

Note d'info



- N°6 -
18 Avril 2024

animation@anplf.com

Réglementation applicable aux **YAOURTS** fabriqués à la ferme



Photos : ARVD Hauts de France, AVDPL Normandie, Invitation à la ferme, www.fermeduchene

Cette fiche a été réalisée 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.

SOMMAIRE

MENTIONS D'ETIQUETAGE	2
1. Dénomination	2
Mention fermière	4
Mention Bio	4
Mention du traitement thermique	4
2. Liste des ingrédients	5
Les ingrédients Allergènes	6
3. Composition nutritionnelle	6
Cas particulier de la matière grasse	7
4. Quantité nette (= poids net)	7
5. Durée de vie du produit (DLC ou DDM) et température de conservation	8
6. Indication de lot	8
7. Autres mentions	8
8. En résumé	8
MODALITES D'ETIQUETAGE	9
9. Yaourts vendus sous forme de pots individuels	9
10. Yaourts vendus par packs de 2, 4 ou plus	10
11. Yaourts vendus en vrac	11
CRITERES MICROBIOLOGIQUES	12
Validation des DLC	12

MENTIONS D'ETIQUETAGE

Ref : article 9 du règlement INCO

Les yaourts sont en général vendus en pot. Ce sont donc des produits pré-emballés, et ils sont concernés par les mentions d'étiquetage suivantes :

- **dénomination,**
- **liste des ingrédients,**
- **quantité nette,**
- **durée de vie,**
- **température de conservation,**
- **adresse du producteur,**
- **et, selon les cas : estampille UE** ( l'estampille d'agrément CE devient UE – mise en conformité attendue avant le 31 décembre 2028) **et/ou indication du lot et/ou composition nutritionnelle.**

Ref : article 13 du règlement INCO

Taille minimum des mentions d'étiquetage (exception pour le poids, voir partie dédiée) :

0,9 mm pour les produits dont la face la plus grande de l'emballage est inférieure à 80cm² sinon 1,2 mm

1. Dénomination

La dénomination est la description du produit (ex : yaourt...), conformément à sa définition légale et peut différer de votre nom commercial. Elle doit apparaître au niveau du visuel principal de l'étiquette.



La dénomination doit être complétée par l'espèce laitière, s'il s'agit de lait autre que du lait de vache.

Définition *Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt*

La dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au lait fermentéensemencé des seules bactéries lactiques ***Lactobacillus bulgaricus*** et ***Streptococcus thermophilus***. Elles doivent être vivantes à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme pendant toute la durée de vie du produit.

A noter : En France, conformément à la définition des laits fermentés, il est obligatoire d'utiliser du lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation pour fabriquer des yaourts (permet aussi de garantir que seules les deux bactéries lactiques indiquées plus haut seront présentes dans le produit fini). En revanche, les laits fermentés traités thermiquement après fermentation n'ont pas le droit à l'appellation « yaourt ».

Au-delà des ingrédients laitiers qui doivent représenter au minimum 70% du produit fini, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés : sucre, fruits, etc... Mais en termes de dénomination, il faut dans ce cas veiller à être le plus précis possible.

Voici les dénominations acceptées par l'administration en fonction des types d'arômes utilisés (Source : Fiche pratique DGCCRF – étiquetage des denrées aromatisées – novembre 2020):

« Yaourt aux fruits F » (ou « Yaourts sur lit de fruits », pour les bicouches)	Préparation de fruits F / Confiture de F ou Préparation de fruits F / Confiture de F	+	Arômes naturels de F	
« Yaourt aromatisé à F »	Arômes naturels de F			
« Yaourt goût F »	Arômes naturels** ou Arômes artificiels** ou Arômes naturels de F	+	Arômes naturels**	
	Préparation de fruits F / Confiture de F ou Préparation de fruits F / Confiture de F	+	Arômes naturels** Arômes artificiels**	
	Préparation de fruits F / Confiture de F	+	Arômes naturels de F	+

Précisions sur ces schémas :

* « F » désigne un fruit, ou de la vanille, du café, des plantes aromatiques...

** Les mentions « arôme naturel » ou « arôme artificiel » sans autre précision correspondent à l'utilisation d'arômes dont l'origine de la partie aromatisante ne correspond pas à la saveur perçue. Exemple : arôme ayant une saveur de pomme mais dont la partie aromatisante provient d'autres fruits... Ces mentions permettent aussi d'indiquer les mélanges d'arômes.

Important : pour les produits Bio, les règles d'utilisation des arômes sont spécifiques. Voir plus loin.

A noter : il faut utiliser la dénomination « Yaourt sucré aux fruits » pour les yaourts dans lesquels on a ajouté du sucre en plus de celui inclus dans la préparation de fruits.



Cas de la vanille : on peut indiquer « Yaourt à la vanille » s'il y a présence justifiable de "vanille " (grain de la gousse, vanille broyée, extrait naturel de vanille...). Mais s'il s'agit d'arôme de vanille, on indiquera « Yaourt aromatisé à la vanille ».

Mention fermière

Les conditions d'étiquetage du terme fermier sont réglementées pour les fromages uniquement. Par extension, on applique les mêmes règles aux yaourts et aux autres produits laitiers. Ainsi :

- Si les yaourts ne contiennent que du lait, des ferments et de la poudre de lait (maximum 3% - cf ci-dessous), ou si leurs ingrédients supplémentaires ne proviennent que de la ferme (ex : confitures à base de fruits de la ferme), on peut étiqueter « yaourt **fermier** » ;
- Si les autres ingrédients sont achetés à l'extérieur (ex : arômes...), il convient d'étiqueter plutôt « yaourt **au lait de la ferme** ».



Remarque concernant la **poudre de lait** vis-à-vis des yaourts fabriqués à la ferme : La DGCCRF considère que l'utilisation d'une faible quantité de poudre de lait (maximum 3%) ne remet pas en cause l'étiquetage « yaourt fermier » ou « yaourt de la ferme ». En revanche, l'utilisation de quantités plus importantes de poudre peut être considérée par l'administration comme non compatible avec le terme « fermier ».

Réf : courrier de la DGCCRF à l'ANPLF du 04/01/2019

Mention Bio

Pour pouvoir communiquer sur le terme "bio" dans la dénomination de vente, il faut que le produit fini soit constitué au moins de 95% d'ingrédients agricoles bio. Les 5% restants pouvant être des additifs ou arômes conformes au Règlement R(UE) 2018/848.

Conformément à ce règlement, depuis le 1^{er} janvier 2022, les produits Bio ne peuvent utiliser **que les substances classées comme « arôme naturel de F » (partie aromatique constituée au moins à 95% à partir de la source F), que ceux-ci soient Bio ou non Bio.** Les « arômes naturels » (sans précision de flaveur) ainsi que les mélanges « arômes naturels de F avec d'autres arômes naturels » ne sont en revanche plus utilisables. *(source : Ecocert – bulletin réglementaire clients n°52 + fiche Ecocert du 22/02/2022 sur la nouvelle réglementation européenne)*

Cas d'un yaourt conventionnel contenant un ingrédient Bio :

Si un yaourt conventionnel contient un ingrédient minoritaire bio (ex : **yaourt avec de la confiture bio**), **il n'est pas possible de le mentionner dans la dénomination du produit.** En revanche, il est possible d'en faire mention dans la **liste des ingrédients, uniquement si le process a été certifié par un organisme de certification Bio.** Dans ce cas, cette mention dans la liste des ingrédients doit **préciser le pourcentage d'ingrédients bio** dans le produit par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.

(Source : Spécification technique Lait et Produits laitiers de la DGCCRF – juillet 2009)

Mention du traitement thermique

Il n'est pas obligatoire de préciser le traitement thermique du lait sur l'étiquette des yaourts car ce traitement fait partie du schéma technologique.

Quelques définitions : ingrédients / additifs / auxiliaires de fabrication

Page 30 du GBPH : Les "additifs" sont des substances qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en tant que tels mais qui peuvent être ajoutés dans les aliments pour remplir une fonction technologique comme la conservation ; ils ne doivent pas être confondus avec les ingrédients, comme les fruits, les épices, etc.

Les auxiliaires de fabrication sont, quant à eux, des additifs que l'on ne retrouve plus sous leur forme initiale dans le produit à la fin du processus de fabrication.

2. Liste des ingrédients

A l'exception des yaourts nature, l'étiquetage des autres yaourts doit comporter une **liste d'ingrédients** :

- Il faut mentionner les ingrédients **par ordre décroissant**
- La **teneur dans le produit final des ingrédients mis en avant** (ex : parfum mentionné sur l'opercule, photo de fruits, ...) doit être indiquée. (Réf : [article 22 du Règlement INCO](#)).
- Lorsque des ingrédients composés sont utilisés, leur composition doit être détaillée, sauf si ces ingrédients composés représentent moins de 2% dans le produit final ([annexe VII partie E du régl INCO](#))

Cas de l'utilisation de préparation de fruits – un exemple d'ingrédient composé :

Le taux de fruit doit être indiqué dès que l'on utilise le fruit dans sa dénomination et/ou que l'on met en avant l'image du fruit sur l'emballage. **Il est calculé par rapport poids global du produit fini et ne correspond pas à celui indiqué sur la préparation de fruit.** Sachant que les taux de fruits présents dans les préparations achetées peuvent être variables, l'indication d'un **taux minimum de fruit** (et pas d'un taux exact) est acceptée. (Réf : [courrier de la DGCCRF à l'ANPLF du 04/01/2019](#))

- o **Yaourt brassés** : la préparation de fruit est diluée dans le yaourt

*Exemple de yaourt pêche brassé sucré aromatisé : lait entier de la ferme, sucre 7.5%, Pêche 4%, poudre de **lait**, eau, jus de citron, épaississant : pectine, arôme naturel, conservateur : sorbate de potassium, ferments **lactiques***

- o **Yaourts bicouches** : la préparation de fruit est un ingrédient composé distinct du yaourt

*Exemple de yaourt sur lit de framboise : yaourt fermier nature x% (**lait**, poudre de **lait**, ferments **lactiques**); préparation de framboise aromatisé (sucre, framboise (**x% par rapport au poids global**), épaississant : pectine, carraghénanes ; conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme naturel)*

- Les additifs (conservateurs, ...) sont un cas spécifique. Qu'ils soient présents dans un ingrédient composé (préparation de fruits, arômes...) ou utilisés directement, ils doivent être indiqués dans la liste des ingrédients. Il faut alors préciser leur nom et/ou leur numéro commençant par « E », ainsi que leur catégorie : **conservateurs, gélifiants, stabilisants,...**

Néanmoins, si ces additifs sont simplement présents (par exemple, dans un arôme) mais ne jouent aucun rôle technologique dans la fabrication du yaourt, il est alors possible de ne pas les mentionner ([article 20 du régl INCO](#)).

Les ingrédients Allergènes

. Règlement INCO article 26

. Communication de la Commission du 13/07/2017

Le lait est une substance allergène. Mais le règlement européen (INCO) précise que : « (la mention de l'allergène) n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (...) ».

Cela signifie que les produits comme les yaourts, les « fromages », la « crème », le « beurre », etc. ne sont pas tenus de mettre en avant spécifiquement le lait en tant qu'allergène.

Néanmoins, une communication de la Commission Européenne du 13/7/2017 précise que, dans le cas des produits ayant une liste d'ingrédients sur leur étiquette, il faut considérer que « même si la dénomination y fait déjà clairement référence, l'allergène présent dans cette denrée doit être **mis en évidence** dans la liste des ingrédients. »

En conclusion :

- Pour les produits **sans liste d'ingrédients** (yaourts nature), il n'y a pas lieu de mentionner le lait comme allergène (aucune mention particulière n'est à ajouter).
- Pour les produits **avec liste d'ingrédients** (yaourts autres que nature), les ingrédients allergènes, dont le lait, doivent être mis en évidence (c'est-à-dire, écrits en gras ou soulignés). Par exemple :
« **LAIT** entier de la ferme, sucre 8%, poudre de **LAIT** écrémé, arôme naturel 1% de fruit, ferments **lactiques**. »

Voir la liste complète des allergènes en annexe.

3. Composition nutritionnelle

Il s'agit de l'indication de la **valeur énergétique**, ainsi que des **teneurs en matières grasses saturées et insaturées, en glucides, en sucres, en protéines et en sel**.

Il est possible de **déroger** à l'étiquetage de la composition nutritionnelle si on respecte les critères (cumulatifs) suivants (*Réf : courrier de la DGCCRF à l'APCA du 14/12/2016*):

- l'entreprise compte moins de 10 salariés et moins de 2 millions d'euros de chiffre d'affaire (définition européenne de la microentreprise)
- les produits sont vendus directement au consommateur (marché, vente à la ferme, AMAP, internet dans certaines conditions, etc...)
- les produits sont vendus à des intermédiaires locaux (situés dans un rayon de maximum 100km) revendant eux-mêmes directement aux consommateurs (= maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final (ex : détaillants, restaurant,... et grandes surfaces livrées en direct)).

Cette dérogation concerne donc la très grande majorité des produits fabriqués à la ferme.

Mais attention : dans les cas où il y a plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur (produits vendus à des grossistes, livrés à des centrales d'achat, ...), la dérogation ne s'applique pas. Il faut étiqueter des valeurs moyennes basées sur :

- les tables « CIQUAL » (<https://ciqual.anses.fr/>).
- ou des calculs selon les valeurs connues relatives aux ingrédients utilisés
- ou des analyses sur les produits



Cas particulier de la matière grasse

Note d'information DGCCRF n°2014-137 – relative à l'application du décret fromage

La matière grasse fait partie des mentions spécifiques requises pour les produits laitiers (outre le tableau plus complet de composition nutritionnelle). Or, pour les yaourts fabriqués à la ferme **avec du lait non standardisé**, il n'y a pas d'obligation d'indiquer un taux chiffré ; on peut indiquer selon le cas :

- **« au lait entier » ;**
- **« au lait écrémé » ;**
- **« au lait partiellement écrémé »**

4. Quantité nette (= poids net)

Ref. Décret du 31/01/1978 et arrêté du 20/10/1978

La quantité nette doit être indiquée en unité de masse (grammes) pour les yaourts fermes et brassés et peut être indiquée en unité de volume pour les yaourts à boire. Elle doit correspondre à la **valeur moyenne du lot** (et non à la valeur minimum).

Le décret de 1978 prévoit les marges d'erreur possibles de ce poids net. En cas de contrôle, il sera toléré un taux de « défectueux » de maximum 2 %, les « défectueux » étant les produits du lot dont le poids réel présente un écart (en moins) supérieur ou égal à celui du tableau :

Poids net étiqueté en grammes	ECART POSSIBLE EN MOINS	
	en pourcentage du poids net indiqué	en grammes ou millilitres
5 à 50	9	-
50 à 100	-	4,5
100 à 200	4,5	-
200 à 300	-	9
300 à 500	3	-
500 à 1.000	-	15
1.000 à 10.000	1,5	-
10.000 à 15.000	-	150
Supérieur à 15.000	1	-

Par exemple :

Pour un produit dont le poids net étiqueté est de 200g

> l'écart possible en moins sera de 9g, c'est-à-dire que chaque unité sera considérée comme défectueuse si elle pèse moins de 191g.

La quantité doit être dans le **même champ visuel que la dénomination** (*art. 13 point 5 du Règlement INCO*).

La hauteur minimum des caractères pour l'indication du poids net est également réglementée, selon les critères suivants :

Poids net ou quantité nette	Taille minimum des caractères
< 50g ou ml	2 mm
Entre 50 et 200g ou ml	3 mm
Entre 200 et 1000g ou ml	4 mm
> 1000g ou ml	6 mm

5. Durée de vie du produit (DLC ou DDM) et température de conservation

Annexe 10 du Règlement INCO

En général pour les yaourts, les producteurs fixent une DLC (Date Limite de Consommation). La mention d'étiquetage est composée de la mention exacte « **à consommer jusqu'au** », suivie de la DLC fixée.

La DLC doit être accompagnée de conditions de conservation, en particulier les conditions de température. Celles-ci sont de la responsabilité du producteur. Pour les yaourts, la filière recommande de ne pas dépasser 8°C.

La DLC doit être **validée** la première année de mise en vente du produit, puis **vérifiée** régulièrement sur les années suivantes, par la réalisation **d'analyses microbiologiques**. (voir plus loin, section « critères microbiologiques »)

6. Indication de lot

L'indication du lot fait partie des indications requises, mais on peut l'éviter à condition que :

- Il existe un lien clair et fixe entre une des opérations réalisées sur le lot et la DLC (ex : DLC = date d'emballage + 25 jours)

ET

- La DLC est exprimée sous forme d'une date complète et lisible. *Exemple ; « à consommer jusqu'au 12 octobre » ou « à consommer jusqu'au 12/10/17 »*

7. Autres mentions

Les autres mentions obligatoires sont :

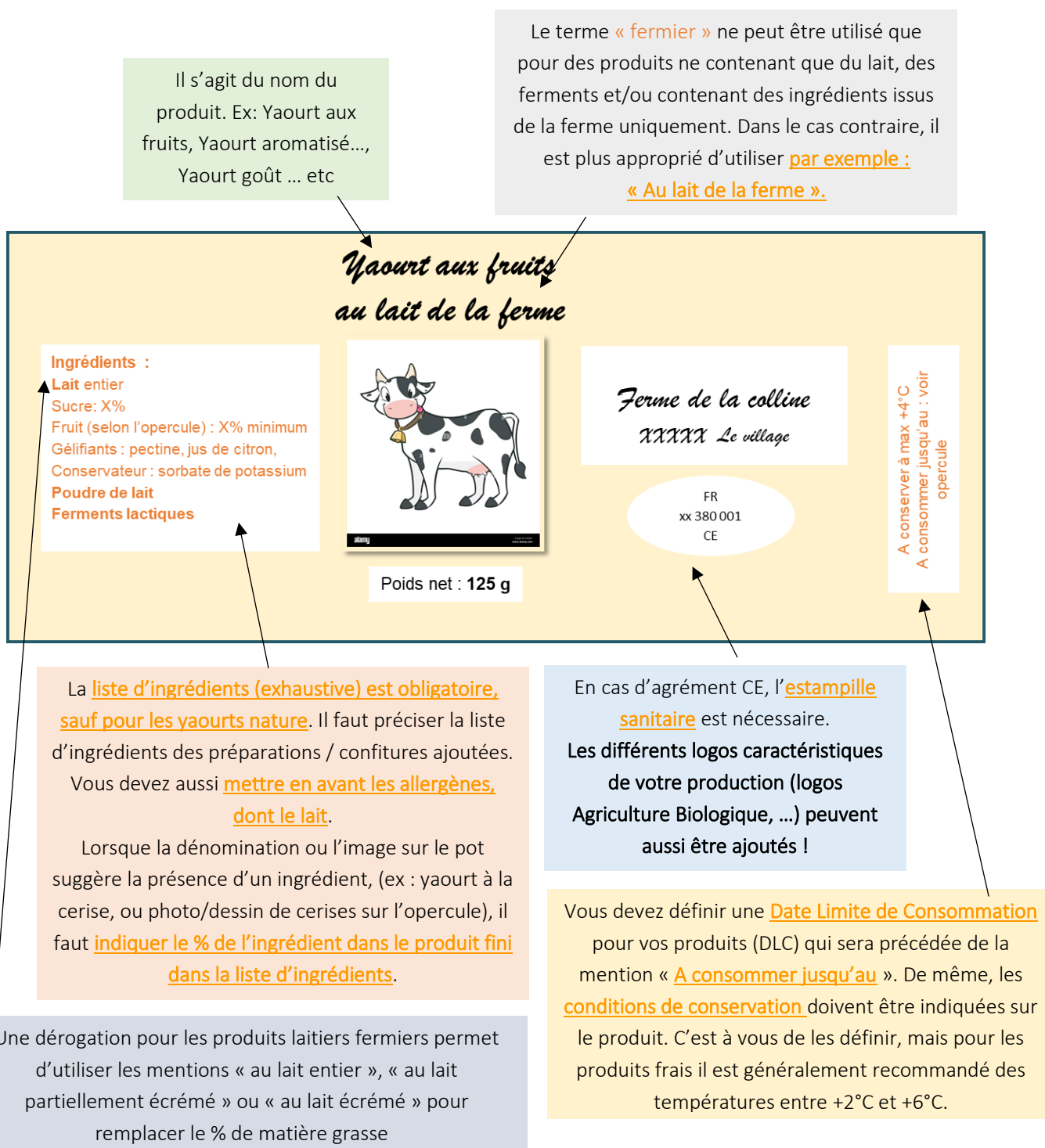
- **Le nom et l'adresse du producteur**
- **L'estampille UE, pour les ateliers en agrément**

Enfin, d'autres logos caractéristiques de l'exploitation (ex : logo AB, certifications diverses,...) peuvent également être ajoutés.

Important : de nouvelles obligations sont entrées en vigueur dans en lien avec la LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite « Loi AGECE ». Parmi ces nouveautés, « **l'Info-Tri** » : une signalétique de tri harmonisée doit être apposée sur tous les emballages depuis le **9 mars 2023**. Sont exemptés les emballages reçus avant cette date.

➔ Voir le communiqué Loi AGECE de l'ANPLF du 18 janvier 2023

8. En résumé



Remarque : l'étiquetage de la déclaration nutritionnelle est obligatoire dans les seuls cas suivants :

- vous n'êtes pas une micro-entreprise (<10 salariés et <2 millions € de chiffre d'affaire)
- ou les produits sont destinés à des intermédiaires situés à plus de 100 kms et/ou à des grossistes

9. Yaourts vendus sous forme de pots individuels

L'ensemble des mentions indiquées plus haut (voir 1 à 7) doivent être mentionnées sur les pots.



Utilisation de « pots génériques »

Pour les producteurs qui proposent des yaourts de **plusieurs parfums différents**, il peut vite devenir compliqué de disposer d'une étiquette ou d'un seul type de pot pré-imprimé par parfum (besoin d'espace pour le stockage, trésorerie importante immobilisée, problème d'hygiène des pots...).

C'est pourquoi, en pratique, les producteurs utilisent des pots pré-imprimés portant les indications relatives à plusieurs parfums (dit pots génériques). L'information du parfum ou de l'arôme du yaourt mis en pot figure sur l'opercule qui ferme le pot.

Exemples :
indications du
parfum sur
l'opercule (mention,
dessin pour les
yaourts aromatisés,
photo pour les
yaourts aux fruits...)
(source : ARVD
Hauts de France)



Exemple de présentation d'étiquetage générique (source : ARVD Hauts de France) :

Les délices de Marie & Paul 	Ingrédients : selon opercule	
<i>Yaourt préparé à la ferme</i>	Yaourt Nature et Nature sucré : LAIT entier de la ferme, sucre 8% (sauf Yaourt Nature), poudre de LAIT écrémé Origine France, ferments lactiques .	
<i>Marie & Paul Toutlemonde</i>	Yaourt sucré aromatisé : LAIT entier de la ferme, sucre 8% (sauf Yaourt Nature), poudre de LAIT écrémé Origine France, arôme naturel 1% de fruit (selon opercule), ferments lactiques .	
<i>9, Rue des lilas</i>	Yaourt aux fruits : LAIT entier de la ferme, sucre, lactiques , fruits 4% minimum (selon opercule), jus de citron, épaississant : pectine, conservateur : sorbate de potassium, arôme naturel, poudre de LAIT écrémé Origine France, ferments lactiques .	
<i>59 000 TARTENPION</i>	A conserver au froid à +6°C maxi A consommer jusqu'au	
<i>Tél: 99 99 99 99 99</i>		Poids net : 125 g

10. Yaourts vendus par packs de 2, 4 ou plus...

Dans le cas de yaourts vendus par pack de plusieurs réunis par un assembleur en carton ou plastique, **toutes les mentions** décrites ci-dessus (voir 1 à 7) doivent également être indiquées, mais elles peuvent, pour tout ou partie, figurer sur l'assembleur. Il convient d'indiquer la **DLC sur chacun des pots**.



Photo : Invitation à la Ferme



Photo : M. Clément, APMF Vosges

11. Yaourts vendus en vrac

Il s'agit de yaourts vendus par le producteur ou via un distributeur automatique, dont **la mise en pot a lieu au moment de l'achat**, dans des contenants qui sont fournis par le producteur ou par les clients. Le yaourt en vrac peut aussi concerner la restauration collective.

Dans ce cas, l'étiquetage doit se faire via un **écriteau placé à côté du produit**, et toutes les mentions listées plus haut ne sont plus nécessaires. Les mentions obligatoires sont :

- la dénomination (cf. 1)
- la mention « au lait entier » (cf. 1 et 3)
- le cas échéant, les substances allergènes (cf. 2)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les critères réglementaires applicables aux yaourts et laits fermentés sont les suivants :
. Règlement (CE) N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Yaourt et lait fermenté	<i>Listeria monocytogenes</i> (1)	n=5	c=0	m = M= Absence dans 25g
	Enterobactérie	<10 ufc/ml		

Rappels :

La réglementation ne fixe pas de fréquence pour la réalisation des autocontrôles. C'est le producteur qui définit son plan d'autocontrôles, sur la base de son analyse de risques.

➔ *Pour aller plus loin sur la question des autocontrôles, voir la note d'info ANPLF n°4 : « Comment bâtir son plan d'autocontrôles microbiologique en atelier laitier fermier ? »*

Validation des DLC

La réglementation ne dit pas quels sont les produits auxquels on doit appliquer une DLC (Date Limite de Consommation) ou une DDM (Date de Durabilité Minimale (ex. DLUO)).
C'est au producteur de décider si son produit nécessite une DDM ou une DLC.
C'est aussi au producteur de fixer la durée des DLC de ses produits.

En pratique :

On applique en général des DLC aux yaourts comme aux autres produits laitiers frais.

Pour fixer la durée correspondante, on se base sur des **critères organoleptiques** : goût du produit, aspect, apparition possible de levures/moisissures sur les yaourts...

Ensuite, cette DLC doit être validée la première année, puis vérifiée régulièrement sur les années suivantes, par la réalisation **d'analyses microbiologiques**.

Il faut noter que depuis 2020, l'administration a fixé des DLC dites « usuelles » pour certains produits laitiers fermiers. Si les producteurs choisissent des durées inférieures ou égales à ces DLC usuelles, le protocole de validation de la DLC est très allégé (voir tableau ci-dessous). Pour les yaourts, cette « DLC usuelle » est fixée à 21 jours.

L'ANPLF considère que, de façon générale, ces « DLC usuelles » sont adaptées aux produits vendus en direct, mais pas nécessairement à ceux vendus en circuits plus longs. Chaque producteur reste libre de fixer sa DLC.

Les protocoles de validation et de vérification sont détaillés dans le tableau suivant :

<u>VALIDATION</u>  Seulement en année 1	➤ Contrôle visuel et organoleptique en fin de DLC ➤ <u>Analyses, selon le cas</u> CAS 1 La DLC fixée est <u>inférieure ou égale à la DLC dite « usuelle »*</u> (21 jours) ↓ Pas de validation (l'administration considère que la validation découle de « l'historique de la filière ») CAS 2 Le <u>DLC</u> fixée est <u>supérieure à 21 jours</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 : <i>Listeria monocytogenes</i> (recommandation ANPLF) - 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> Environ 1 fois/an ou tous les 2 ans	➤ Contrôle visuel et organoleptique en fin de DLC ➤ Analyses microbiologiques : - En n=1 (un échantillon prélevé et une analyse réalisée) - Germe à rechercher : <i>Listeria monocytogenes</i> (recommandation ANPLF)

➔ Pour aller plus loin sur la question de la validation des DLC, voir la note d'info ANPLF n°5 : « DLC / DDM : Comment les fixer, les valider et les vérifier ? »

ANNEXE :

Liste des allergènes alimentaires

Extrait de l'annexe II du Règlement INCO (règlement (CE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires)

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques