FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
Tél : 01 49 70 71 07 – **Fax :** 01 42 80 63 80
e-mail : sespinosa@fnec.fr
Site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 – Siret 33451753900022-APE 911A

Note au réseau 10/02/2020

Des précisions sur la DLC et la DDM et les études de durée de vie

Une nouvelle instruction technique DGAL sur la durée de vie microbiologique des aliments est parue le 24 décembre 2019, abrogeant les précédentes et apportant des précisions aux nombreuses questions du terrain : **DLC ou DDM ? Comment valider ? Doit-on intégrer une rupture de chaine du froid dans le protocole ?** Relayant ces questions régulièrement à l'administration, la FNEC est ravie de cette publication.

Quel cadre pour la Date Limite de Consommation et la Date de Durabilité Minimale ?

Avant de parler de DLC et de DDM (anciennement DLUO), la réglementation parle de durée de vie d'un aliment comme la période durant laquelle l'aliment conserve ses propriétés spécifiques, par l'absence de :

- Micro-organismes pathogènes susceptibles d'être présents et de se développer au cours de la durée de vie, au point de rendre le produit préjudiciable à la santé,
- Micro-organismes indicateurs d'hygiène et/ou d'altération qui peuvent évoluer pendant la durée de vie, au point de rendre le produit inacceptable pour la consommation.

Il s'agit d'une DLC dans le cas de denrées fragiles « susceptibles de présenter, après une courte période, un danger immédiat pour la santé des consommateurs » (règlement n°1169/2011).

Il s'agit d'une DDM dans les autres cas, pour les produits non visés par une DLC, c'est-à-dire pour les denrées qui, une fois la date passée, ne constituent pas pour autant un danger pour la santé. Il s'agit en général, mais pas systématiquement de produits à durée de vie longue. Une fois la DDM dépassée, des altérations organoleptiques sont susceptibles d'apparaitre sans rendre l'aliment préjudiciable pour la santé.

Comment choisir entre DLC et DDM pour mes produits laitiers fermiers ?

Le choix d'apposer une DLC ou une DDM est laissé à l'appréciation du producteur, sauf pour quelques produits où la réglementation en matière de contrôle sanitaire l'impose.

Au niveau des produits laitiers, des mesures de flexibilités ont été intégrées dans cette nouvelle note, introduisant la notion de DLC usuelle en cohérence avec la production laitière fermière et artisanale.

On retrouve dans le tableau ci-dessous une liste de produits qui portent usuellement la DLC indiquée.

Comment définir la durée de vie pour la DLC, et la vérifier par la suite ?

Lorsqu'on choisit d'apposer une DLC, il faut d'abord valider la durée de vie d'un aliment puis la vérifier.

Désormais, dans le cas d'apposition d'une DLC usuelle (cf. tableau ci-dessous), il n'est pas nécessaire de faire une étude de vieillissement, seules des analyses de vérification régulières sont suffisantes.

Cependant, en l'absence d'historique, sur un nouveau produit par exemple, la première analyse servira de validation et doit faire l'objet d'une analyse en n=5. Toutes les analyses suivantes relèveront de la vérification et pourront, dans les petites structures, être réalisée sous forme de plusieurs analyses n=1 réparties sur la période de production afin de refléter au mieux la variabilité des lots et être fait en fin de DLC du produit, sans rupture de la chaine du froid.

Les producteurs souhaitant apposer des DLC plus longues que les DLC usuelles indiquées devront faire des études de vieillissement (avec rupture de chaine du froid).

Cette nouvelle instruction précise dans le cas d'un contrôle officiel, « pour les petites entreprises en particulier, ne disposant pas de beaucoup d'analyses, l'attention de l'inspecteur porte prioritairement sur le respect du PMS, la prise en compte d'un éventuel GBPH, la capacité de réaction en cas d'alerte, la surveillance des points déterminants, l'appropriation d'études collectives le cas échéant. »

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
Tél : 01 49 70 71 07 – **Fax :** 01 42 80 63 80
e-mail : sespinosa@fnec.fr
Site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 – Siret 33451753900022-APE 911A

Mesures de flexibilité spécifiques à la filière lait : extrait de l'annexe dédiée

Annexe V : mesures de flexibilité spécifiques dans la filière lait

Les produits laitiers (hors lait matière première) étant pour la plupart des produits obtenus par ensemencement de flores lactiques et fermentation, ont de fait un niveau élevé de flore totale. La validation des durées de vie *via* un test de vieillissement n'apparaît donc pas toujours nécessaire chez les producteurs éligibles aux mesures de flexibilité. Des adaptations sont proposées dans ce cadre en s'appuyant sur le logigramme et le classement des produits ci-dessous. Un producteur qui souhaite un positionnement différent de ses produits ne bénéficie pas de flexibilité et valide ses choix en application des dispositions générales de la note.

Une **DDM** est-elle apposée sur le produit laitier ?

OUI

Fromage blanc, fromages frais, faisselles, fromages de type caillé doux (caillés à dominante présure), fromages affinés*, fromages à pâte pressée, beurre pasteurisé, crème glacée, confiture de lait. *(NB : fromages au lait cru, thermisé ou pasteurisé)*

Pas de test de vieillissement.
En plus des analyses à J0, le producteur effectue des analyses de vérification à J final (n=1) sans variation de température.

NON

Beurre cru, crème crue, desserts lactés (crèmes dessert par exemple), yaourts, fromage frais de lactosérum (serac, brousse), lait fermenté, lait pasteurisé, crème pasteurisée, tous les produits tranchés ou râpés ssans atmosphère modifiée ou sous vide.

La DLC appliquée est-elle celle usuellement mise en œuvre ?
(Cf. tableau ci-dessous)

OUI

Validation par l'historique de la filière.
Vérification : en plus des analyses à J0, analyses régulières à J final (n=1) sans variation de température.
→ Critères réglementaires du R 2073/2005 (sécurité +hygiène) + flore d'intérêt (levures/moisissures, entérobactéries, *Bacillus cereus*...).
Remarque : le professionnel peut remplacer une analyse de routine à J0 par une analyse à J final.

NON

Validation : test de vieillissement avec n=5
(+ analyses à J0 en parallèle afin de vérifier la qualité du produit en sortie d'atelier)
→ Critères réglementaires du R 2073/2005 (sécurité +hygiène) + flore d'intérêt (levures/moisissures, entérobactéries, *Bacillus cereus* si ingrédient végétal...).

* sur les fromages affinés, une protéolyse avancée conduit à des défauts d'aspect ou de texture, voire d'odeur (type urée) sans pour autant constituer un indicateur de la présence de danger (germe pathogène) pour le consommateur.

Catégorie de produit	Durée de vie usuelle**
Beurre cru dont pH < 4.7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4.7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 5 jours
Crème crue avec ferment	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts	≤ 21 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits portionnés ou râpés **sans** atmosphère modifiée	≤ 10 jours
Produits portionnés ou râpés **sous vide**	≤ 21 jours
Lait fermenté	≤ 3 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs…) sur base pasteurisée	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs…) sur base crue	≤ 7 jours

Ces durées de vies usuelles s'entendent sous réserve du respect des températures de conservation suivantes : ≤ à + 4°C pour les produits non fermentés, ≤ à + 8 °C pour les produits fermentés.

**** : Les opérateurs qui veulent aller au-delà des propositions ci-dessus se référeront au corps de l'instruction technique avec le recours à des tests de vieillissement classiques.**