



Nouvelle flexibilité : introduction de DLC « usuelles »

Une instruction technique DGAL sur la durée de vie microbienne des aliments est parue le 24 décembre 2019, l'annexe V apportant des flexibilités spécifiques au lait et produits laitiers.

Rappel :

- 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 indicateur 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** (Date de Limite de Consommation) dans le cas d'aliments microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

A fixer par le producteur par la mention **A consommer jusqu'au ...** ou **A consommer avant le...+ jour + mois + éventuellement, année.**

- **Il s'agit d'une DDM** (Date de Durabilité Minimale) – ex-DLUO – C'est la date au-delà de laquelle des altérations organoleptiques sont susceptibles d'apparaître sans rendre l'aliment préjudiciable à la santé.

La mention à indiquer sur les étiquettes est : "**A consommer de préférence avant le ...+ jour + mois + année**", pour le cas général.

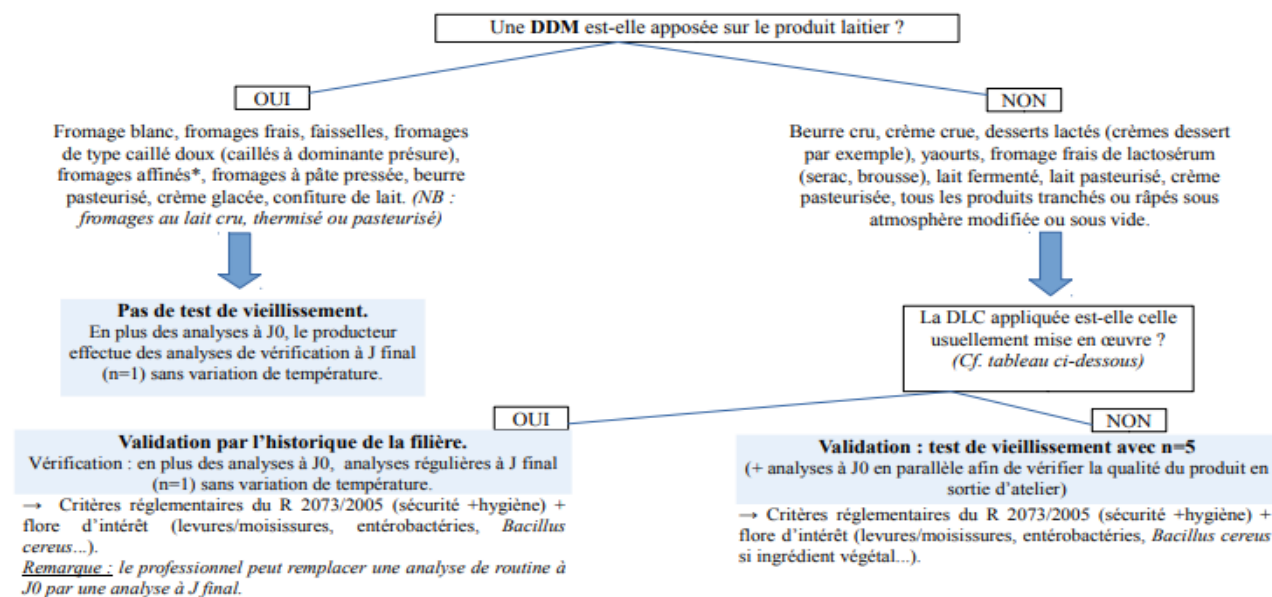
Dans les cas particuliers suivants, la date peut être indiquée différemment :

- *jour et mois si la durabilité est inférieure ou égale à 3 mois
- * mois et année si la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois
- * année si la durabilité est supérieure à 18 mois

- Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées (= en vrac).

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.



* 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.

Extrait de la note sur l'Introduction de DLC « usuelles » :

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 sous 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 réfèrent au corps de l'IT avec le recours à des tests de vieillissement classiques.

Les grandes nouveautés de cette note :

- **Tous les fromages** (y compris faisselles et fromages dits "frais") **sont soumis à DDM** (et pas à DLC).
- Pour ces produits à DDM, il ne faut pas faire d'étude de vieillissement, mais il est demandé des analyses à J0 et à J final pour vérifier la DDM "régulièrement". Les valeurs des DDM restent à fixer par le producteur lui-même.
- **Pour les produits fermiers à DLC**, l'administration **vient de fixer des durées dites "usuelles"** (tableau ci-dessus). Si les producteurs les appliquent, ils n'auront **pas besoin de faire d'étude de vieillissement**, mais "seulement" des analyses "régulières" à J0 et J final. (Analyses d'autocontrôle en n=1 sauf la toute première à n=5 en cas de nouveau produit).
- Et, pour les producteurs qui choisissent d'allonger les durées du tableau, il faudra faire de vrais tests de vieillissement avec rupture de chaîne du froid : le laboratoire conserve le produit jusqu'à cette DLC puis réalise les analyses microbiologiques.

Lancement de la marque « + de 17 dans nos assiettes »



Le département de la Charente-Maritime en partenariat avec la Chambre d'Agriculture a créé sa marque « + de 17 dans nos assiettes » afin de favoriser les circuits courts et de proximité.

Les critères sont :

- ✓ Les produits doivent provenir d'une ferme de Charente-Maritime.
- ✓ Les produits transformés, les plats cuisinés et les conserves sont réalisés à la ferme ou en Charente-Maritime.
- ✓ Les ¾ au moins des ingrédients sont de Charente-Maritime et les autres ingrédients sont d'origine France (à l'exception des ingrédients ne pouvant être produits localement ou en France).

D'ores et déjà la marque regroupe de nombreuses catégories de produits : Biscuiterie, Fruits, légumes, Miel, Œufs de poule, Plats cuisinés, Produits de la vigne, Produits laitiers, Safran, plantes aromatiques, huiles, Viande bovine, volailles, canard frais.

Retrouvez la liste complète des produits et une carte des points de vente qui proposent la marque "+ de 17 dans nos assiettes" sur le site : <https://la.charente-maritime.fr/plus-de-17-dans-nos-assiettes>.

Tout opérateur souhaitant faire usage de la Marque doit remplir le dossier de candidature prévu à cet effet.

Contact Conseil départemental : Chrystelle CERVONI - chrystelle.cervoni@charente-maritime.fr - 06 47 46 20 67.

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)- 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

