

En résumé...

	DLC	DLUO
exemple de produits concernés	jus de fruits frais salades composées viande sous-vide ou en barquette lait cru	biscuits jus de fruits pasteurisé conserves de viandes, de légumes viandes séchées, fumées fromages produits surgelés
mention sur l'étiquette	à consommer jusqu'au...	à consommer de préférence avant le...
comment fixer la date	analyses microbiologiques	test de vieillissement en temps réel
que faire si la date est dépassée	retrait du marché à DLC	possibilité de consommer

Sources bibliographiques et liens internet utiles

http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches_pratiques/fiches/

<http://agriculture.gouv.fr/galatee-pro>

Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Note de service DGAL/SDSSA/N°2010-8062 du 09/03/2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire version révisée du 02/07/2009

Règlement (CE) n°1441/2007 du 05/12/2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Règlement (CE) n°852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



EPLFPA de la Lozère
Atelier Technologique Agroalimentaire
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC

Tél : 04 66 65 65 59 Fax : 04 66 65 65 61
Mail : atechno.florac@educagri.fr

Retrouvez l'ensemble de nos activités sur notre site internet : www.eplealozere.fr



Bulletin numéro 4 d'information et de veille réglementaire de l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac

ENSEIGNEMENT AGRICOLE

FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE, DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



Pourquoi noter une date sur un produit alimentaire ?

Dans le cas d'un aliment préemballé, la durée de vie est fixée *sous la responsabilité du fabricant*, qui doit tenir compte des conditions *raisonnablement prévisibles* de conservation, depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation finale.

L'apposition d'une durée de vie sur les denrées a donc pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle cet aliment peut être conservé sans être préjudiciable pour sa santé (notion de sécurité et d'innocuité) et/ou sans subir d'altération inacceptable (notion de salubrité).

La durée de vie microbiologique d'un aliment est la durée pendant laquelle le nombre de germes présents dans l'aliment est en-dessous de seuils fixés réglementairement ou déterminés par l'analyse des dangers propre à l'entreprise et au processus concerné.

Le règlement (CE) n°1441/2007 fixe ainsi deux sortes de critères :

- critères de sécurité : appliqués à certains germes pathogènes, ils concernent les seuils de contamination à ne pas dépasser, de la mise sur le marché jusqu'à la fin de la durée de vie du produit, sans quoi une procédure de retrait/rappel doit être mise en place ; un produit dont la charge microbienne est supérieure aux critères de sécurité ne peut donc en aucun cas être mis sur le marché.
- critères d'hygiène de procédés : applicables à différents germes (dont des pathogènes), ils fixent une valeur indicative de contamination dont le dépassement implique des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé (valeur de déclenchement). Ce critère ne permet pas de conclure sur la conformité ou non d'un produit.

Notons que la durée de vie ainsi définie n'a plus de signification pour un produit une fois ouvert (par le consommateur ou dans un point de vente lors de la distribution). Par exemple, pour un produit vendu à la coupe après déconditionnement, on parlera d'une *durée de vie secondaire*, fixée par le professionnel qui réalise cette opération de vente. La durée de vie secondaire ne peut en aucun cas dépasser la durée de vie initialement prévue par le fabricant (sauf si il y a réalisation d'un traitement assainissant entre les 2 opérations).

Enfin, rappelons que la détermination d'une durée de vie d'un aliment ne peut être établie de façon pertinente que si un plan de maîtrise sanitaire a été mis en place au sein de l'entreprise.

DLC et DLUO : quelle différence ?

Le terme **DLC** signifie « date limite de consommation » et se traduit sur l'étiquette par « **à consommer jusqu'au...** », suivie de l'indication du jour et du mois. La DLC indique une limite *impérative*. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement *très périssables*, qui sont susceptibles de devenir rapidement dangereuses pour la santé humaine, du fait de leur instabilité microbiologique, et lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit au-delà de la DLC, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée.

Il est également interdit de congeler ou surgeler un produit dont la date limite de consommation est atteinte ou dépassée.

La **DLUO** ou « date limite d'utilisation optimale » est exprimée sur les conditionnements par la mention « **à consommer de préférence avant le...** » complétée par le jour éventuellement, le mois et l'année. Elle s'applique aux produits non soumis à DLC, c'est-à-dire aux produits sur lesquels les germes pathogènes ou d'altération ne peuvent pas se développer à un niveau pouvant rendre l'aliment dangereux. Elle correspond donc à la date jusqu'à laquelle le produit conserve l'ensemble de ses qualités organoleptiques (aspect, texture, goût, odeur, etc).

Quand définir une durée de vie (DLC ou DLUO) ?

Il convient de réaliser les analyses nécessaires pour fixer une durée de vie pour la mise au point de tout nouveau produit, ou pour l'utilisation de nouveaux procédés de fabrication, de nouveaux conditionnements, de nouvel équipement ou atelier de transformation, ou une modification de l'un de ces éléments.

Ce qui veut dire également, qu'il n'est pas possible d'appliquer la même durée de vie qu'un autre fabricant, sans avoir vérifié préalablement que toutes les opérations soient réalisées de façon équivalente.

Notons que pour des produits commercialisés depuis plusieurs mois ou années, et en l'absence de modification telle que notées ci-dessus, les résultats des auto-contrôles réalisés peuvent être considérés comme suffisants pour justifier d'une durée de vie appliquée et pour vérifier sa validité.

Comment fixer une DLC ?

La DLC est définie par le fabricant/conditionneur, à partir de la durée de vie microbiologique, en intégrant une marge de sécurité afin de prendre en considération les conditions de conservation raisonnablement prévisibles.

Pour ce faire, le professionnel peut :

- soit faire appel à la microbiologie prévisionnelle
- soit s'appuyer sur ses résultats d'autocontrôles antérieurs
- soit réaliser des tests de vieillissement ou analyses microbiologiques pour vérifier que le produit concerné reste en-dessous des seuils microbiologiques fixés, à la DLC.

Le professionnel doit alors recenser les données suivantes :

- ⇒ description des caractéristiques du produit : pH, Aw, présence ou non de conservateur, conditions d'utilisation
- ⇒ liste des micro-organismes à prendre en compte (en lien avec les germes de sécurité et les germes d'hygiène fixés par la réglementation)
- ⇒ données existantes sur les produits similaires
- ⇒ résultats obtenus lors de tests précédents
- ⇒ données bibliographiques ou des usages de la profession ou des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- ⇒ objectifs visés en terme de DLC par le professionnel

Ces informations permettront d'exprimer quels sont les germes à analyser de façon pertinente. Le professionnel peut ensuite se rapprocher d'un laboratoire d'analyses alimentaires qui déterminera les modalités d'analyses (nature, nombre, etc). Pour exemple, les analyses pourront être conduites à J0, J = 1/2DLC, J = DLC + 2 jours (ou 10% de la DLC selon les cas).

Comment fixer une DLUO ?

La DLUO est fixée par le professionnel, soit en se référant à des données existantes (comme les GBPH ou pratiques d'autres professionnels), soit en réalisant des « tests d'évolution » en temps réel.

Dans ce cas, il convient de se fixer des objectifs d'acceptation organoleptiques, de réaliser des évaluations régulières et de définir ainsi la durée optimale de conservation du produit.

Que faire si la DLC ou si la DLUO est dépassée ?

Rappelons que les denrées dont la DLC est dépassée ne sont plus reconnues propres à la consommation en l'état, le lendemain du jour de la date figurant sur l'étiquette. De ce fait, les produits soumis à DLC doivent impérativement être retirés de la vente et non consommés dès lors que cette date est atteinte.

En revanche, pour les produits ayant une DLUO, des altérations organoleptiques peuvent apparaître quand cette date est dépassée, sans pour autant rendre l'aliment dangereux pour la santé. La vente de ces produits relève alors de la responsabilité de celui qui l'effectue ; charge à lui de démontrer que le produit n'est pas dangereux.

Température de conservation

La date limite de conservation d'un produit est fixée en fonction des températures de conservation appliquées lors de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Pour les denrées animales ou denrées en contenant, l'arrêté du 21 décembre 2009 fixe les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente.

Cependant, pour les denrées préemballées, une température différente peut être déterminée par le conditionneur, sous sa responsabilité, et sous réserve de ne pas dépasser la température fixée par le règlement 853/2004.