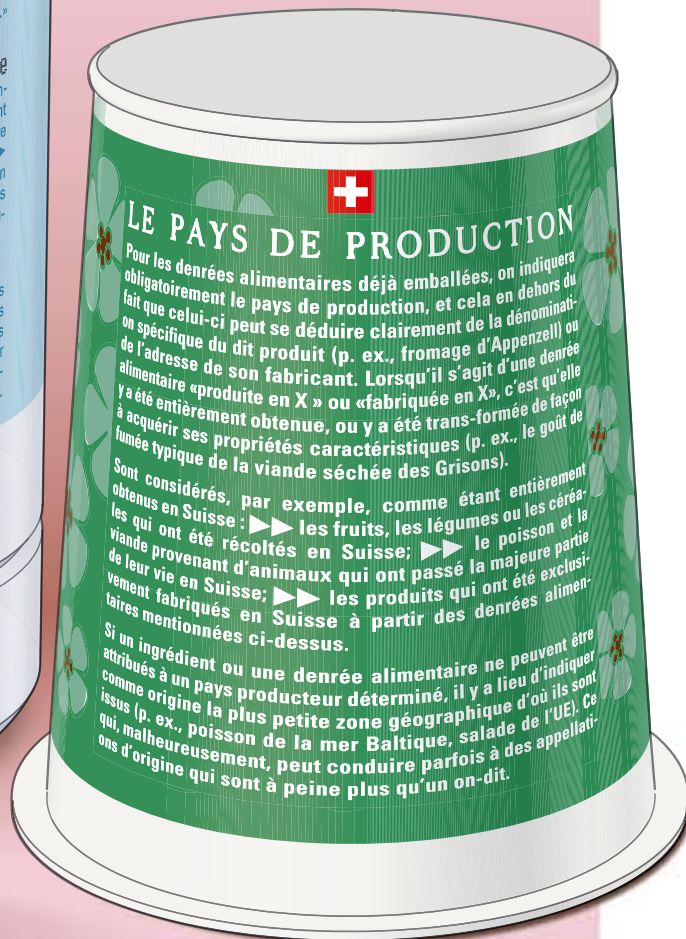
Date limite de consommation

(«à consommer jusqu'au»): ►► pour les denrées alimentaires très périssables, qui doivent être réfrigérées; ►► les produits ayant dépassé la date limite de conservation ne doivent plus être vendus, ou sinon donnés aux consommateurs; ►► pour des raisons de santé et de sécurité, il est déconseillé de consommer des produits ayant dépassé la date limite de consommation.



La préparation

Toute denrée alimentaire qui n'est pas vendue prête à la consommation doit être munie d'un mode de préparation. Qui décrit l'art et la manière, recommandés par le fabricant, d'apprêter ce produit pour le consommer. Si un produit est mal préparé, cela peut avoir des effets sur ses qualités gustatives.



LE PAYS DE PRODUCTION

Pour les denrées alimentaires déjà emballées, on indiquera obligatoirement le pays de production, et cela en dehors du fait que celui-ci peut se déduire clairement de la dénomination spécifique du dit produit (p. ex., fromage d'Appenzell) ou de l'adresse de son fabricant. Lorsqu'il s'agit d'une denrée alimentaire «produite en X» ou «fabriquée en X», c'est qu'elle y a été entièrement obtenue, ou y a été transformée de façon à acquérir ses propriétés caractéristiques (p. ex., le goût de fumée typique de la viande séchée des Grisons).

Sont considérés, par exemple, comme étant entièrement obtenus en Suisse: ►► les fruits, les légumes ou les céréales qui ont été récoltés en Suisse; ►► le poisson et la viande provenant d'animaux qui ont passé la majeure partie de leur vie en Suisse; ►► les produits qui ont été exclusivement fabriqués en Suisse à partir des denrées alimentaires mentionnées ci-dessus.

Si un ingrédient ou une denrée alimentaire ne peuvent être attribués à un pays producteur déterminé, il y a lieu d'indiquer comme origine la plus petite zone géographique d'où ils sont issus (p. ex., poisson de la mer Baltique, salade de l'UE). Ce qui, malheureusement, peut conduire parfois à des appellations d'origine qui sont à peine plus qu'un on-dit.