

Note d'info



- N°5 -

animation@anplf.com

DLC / DDM Comment les fixer, les valider et les vérifier ?

L'Instruction Technique (IT) de la DGAL (Ministère de l'Agriculture) du 29/04/2024 redéfinit les modalités de validation/vérification des durées de vie des aliments. L'annexe VI de ce document concerne spécifiquement les produits laitiers fermiers.

DLC, DDM : définitions

DLC = Date Limite de Consommation. Elle s'applique à des aliments microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

La mention à indiquer sur les étiquettes est : « à consommer jusqu'au... + jour + mois + éventuellement, année ».

DDM = la Date de Durabilité Minimale (ex. DLUO). C'est la date au-delà de laquelle des altérations organoleptiques peuvent apparaître : une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour les consommateurs.

La mention à indiquer sur les étiquettes est : "à consommer de préférence avant...+ jour + mois + année".

Quels produits sont concernés par une DLC ou une DDM ? Qui fixe les dates ?

La réglementation ne dit pas quels sont les produits auxquels on doit appliquer une DLC ou une DDM (sauf pour le lait cru de consommation, pour lequel la réglementation fixe une DLC de 3 jours, ou 5 jours dans certains cas). **C'est au producteur de décider si son produit nécessite une DDM ou une DLC.** En général, on applique des DLC aux produits « périssables » (ex : produits laitiers frais, ...) et des DDM aux produits « non périssables » (ex : fromages, ...). **C'est aussi au producteur de décider des durées des DLC et DDM pour ses produits.**



Photo : J. Cuffel, AVDPL Normandie

Exemples de produits généralement « à **DLC** » :
Faisselles, fromages blancs, sérac, brousse, beurre cru, crème crue, desserts lactés, yaourts et autres laits fermentés, lait emprésuré, lait pasteurisé, crème pasteurisée, produits tranchés ou râpés...



Photo : V. Bérroulle, Synd. Caprin 26

Exemples de produits généralement « à **DDM** » : Fromages, produits déshydratés, beurre pasteurisé, crème glacée, confiture de lait...

A partir de quand faire débuter la DLC ou la DDM ?

DLC et DDM correspondent à des **dates de conservation des produits**. Elles doivent d'ailleurs être accompagnées d'indications de conditions de conservation (pour nos produits : **la température**). DLC et DDM doivent débuter une fois le produit fini obtenu. Pour les produits laitiers frais, la date est en général fixée à partir du jour de fabrication/conditionnement (un délai de refroidissement/d'égouttage peut être ajouté avant la vente).

Pour les fromages affinés, cela correspond au jour de sortie de la cave d'affinage, c'est-à-dire au **jour où le produit est mis en vente**. Ainsi, dans le cas des fromages, des produits fabriqués le même jour ou sur une même période peuvent avoir des DLC ou DDM différentes. Le système de traçabilité mis en place par le producteur doit lui permettre de s'y retrouver.

Validation/vérification des DLC et DDM : de quoi s'agit-il ?

L'instruction technique publiée par l'administration en avril 2024 porte sur la validation et la vérification des DLC et DDM.

La validation consiste à justifier de la durée de vie, au moment où on la détermine pour **un nouveau produit** ou au **démarrage d'un nouveau process**.

La vérification consiste à confirmer que la durée de vie apposée sur un produit depuis un certain temps est toujours appropriée.

- **Les DDM ne sont pas concernées par la validation. En revanche, il faut les VERIFIER.** Voici le protocole recommandé par l'ANPLF, en tenant compte des préconisations de l'IT de décembre 2024 :

<u>VERIFICATION</u> des DDM	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DDM (goût du produit, aspect...) ➤ Analyses microbiologiques <i>Quelle fréquence ?</i> Pour chaque catégorie de produit concerné, le plan d'autocontrôle doit prévoir tous les ans ou tous les deux ans une analyse en fin de DDM (à la place d'une analyse sortie atelier, par exemple) <i>Quel échantillonnage ?</i> n=1 (un échantillon prélevé et une analyse réalisée) <i>Quel(s) germes et quels seuils ?</i> Les critères de sécurité, aux seuils réglementaires (cf. tableau plus bas).
--	---

- **Les DLC sont concernées par la VALIDATION et la VERIFICATION.** Voici le protocole recommandé par l'ANPLF en tenant compte des préconisations de l'IT de décembre 2024 :

<u>VALIDATION</u> d'une DLC  Seulement pour les nouveaux produits ou nouveaux process	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DLC (goût du produit, aspect, présence possible de levures/moisissures sur les yaourts...). ➤ <u>Analyses, selon le cas</u> CAS 1 Le producteur applique une DLC inférieure ou égale à la <u>DLC dite « usuelle »</u> (= DLC fixée par l'administration – voir le tableau ci-dessous) ↓ Pas de validation (l'administration considère que la validation découle de « l'historique de la filière ») CAS 2 Le producteur applique une <u>DLC supérieure à la DLC dite « usuelle »</u> ↓ Test de vieillissement = le produit est fourni au laboratoire à J0 (jour de sortie de l'atelier). Le laboratoire le conserve jusqu'à la DLC en lui faisant subir, dans l'intervalle, une rupture de température. - germes à rechercher : critères de sécurité (cf. dernier tableau à la fin de ce document) - analyse à J0 en n=1 (une analyse sur un échantillon). Pour vérifier la conformité à J0. - analyse du même produit (ou même lot) à la DLC, après rupture de température, en n=5 (5 échantillons prélevés et analysés chacun séparément)
<u>VERIFICATION</u> des DLC	➤ Tests organoleptiques réalisés par le producteur en fin de DLC goût du produit, aspect, présence possible de levures/moisissures sur les yaourts...) ➤ Analyses microbiologiques : <i>Quelle fréquence ?</i> Pour chaque catégorie de produit concerné, le plan d'autocontrôle doit prévoir tous les ans ou tous les deux ans une analyse en fin de DLC (à la place d'une analyse sortie atelier, par exemple) <i>Quel échantillonnage ?</i> n=1 (un échantillon prélevé et une analyse réalisée) <i>Quel(s) germes et quels seuils ?</i> Les critères de sécurité, aux seuils réglementaires (cf. tableau plus bas).

Tableau des durées de vie usuelles de l'annexe 5 de l'IT du 29/12/2019*

Catégorie de produit	Durée de vie usuelle selon l'IT
Beurre cru dont pH < 4.7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4.7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ <u>7</u> jours
Crème crue avec ferment ajouté (indigène ou commercial)	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts <u>et autres laits fermentés (skyr, gwell ou gros lait, lait ribot...)</u>	≤ <u>28</u> jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits proportionnés ou râpés sous atmosphère modifiée	≤ 10 jours
Produits proportionnés ou râpés sous vide	≤ 21 jours
Lait <u>emprésuré</u>	≤ <u>7</u> jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés <u>conditionnement étanche à l'air</u>	≤ 21 jours
Desserts lactés <u>conditionnement non étanche à l'air</u>	≤ 7 jours
<u>Fromage frais de type faisselles et fromages blanc – base crue</u>	<u>≤ 15 jours</u>
<u>Fromage frais de type faisselles et fromages blanc – base pasteurisée</u>	<u>≤ 28 jours</u>

NOUVEAUTE 2024 : Nous nous félicitons que la DLC des yaourts ait été allongée suite aux demandes répétées de notre association. Cependant, nous déplorons un manque de clarté sur les desserts lactés.

En effet, l'ancienne définition distinguait les desserts lactés sur base crue ou pasteurisée et à présent la distinction est faite en fonction du type de conditionnement. L'ANPLF comprend dans la formulation que les couvercles peuvent être reconnus comme étanche (source ; IT DGAL/SDSSA/2024/07).

De plus, nous rappelons que l'historique d'analyse des producteurs qui respectaient l'ancienne limite de 21 jours prouve la qualité de leur produit à DLC et leur permet de continuer d'appliquer cette limite.

L'ANPLF considère que ces « DLC usuelles » sont adaptées pour les produits vendus en direct, mais pas nécessairement pour ceux vendus en circuits plus longs. Nous rappelons qu'il est possible d'apposer des DDM plutôt que des DLC sur les produits stables dans le temps par leur composition (c'est le cas des yaourts par exemple).

- Critères microbiologiques et seuils ?

L'ANPLF recommande de valider et de vérifier les DLC et DDM sur la base des critères de sécurité aux seuils réglementaires (correspondant au stade « sortie atelier »)

Catégorie de produit	Critères/Seuils
Beurre cru	Listeria monocytogenes / abs + Salmonella / abs
Crème crue avec ou sans ferment	Listeria monocytogenes / abs + Salmonella / abs
Crème pasteurisée	
Yaourts et autres laits fermentés	Listeria monocytogenes / abs
Fromages frais de lactosérum	Listeria monocytogenes / abs

Produits proportionnés ou râpés	Listeria monocytogenes / abs
Lait pasteurisé	Listeria monocytogenes / abs
Desserts lactés sur base pasteurisée ou crue	Listeria monocytogenes / abs
Fromages frais de type faisselles et fromages blancs	Listeria monocytogenes / abs + Salmonella / abs



Document réalisé par le réseau des structures membres de l'ANPLF : Association Caprine du Rhône ; Association des producteurs caprins et bovins fromagers des Alpes de Haute Provence ; ADVD Aveyron ; APF Isère ; APLF Bretagne ; APMF Vosges ; ARVD Hauts de France ; AVDPL Normandie ; Brebis Lait Provence ; Casgiu Casanu ; CETA du Haut Rhin ; Fermes Laitières et Fromagères d'Ile de France ; FRCAP chevriers de Nouvelle Aquitaine et Vendée ; Invitation à la ferme ; Syndicat caprin des Bouches du Rhône ; Syndicat caprin et fromager des Hautes-Alpes ; Syndicat Caprin des Savoies ; Syndicat Caprin de la Drôme ; Syndicat des Chevriers du Vaucluse ; Syndicat des Eleveurs et Fromagers du Var ; Syndicat des producteurs et transformateurs de lait de brebis de Corrèze.