

# La minute réglementaire DDM ou DLC : lignes directrices de l'EFSA



Le règlement n°1169/2011 prévoit une liste de mentions obligatoires visant à informer les consommateurs sur les denrées alimentaires. Parmi ces mentions, la durée de vie doit figurer via une date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Cette date est appelée date de durabilité minimale (DDM). L'article 24 prévoit que, dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale soit remplacée par la date limite de consommation (DLC). Fin 2020, l'EFSA a publié un guide précisant les conditions d'établissement de cette date.

Ces lignes directrices de l'EFSA (Koutsoumanis et al. « *Guidance on date marking and related food information : part 1* » EFSA Journal 2020; 18(12) : 6306) reprennent la méthodologie et les éléments de décision permettant de distinguer une denrée alimentaire hautement périssable, et donc soumise à DLC, d'une denrée qui peut devenir impropre à la consommation humaine mais, sans danger immédiat pour la santé, et, donc, soumise à DDM.

La première étape concerne l'identification des micro-organismes pertinents vis-à-vis de la denrée concernée. Pour ce faire, le guide rappelle les caractéristiques principales à prendre en compte : température de croissance, formes végétatives ou sporulées, besoin d'oxygène, ...

A titre d'exemple, pour un produit conservé en froid positif, les pathogènes psychrophiles comme *Yersinia enterocolitica* sera plus pertinent que *Vibrio parahaemolyticus* dont la croissance n'a pas été observée dans les aliments à des températures inférieures à 12-15°C. Il convient ensuite de déterminer le niveau de contamination initiale de la denrée alimentaire en prenant en compte l'apport par les matières premières, les conditions environnementales de fabrication et les éventuelles étapes du procédé permettant au contraire de réduire la charge microbienne.

Dans un second temps, il convient d'établir la possibilité de croissance de ces micro-organismes dans la denrée alimentaire en s'appuyant sur différents facteurs.

- Les facteurs intrinsèques, c'est-à-dire les facteurs caractéristiques de la denrée alimentaire, concernent bien entendu aw et pH mais également le potentiel redox, la présence de conservateurs, .... L'EFSA donne des **couples aw / pH** pour lesquels il est généralement admis que les micro-organismes pathogènes ne pourront croître ou produire des toxines. L'EFSA rappelle également l'importance **de mesurer correctement ces 2 facteurs** clés en prenant notamment en considération les variations inter ou intra-batches.
- Les facteurs extrinsèques, ou environnementaux, c'est-à-dire les conditions de stockage avec, au premier rang, **la température** mais également la composition de l'espace de tête qui sera elle-même fonction de la perméabilité de l'emballage, ...
- Les facteurs implicites liés à la **flore dominante** : une flore lactique importante peut par exemple diminuer le pH du produit et inhiber la croissance d'autres bactéries.

Après ces éléments, l'EFSA présente un **arbre de décision en 10 questions** qui permet d'opter pour une DLC ou une DDM. Après une première question qui vise à vérifier que le produit ne fait pas partie des produits exemptés de durée de vie selon l'annexe X du Règlement INCO et une seconde qui renvoie directement à une mention de **DDM pour les produits surgelés**. Les questions suivantes concernent le procédé (destruction de germes et possibilité de recontamination post traitement). Si un risque de présence est avéré, des questions supplémentaires sur les caractéristiques de pH et aw permettent de décider si le produit est soumis à DDM, et donc à une mention du type « à consommer de préférence avant », ou à une DLC, et donc à une mention du type « à consommer jusqu'au : ».

Une seconde partie, à paraître, traitera notamment des conditions de conservation après ouverture, ou décongélation des produits surgelés. La date de publication de ces lignes n'est pas annoncée.



La caractérisation du traitement thermique, tout comme celle des paramètres physico-chimiques tels que l'activité de l'eau ou le pH sont de première importance pour établir la durée de vie des produits. Adrianor peut vous accompagner dans leur qualification.

**Contact**  
Sandrine Coffre - [s.coffre@adrianor.com](mailto:s.coffre@adrianor.com)