

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 27 février 2015

AVIS **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,** **de l'environnement et du travail**

relatif à la définition des denrées périssables et très périssables

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont rendus publics.

L'Anses a été saisie le 5 mars 2014 par la DGAL et la DGCCRF d'une demande d'avis relatif la définition des denrées périssables et très périssables.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Les denrées alimentaires instables d'un point de vue microbiologique, nécessitent l'utilisation de températures dirigées à tous les stades de la chaîne alimentaire afin d'en assurer leur sécurité et leur salubrité. Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013, relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires, définissent des températures de stockage et de transport différentes selon que la denrée est considérée périssable (8°C) ou très périssable (4°C). Les définitions de denrées périssables et très périssables figurant dans ces arrêtés sont issues de l'avis de l'AFSSA du 25 juillet 2006 (saisine 2006-SA-0098) :

- denrée périssable : « toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée » ;
- denrée alimentaire très périssable : « toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée » (le terme « rapidement » pouvant être précisé comme « dangereux en quelques heures ou quelques jours selon le danger, l'aliment et la température d'entreposage »).

La différence entre ces deux définitions tient uniquement à la rapidité du développement du phénomène. Or, comme précisé dans la définition ci-dessus, cette notion de durée peut varier de quelques heures à plusieurs jours en fonction des cas, rendant difficile son interprétation par les services de contrôle ou les professionnels, ainsi que la vérification des températures de stockage associées aux denrées périssables et très périssables.

Par ailleurs, une autre définition, très proche, est prévue par la réglementation européenne pour déterminer le type de date à apposer sur les produits : la notion de denrées alimentaires « microbiologiquement très périssables » permet de distinguer les aliments soumis à une date limite de consommation (DLC) de celles soumises à une date de durabilité minimale (DDM).

En effet, en Europe, le Règlement (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit règlement InCo), en vigueur depuis le 13 décembre 2014, définit des mentions

obligatoires d'étiquetage des aliments parmi lesquelles figurent la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC).

La modification de la définition de la denrée alimentaire périssable pourrait donc avoir une influence non seulement sur la température d'entreposage de certains produits mais également sur le type de date à apposer sur les produits emballés (DLC ou DDM). Or, le type de date apposée sur les produits est susceptible d'influer sur l'objectif des pouvoirs publics de réduction du gaspillage alimentaire.

Les questions posées dans la saisine sont les suivantes :

- proposer des définitions révisées de l'avis 2006-SA-0098, afin de pouvoir distinguer les denrées très périssables des autres denrées ;
- préciser la notion de caractère « dangereux » associé à ces denrées, au regard des dispositions de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 définissant un aliment dangereux comme, soit préjudiciable à la santé, soit inacceptable par le consommateur. Ces précisions porteront sur les caractéristiques de la denrée, du procédé de fabrication ou des conditions de stockage et de distribution jusqu'au consommateur.

L'analyse réalisée dans ce document ne concerne que les aspects microbiologiques liés à la conservation des aliments. De plus, les problématiques relatives à la durée de vie des aliments, après l'ouverture du conditionnement, ne seront pas abordées dans cet avis.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le comité d'experts spécialisé (CES) «Evaluation des risques biologiques liés aux aliments »(BIORISK) sur la base d'un rapport initial rédigé par cinq rapporteurs entre le 4 novembre 2014 et le 27 janvier 2015.

L'expertise s'est appuyée sur :

- les textes réglementaires européens et nationaux sur l'hygiène et l'étiquetage de la durée de vie des aliments (listés en annexe),
- les documents-guides produits à l'échelle européenne et internationale, sur la définition et l'étiquetage de la durée de vie des aliments,
- et des documents scientifiques d'intérêt référencés à la fin du rapport.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont rendues publiques *via* le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU CES BIORISK

3.1. Définitions et mentions d'étiquetage de la durée de vie des aliments rencontrées en Europe et au niveau international

Cette synthèse s'appuie sur la revue bibliographique de Newsome et al. (2014).

En Angleterre, l'autorité compétente (DEFRA – *Department for Environmental, Food and Rural Affairs*) a publié un document-guide sur l'étiquetage des dates sur les aliments ; celui-ci propose notamment un arbre de décision permettant de distinguer les aliments relevant de la DDM (« Best before date » relative à la qualité organoleptique) ou de la DLC (« Use by date » relative à la sécurité) (DEFRA, 2011). Par ailleurs, l'Association anglaise pour les produits réfrigérés distingue dans son Guide des Bonnes Pratiques pour la production de Produits Réfrigérés (CFA, 2006) :

- les produits périssables à courte durée de vie, inférieure à 10 jours, pour lesquels le microorganisme pathogène principalement ciblé est *Listeria monocytogenes*.

- et ceux à longue durée de vie, comprise entre 11 et 42 jours, pour lesquels les micro-organismes principalement ciblés sont les souches psychrotrophes de *Clostridium botulinum* et de *Bacillus cereus*.

Aux USA, s'agissant du caractère périssable, plusieurs catégories d'aliments sont distinguées, listant les différents produits concernés :

- Les produits périssables, avec une durée de vie comprise entre quelques jours et plusieurs semaines. Le caractère périssable est, en général, la conséquence d'un développement microbien. Les produits concernés sont par exemple le lait, certains fruits et légumes frais (emballés), les viandes fraîches, les poissons, les volailles, les viandes conditionnées sous atmosphère modifiée. Ces produits peuvent porter la mention "à utiliser avant" (« Use by ») ou "à congeler avant" (« freeze by »).
- Les produits semi-périssables, avec des durées de vie plus longues mais inférieures ou égales à 90 jours. Ces durées de vie plus longues peuvent résulter de l'utilisation de procédés de fabrication ou des méthodes de conservation permettant l'obtention de ce statut. Les produits concernés sont les œufs, certains fromages, les produits laitiers UHT et les jus de fruits UHT, les plats préparés, les pâtes fraîches, et l'houmous par exemple. Ces produits peuvent être étiquetés soit avec une DLC (mention « Use by ») soit une DDM (mention « Best before »), ces mentions étant fixées par les opérateurs.
- Les produits stables déshydratés ou à humidité intermédiaire ont une durée de vie comprise entre 6 et 18 mois s'ils sont bien emballés et stockés à température ambiante. Les produits concernés sont les céréales cuites ou extrudées prêtes à être consommées, les pâtes sèches, le chocolat, les pâtes à tartiner, les confiseries, les fruits secs, les chewing-gums. Cette catégorie intègre également les produits surgelés qui doivent être conservés approximativement à -18°C dans des emballages hermétiques. Les étiquettes mentionnent en général une DDM (« Best before »).
- Les produits à très longue durée de vie, jusqu'à 3 ans, et même, en pratique jusqu'à 5 à 7 ans. Ce sont les produits conservés par traitement thermique, acidifiés, pasteurisés ou embouteillés à chaud comme le ketchup, les sauces, la mayonnaise. Ces produits sont généralement étiquetés avec une DDM.
- Les produits à durée de vie infinie comme le sel de table.

Par ailleurs, la FDA distingue trois catégories d'aliments qui nécessitent une réfrigération :

- Les aliments potentiellement dangereux qui, en cas de rupture de chaîne du froid, permettent la croissance ou la production de toxines par des micro-organismes pathogènes pouvant être présents dans l'aliment. Ces produits sont caractérisés par un $\text{pH} > 4,6$, une $a_w > 0,85$, n'ont pas fait l'objet de traitement thermique ou d'un autre traitement permettant de détruire ces micro-organismes ; ils ont également une composition physico-chimique qui n'est pas protectrice (du fait de l'absence de conservateurs, de sel ou d'acidifiants). Ces aliments doivent porter un étiquetage « *IMPORTANT* Must be kept refrigerated to maintain safety » ("Doit être maintenu au froid pour garantir la sécurité").
- Les aliments stables du fait de leurs procédés de fabrication, mais qui, une fois ouverts, peuvent être potentiellement dangereux s'ils ne sont pas réfrigérés. Ces produits sont caractérisés par un $\text{pH} > 4,6$, une $a_w > 0,85$, ont subi soit un traitement thermique, soit un autre traitement permettant de détruire les micro-organismes, et ont une composition physico-chimique qui n'est pas protectrice (du fait de l'absence de conservateurs, de sel ou d'acidifiants). Ces aliments doivent porter un étiquetage « *IMPORTANT* Must be refrigerated after opening to maintain safety » (« Doit être maintenu au froid après ouverture pour garantir la sécurité »).
- Les aliments qui ne sont pas dangereux en cas de rupture de la chaîne du froid, même après ouverture, mais qui peuvent montrer une détérioration rapide de leur qualité s'ils ne sont pas réfrigérés. Ces produits sont caractérisés par un $\text{pH} \leq 4,6$, une $a_w \leq 0,85$, et ont une composition physico-chimique protectrice (par ajout de conservateurs, sels, acidifiants, etc.). Il est recommandé que ces aliments portent un étiquetage « *Refrigerate for quality* » (« Refroidir pour en assurer la qualité »).

Au Canada, il n'y a pas de DLC. Seule une date de « durée de conservation » (précédée de la mention « Best before » ou « Meilleur avant ») doit figurer sur l'étiquetage, quelle que soit la nature du produit. Ceux dont la durée de vie estimée est supérieure à 90 jours sont exemptés de cette date et des spécifications sur les conditions de stockage mais doivent être étiquetés avec la date d'emballage (« emballé le ») (ACIA-CFIA, 2013).

La durée de vie d'un aliment s'exprime généralement par une date relative au maintien de la sécurité microbienne ou des qualités organoleptiques, dans des conditions de conservation appropriées. Newsome et al. (2014) font état d'une diversité de terminologie et de mentions d'étiquetage dans les différents pays étudiés qui, dans certains pays, peut être à l'origine de confusions pour les différentes parties prenantes (autorités, professionnels de l'agroalimentaire et consommateurs).

3.2. Révision des définitions de l'avis 2006-SA-0098

À l'exception de quelques aliments secs et cristallisés très purs comme le sel et le sucre, les aliments sont le siège de réactions chimiques (p. ex. rancissement), biochimiques (p. ex. protéolyse) ou biologiques (p. ex. croissance de micro-organismes) qui se traduisent par des modifications organoleptiques, nutritionnelles et/ou sanitaires.

Pour allonger la durée pendant laquelle ces modifications restent limitées, l'aliment restant satisfaisant sur le plan nutritionnel et organoleptique, des traitements sont disponibles pour certains produits : citons la congélation, le séchage, la pasteurisation, la stérilisation par la chaleur, l'acidification ou l'addition de sel ou de sucre. Toutefois, à l'heure actuelle, la durée de conservation la plus longue ne peut dépasser quelques années, certains vins et spiritueux constituant des exceptions. Inversement, d'autres aliments ne peuvent se conserver que quelques jours ou semaines tout au plus, même au réfrigérateur.

Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013, proposent des définitions des aliments « périssables » et « très périssables », inspirées de l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006, basées sur le niveau de danger de ces produits du fait de leur instabilité microbiologique. Cette association entre le caractère « périssable » et le « danger » est ambiguë et sujette à interprétations.

Les aliments instables sur le plan microbiologique ont, par définition, une durée de vie limitée du fait de la croissance de certains micro-organismes au cours de la conservation. La fin de la durée de vie correspond au moment où l'aliment est reconnu impropre à la consommation du fait de la présence de micro-organismes d'altération à un niveau inacceptable, ou préjudiciable à la santé du fait de la présence de micro-organismes pathogènes et/ou de leurs toxines. Dans la mesure où la stabilité de l'aliment peut être la conséquence des caractéristiques physico-chimiques du produit et/ ou de ses conditions de fabrication, il incombe à l'opérateur de l'étudier pour chacun de ses produits, par des méthodes adaptées et reconnues.

3.2.1. Caractère « dangereux » d'un aliment

Selon la définition du *Codex Alimentarius* (2013), le danger doit être considéré comme « un agent biologique, chimique ou physique ou un état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé ».

La définition du danger dans l'article 3 du Règlement (CE) n°178/2002 (dit Règlement « Hygiène ») est similaire à celle du *Codex Alimentarius* (« pouvant avoir un effet néfaste sur la santé »).

Cependant, l'article 14 du même règlement indique :

- « 1. *Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.*
2. *Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme:*
 - a) *préjudiciable à la santé;*
 - b) *impropre à la consommation humaine. »*

Selon cet article, la « denrée alimentaire dangereuse » inclut donc, non seulement les aliments préjudiciables à la santé, mais également ceux impropres à la consommation pour toute autre raison, faisant ainsi référence à la putréfaction, la détérioration ou la décomposition de l'aliment et donc aux phénomènes d'altération microbienne.

Cette définition réglementaire est intégrée dans l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006. De fait, un aliment « *préjudiciable à la santé et/ou ayant subi des altérations inacceptables* », ne doit pas être mis sur le marché (note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062). Cette ambiguïté dans les textes réglementaires pourrait être à l'origine de différends non seulement dans la dénomination des denrées, mais également dans la mise en place des outils de gestion au niveau national et européen. En tout état de cause, il convient de maîtriser les micro-organismes, qu'ils soient d'altération ou « dangereux », afin d'en limiter le développement au cours de la conservation. On notera que certaines altérations peuvent s'accompagner de l'apparition de dangers qui rendent l'aliment préjudiciable à la santé.

Conformément à la définition de « danger » dans le *Codex Alimentarius*, reprise dans l'article 3 du Règlement « Hygiène », le caractère « dangereux », du fait d'une contamination microbienne, ne devrait correspondre qu'à la présence de microorganismes pathogènes ou de toxines à des niveaux susceptibles d'avoir un effet néfaste pour la santé humaine. Cependant, l'expression « aliment dangereux » mentionnée dans l'article 14 du même Règlement entraîne une difficulté d'interprétation. La rédaction suivante de cet article 14 permettrait d'éviter toute confusion :

« Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est :

- a) soit préjudiciable à la santé;
- b) soit impropre à la consommation humaine. »

Cette rédaction éliminant le terme « dangereux », permettrait également de clarifier la définition des denrées « microbiologiquement très périssables » figurant dans le Règlement Inco (cf. infra).

3.2.2. Aliments « périssables » et « très périssables »

A l'exception de quelques produits, tous les aliments doivent être considérés comme périssables. Le caractère périssable n'est pas lié au caractère dangereux. De ce fait, il est suggéré de ne plus tenir compte des définitions de denrées « périssables » et « très périssables » de l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 (saisine 2006-SA-0098), qui établissent une relation entre « périssable » et « dangereux ». Il est suggéré de les retirer de la réglementation française.

Le Règlement InCo, article 24, paragraphe 1, ne fournit pas, à proprement parler, une définition des « denrées alimentaires microbiologiquement très périssables », mais les décrit comme celles « susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ». Cependant, le Règlement InCo introduit une ambiguïté en ajoutant que « Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du Règlement (CE) n° 178/2002 ». Cette mention pourrait signifier que doivent être considérés comme « microbiologiquement très périssables » des aliments susceptibles de devenir impropres à la consommation sans pour autant présenter un risque pour le consommateur.

En France, cette interprétation correspond à celle faite par les services de l'Etat. En effet, la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 délivre le message suivant aux exploitants, pour la fixation de la DLC :

« 1. Doivent être pris en compte les micro-organismes pathogènes qui peuvent se développer dans l'aliment pendant sa durée de vie et atteindre une concentration inacceptable. [...] »

2. Des micro-organismes utilisés comme indicateurs d'hygiène des procédés et des micro-organismes d'altération sont aussi à considérer s'ils peuvent atteindre une concentration élevée pendant la durée de vie de l'aliment, dans les conditions raisonnablement prévisibles de conservation. Pour certains de ces microorganismes, l'aliment peut en effet être considéré comme potentiellement dangereux, au sens de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002, au-delà d'une concentration qui est généralement élevée ».

Le terme « périssable » devrait donc être employé en relation avec la vitesse de dégradation des produits au cours de leur conservation, sans association avec le caractère « dangereux ».

La rédaction de l'article 24 du Règlement Inco concernant l'expression « microbiologiquement très périssables » est ambiguë et ne permet pas de conclure si les aliments ciblés sont ceux potentiellement dangereux ou tous ceux relevant de l'article 14 du Règlement « Hygiène ».

3.3. Distinction des denrées alimentaires au regard du type de durée de vie (DLC ou DDM)

En Europe, le Règlement Inco définit des mentions obligatoires d'étiquetage des aliments vis-à-vis de la durée de vie. Celle-ci s'exprime au travers d'une date de durabilité minimale (DDM) ou d'une date limite de consommation (DLC). Seule une liste limitée d'aliments est dispensée d'étiquetage (sel, sucre, fruits et légumes frais, produits de boulangerie, pâtisseries, vins et boissons alcoolisées, vinaigre et gommes à mâcher). Une DDM doit donc être fixée, sauf pour les aliments dénommés « microbiologiquement très périssables » qui doivent porter une DLC.

La conséquence de l'établissement d'une DLC se traduit par l'apposition de la mention « A consommer avant le ... », celle d'une DDM par la mention « A consommer de préférence avant le... ».

Cette notion de «microbiologiquement très périssable » pouvant être interprétée de deux manières (cf. 3.2.2), il en résulte deux possibilités pour le choix entre l'apposition d'une DLC ou d'une DDM :

Cas n°1 : Les aliments « microbiologiquement très périssables » sont seulement ceux qui sont susceptibles de devenir préjudiciables à la santé.

Selon cette interprétation, la durée de vie de l'aliment s'exprimera au travers d'une DLC pour les aliments susceptibles de contenir des microorganismes pathogènes et/ou leurs toxines. Les aliments concernés sont donc ceux :

- qui peuvent contenir des microorganismes pathogènes et/ou des toxines produites par ces microorganismes, et/ou qui permettent leur croissance ;
- dans lesquels la flore d'altération présente initialement, se développe moins vite que les microorganismes pathogènes.

Une DDM s'appliquera aux denrées alimentaires susceptibles de s'altérer et de devenir impropres à la consommation, sans être préjudiciables à la santé. Aussi, les aliments réfrigérés qui s'altèrent de façon manifeste (p. ex. modification de la couleur et de l'odeur) avant que la concentration de microorganismes pathogènes ne soit susceptible de devenir préjudiciable à la santé, pourraient relever d'une DDM.

Cas n°2 : Les aliments « microbiologiquement très périssables » incluent également les aliments susceptibles de devenir impropres à la consommation sans être préjudiciables à la santé.

Selon cette interprétation, la durée de vie de l'aliment s'exprimera au travers d'une DLC pour les aliments susceptibles de contenir des micro-organismes pathogènes et/ou de leurs toxines ou de devenir impropres à la consommation, du fait de la présence de micro-organismes d'altération à un niveau inacceptable.

Dans les deux cas, l'exploitant devra tenir compte des conditions raisonnablement prévisibles d'utilisation par le consommateur et notamment de l'assainissement du produit.

Le cas n°2 correspond globalement aux pratiques mises en place sur le marché français. La majorité des produits réfrigérés est soumis à DLC, rendant le dispositif simple pour le consommateur.

Le cas n°1 entraînerait un changement plus net des pratiques. Un même produit pourrait relever soit d'une DLC, soit d'une DDM, selon ses conditions de fabrication, ce qui pourrait générer des confusions sans un dispositif d'information du consommateur adapté.

Quelle que soit l'interprétation de l'expression « microbiologiquement très périssable », la fixation de la date limite pour la durée de vie d'un produit demeure de l'entière responsabilité de l'exploitant. Pour distinguer les aliments relevant d'une DLC des autres denrées, celui-ci considérera les micro-organismes susceptibles de rendre l'aliment préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation, et étudiera leurs possibilités d'évolution au cours du temps depuis la mise sur le marché jusqu'à leur consommation, dans des conditions raisonnablement prévisibles. Pour réaliser cette analyse, les paramètres suivants devront être, en particulier, pris en considération :

- La nature et la qualité des matières premières et des ingrédients,
- Les caractéristiques du procédé de fabrication,
- La composition et les caractéristiques physico-chimiques de l'aliment,
- Les modes de conditionnement, de stockage, de transport et de distribution,
- Les conditions de stockage et d'utilisation prévisibles par les consommateurs.

La plupart des aliments instables sur le plan microbiologique doivent être conservés à des températures de réfrigération. Le refroidissement des aliments est un excellent moyen de maîtrise de la croissance microbienne. Certains micro-organismes pathogènes, mésophiles, sont totalement inhibés à des températures inférieures à +8°C. D'autres (*Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, par exemple), ainsi que la majorité des micro-organismes d'altération, ont une capacité d'adaptation aux températures de réfrigération et poursuivent leur développement, bien qu'à une vitesse moindre, jusqu'à des températures proches de 0°C ou même légèrement inférieures (micro-organismes psychrotrophes). La durée de vie d'un aliment instable sur le plan microbiologique dépend donc de la température de conservation appliquée et

maintenue et des paramètres physico-chimiques inhérents au produit.

De plus, le choix des micro-organismes à considérer devra tenir compte des éléments précités. Les micro-organismes concernés sont ceux qui peuvent se développer dans l'aliment pendant sa durée de vie et atteindre une concentration inacceptable, tant au niveau de la sécurité que de la salubrité du produit considéré.

- Il s'agit tout d'abord des micro-organismes pathogènes tels que *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. et certains STEC pour lesquels il existe des critères réglementaires. *Listeria monocytogenes* est une bactérie particulièrement importante pour les aliments réfrigérés prêts à être consommés, dans le sens où elle est susceptible de se multiplier au cours de la conservation et où il existe, pour ces aliments, un critère microbiologique quantitatif à respecter jusqu'à la fin de la durée de vie. Pour d'autres micro-organismes pathogènes ou leurs toxines, ce niveau pourrait être établi sur la base d'une évaluation des risques. L'analyse de ces dangers peut également révéler la nécessité de prendre en compte d'autres bactéries pathogènes pouvant se développer au cours de la durée de vie de la denrée alimentaire. On peut citer par exemple les souches psychrotrophes de *Clostridium botulinum* et *Bacillus cereus*, et *Yersinia enterocolitica*. En France, le guide de gestion des alertes d'origine alimentaire propose des seuils pour certains micro-organismes ne faisant pas l'objet de critères microbiologiques de sécurité.
- Il s'agit ensuite de certains micro-organismes d'altération, afin de déterminer s'ils peuvent se développer et altérer l'aliment en le rendant impropre à la consommation sans qu'il devienne préjudiciable à la santé : la flore lactique, *Brochothrix thermosphacta*, *Pseudomonas* spp., des levures et des moisissures (liste non exhaustive).

Différentes sources d'information (p. ex. : Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, littérature scientifique, fiches de danger de l'Anses, données historiques) et outils (tests de croissance, études de vieillissement, microbiologie prévisionnelle) existent pour le choix des micro-organismes pertinents et l'étude de leur évolution au cours de la durée de vie des produits. L'utilisation des outils de microbiologie prévisionnelle peut s'avérer utile en permettant la comparaison des cinétiques de croissance des microorganismes d'altération et des bactéries pathogènes dans les aliments. Des études spécifiques par type de microorganismes et d'aliments sont nécessaires.

Des informations sur la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments sont présentées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 et décrites dans différents guides techniques et dans des normes (liste dans les références bibliographiques). Par ailleurs, un support pédagogique sur les méthodologies de validation et de vérification des durées de vie des aliments est en cours d'élaboration suite aux travaux conduits dans le cadre du RMT « Maitrise de la qualité microbiologique des aliments » (Qualima). Cette « mallette pédagogique » comportera des études de cas démontrant la complémentarité des différents outils.

Comment un exploitant, responsable de l'étiquetage pourrait choisir entre l'apposition d'une DDM ou d'une DLC ?

La détermination précise des aliments relevant de la DDM ou de la DLC n'est envisageable qu'à l'issue de la clarification des définitions réglementaires des notions de denrées « microbiologiquement très périssables ».

Le raisonnement présenté ci-dessous implique, en préalable, que l'aliment est conforme à la législation relative aux critères microbiologiques de sécurité. Il suppose également que l'exploitant tient compte des conditions de production, de transformation et de distribution de l'aliment, ainsi que de l'information du consommateur et de la façon dont ce dernier peut, de façon raisonnablement prévisible, utiliser ce produit.

1. Une DDM peut être apposée sur les aliments stables du point de vue microbiologique, c'est-à-dire ceux où la croissance microbienne ou la production de toxine est impossible ou inhibée du fait du pH, de l' a_w , d'une combinaison de ces deux facteurs, de la présence de composés inhibiteurs ou de la température de conservation.

2. Pour les aliments instables du point de vue microbiologique, l'exploitant détermine si des micro-organismes sont susceptibles de se développer dans l'aliment pendant sa durée de vie et atteindre une concentration inacceptable, tant au niveau de la sécurité que de la salubrité.

Lorsque l'exploitant ne dispose pas des informations suffisantes pour apposer une DDM ou en cas de doute, sa décision devra être d'indiquer une DLC.

Cas n°1 : L'autorité compétente inclut dans les aliments « microbiologiquement très périssables » seulement ceux qui sont susceptibles de devenir préjudiciables à la santé :

Quand l'analyse réalisée conclut que le développement des dangers microbiologiques ou la production de toxine est possible jusqu'à un niveau préjudiciable à la santé, apposer une DLC.

Sinon, apposer une DDM.

Cas n°2 : L'autorité compétente ajoute dans les aliments « microbiologiquement très périssables » ceux qui sont susceptibles de devenir impropres à la consommation :

Quand l'analyse réalisée conclut que le développement des dangers microbiologiques ou la production de toxine est possible jusqu'à un niveau préjudiciable à la santé, et/ou que l'aliment est susceptible de devenir impropre à la consommation, apposer une DLC correspondant à celui de ces événements qui se produirait le premier.

Quand l'analyse réalisée conclut que l'aliment est microbiologiquement stable, apposer une DDM.

3.4. Possibilités d'évolution de l'étiquetage des denrées alimentaires

Dans l'Union européenne, annuellement, on estime que 89 millions de tonnes, soit 180 kg d'aliments par habitant, sont gaspillés sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Bio Intelligence Service. 2010). En France, il est estimé que 67% du gaspillage alimentaire est causé par les ménages. Selon l'étude MODECOM¹ de l'ADEME, les déchets alimentaires représentent près de 120 kg par personne, en France, dont 79 kg sont produits directement au foyer du consommateur. Sur ces 79 kg, 20 kg au moins, pour une valeur de 400 €, seraient évitables. On relève notamment dans ce gisement, 7 kg de produits alimentaires encore emballés (ADEME 2009). Le type de date apposée à ces produits (DLC ou DLUO) n'est pas connu.

Il ressort des chiffres de la FAO (2011) que le gaspillage alimentaire des ménages, dans le monde, est constitué surtout par les fruits et légumes (39 %), suivis des céréales (33 %), avec d'importants écarts entre les régions. En France, selon l'enquête menée par The Consumer View pour l'enseigne Albal (cité par Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2012), plus de 50 % des déchets alimentaires sont constitués de fruits et légumes, suivis par les plats faits maison et les plats préparés (15%), les produits de boulangerie et de pâtisserie (12 %), les produits laitiers (11 %), les viandes et poissons (8 %).

S'agissant des causes de pertes et gaspillages alimentaires au niveau des ménages, les conclusions de différentes études et rapports produits en Europe et aux Etats-Unis (Bio Intelligence Service, 2010 ; WRAP, 2009, 2011, 2012 ; MEDDE, 2012, NRDC, 2013 ; HLPE ; 2014) convergent vers les facteurs suivants :

- une mauvaise planification des courses, qui fait que la quantité de denrées achetées est souvent supérieure aux besoins immédiats,
- le rejet d'aliments en raison d'une confusion entre la DLC et la DDM,
- la conservation inadéquate des aliments,
- la préparation de portions trop abondantes qui ne sont pas consommées,
- le manque de connaissances sur les méthodes de préparation et d'utilisation efficace des aliments (par exemple réutilisation des restes).

La confusion engendrée par les dates limites étiquetées sur les aliments est régulièrement citée comme l'une des principales causes indirectes de pertes et gaspillages causés par les détaillants et les consommateurs, puisque ces derniers ont tendance à considérer que les dates donnent une indication sur l'innocuité du produit alors qu'elles visent le plus souvent sa qualité.

Selon un sondage (TNS Sofres, 2012), la date limite de consommation (DLC) est considérée par les français comme la deuxième cause de rejet d'un produit alimentaire après son aspect. Cinquante cinq pour cent des Français jettent directement le produit quand la DLC est dépassée (TNS Sofres, 2012). Aujourd'hui, la plupart des aliments vendus à l'état réfrigéré portent une DLC. Or, certains d'entre eux ne présentant pas de

¹ Méthode de caractérisation des ordures ménagères : enquête réalisée en 2007 sur 100 collectivités tirées au sort. Analyse de près de 900 échantillons de déchets.

danger pour la santé humaine (produits laitiers résultant d'une acidification comme les yaourts, le kéfir ou d'une pasteurisation comme le lait), il en résulte que des aliments peuvent être jetés, sans raison réelle, dès que la DLC est atteinte ou dépassée.

Le règlement Inco (en application depuis décembre 2014) indique que la mention de la date de durabilité minimale (DDM) doit être précédée des termes « à consommer de préférence avant le » ou « à consommer de préférence avant fin ». La date de durabilité minimale ne doit plus apparaître sous le sigle DLUO. L'indication de la DLC est précédée de la mention « à consommer jusqu'au ». Ces mentions sont accompagnées de la description des conditions de conservation à respecter. Par ailleurs, le remplacement systématique de la mention DLUO par « *À consommer de préférence avant...* » figure parmi les onze mesures du pacte national de lutte contre le gaspillage signé en juin 2013.

Compte tenu des difficultés de compréhension des dates rapportées dans différents pays, les réactions des consommateurs à d'autres mentions d'étiquetage pourraient être étudiées : par exemple « *meilleur avant* » (traduction de « best before ») à la place de « *à consommer de préférence avant* » ou « *consommer avant* », ou « *ne pas consommer après* », au lieu de « *à consommer jusqu'au* ».

La durée de vie, qui dépend de la température d'entreposage, est fixée sous la responsabilité de l'exploitant (en France sous la responsabilité du conditionneur). Une durée de vie plus longue pourrait être de nature à diminuer le gaspillage en rendant plus facile la gestion des stocks, tant dans la distribution que chez le consommateur, par exemple en rapprochant la durée de vie de la périodicité des achats. Toutefois, pour les produits relevant de la DLC, il est nécessaire d'étudier préalablement les conséquences sanitaires d'un allongement de la durée de vie sur l'augmentation relative du risque, avant de prendre une décision en la matière. Le logiciel européen du consortium Frisbee, Cold Chain Predictor Software, associé à la base de données sur la chaîne du froid dans les pays membres de l'Union européenne, Cold Chain Database, a été créé pour aider les exploitants dans ce contexte précis.

CONCLUSIONS DU CES BIORISK

Le CES BIORISK émet les conclusions suivantes en réponse aux questions de la saisine :

➤ **Révision des définitions des « denrées périssables » et « très périssables » de l'avis du 25 juillet 2006 (2006-SA-0098) et précisions sur le caractère « dangereux »**

- A l'exception de quelques produits, tous les aliments doivent être considérés comme périssables, dans le sens où ils subissent, au cours de leur conservation, des modifications organoleptiques nutritionnelles ou biologiques, notamment microbiologiques.
- Le caractère périssable n'est pas lié à celui de dangereux. **De ce fait, il est suggéré de ne plus tenir compte des définitions de « denrées périssables » et « très périssables » de l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 qui établissent une relation entre « périssable » et « dangereux ». Il est suggéré de les retirer de la réglementation française.**
- Conformément à la définition de « danger » mentionnée dans le *Codex Alimentarius*, reprise dans l'article 3 du Règlement Hygiène, le caractère « dangereux » d'un aliment du fait d'une contamination microbiologique correspond à la présence de microorganismes pathogènes ou de toxines à des niveaux susceptibles d'avoir un effet néfaste pour la santé humaine. Cependant, les aliments que le Règlement Hygiène nomme « dangereux » sont ceux pouvant nuire à la santé du consommateur et/ou devenant impropres à la consommation humaine sans être préjudiciables à la santé. Cette dénomination entre en contradiction avec la définition de « danger » qui figure dans le même règlement.

La rédaction suivante de l'article 14 du Règlement « Hygiène », éliminant le terme « dangereux », permettrait d'éviter toute confusion :

« Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est :

a) soit préjudiciable à la santé;

b) soit impropre à la consommation humaine. »

➤ **Distinction des denrées alimentaires au regard du type de durée de vie (DLC ou DDM)**

- Une démarche d'aide à la décision est proposée en fin de chapitre 3.3. Deux cas sont prévus, qui pourraient être appliqués en fonction de l'interprétation des Règlements qui sera faite par l'autorité compétente.
- Ces deux options sont de nature à prévenir de la même manière la consommation d'aliments préjudiciables à la santé. Toutefois, elles peuvent avoir des conséquences différentes sur le plan socio-économique.
- Quelle que soit l'interprétation des Règlements, la fixation de la date limite pour la durée de vie d'un produit demeure de l'entière responsabilité de l'exploitant. Celui-ci pourra s'appuyer sur différentes sources d'information pour choisir les micro-organismes pertinents et mener les études relatives à leur évolution au cours de la conservation des produits concernés. La fixation d'une durée de vie doit tenir compte également de la température d'entreposage. Ces deux facteurs (durée de vie et température) doivent être déterminés simultanément par et sous la responsabilité de l'exploitant.

De ce fait, il n'est pas approprié, pour la conservation des aliments dans les établissements de remise directe ou de restauration collective, de fixer de températures réglementaires au niveau national sans fixer simultanément une durée de conservation. En revanche, pour les aliments réfrigérés non pré-emballés, en l'absence d'informations sur la température fixée par le fabricant ou le conditionneur, une température maximale de 4° C pourrait être suggérée.

➤ **Dans le cadre de la réflexion sur la réduction du gaspillage alimentaire, possibilités d'évolution de l'étiquetage des denrées alimentaires**

- Selon plusieurs études, la conservation inadéquate des aliments et les difficultés de compréhension des dates limites figurent dans les premiers rangs des facteurs de gaspillage alimentaire par les ménages. Le WRAP (« Waste and Resources Action Program » britannique) émet plusieurs recommandations parmi lesquelles la clarification de ces dates limites, la fixation de la date appropriée (DLC ou DDM) selon la catégorie de produits, l'explicitation des recommandations de conservation figurant sur l'étiquette et l'allongement de la DLC et de la durée de conservation après ouverture lorsque cela est possible (WRAP, 2011). Il convient toutefois de noter que les aliments les plus gaspillés ne comportent généralement pas de dates limites (fruits et légumes, plats préparés, produits de boulangerie). L'application de ces mesures devrait être associée à des actions de sensibilisation sur les autres leviers de réduction du gaspillage alimentaire par les consommateurs (planification des achats, gestion des stocks, préparation des aliments, etc.).
- Il serait par ailleurs souhaitable que les ministères concernés unifient la communication qu'ils adressent au public à propos de la signification des DLC et DDM, et que cette communication soit identique à celle destinée aux exploitants.

➤ **Remarque complémentaire**

La durée de vie après ouverture des emballages est une question non résolue, sur laquelle il serait utile d'entreprendre des travaux scientifiques en s'appuyant sur la microbiologie prévisionnelle et l'appréciation quantitative des risques.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

Le règlement dit « information du consommateur » ou « Inco » qui harmonise les règles d'étiquetage des produits alimentaires sur l'ensemble du territoire de l'Union européenne est rentré en vigueur le 13 décembre 2014. Ce texte encadre le type de durée de vie qui doit être apposé sur les produits sans changer profondément les dispositions préalablement en usage. Il maintient pour les produits « microbiologiquement très périssables » une date limite de consommation (DLC), date impérative après laquelle le produit n'est plus vendable ni consommable, toujours exprimée par la mention « à consommer jusqu'au ». En revanche, le terme de « date limite d'utilisation optimale » (DLUO) est remplacé par celui de date de durabilité minimale (DDM), toujours indiqué sur les produits sous la forme « à consommer de préférence avant ».

La détermination du type de date (DDM ou DLC) ainsi que la durée de vie effective des produits demeure de la responsabilité du fabricant qui doit la justifier auprès des services de contrôle via des études spécifiques. Il est difficile en effet de raisonner ou de prévoir des mesures relatives à des catégories génériques d'aliments car cette durée de vie dépend de nombreux facteurs comme les caractéristiques physico-chimiques de la denrée, la nature et la qualité des matières premières, le procédé de fabrication ainsi que les modalités de stockage et d'utilisation. En théorie, au sein d'une grande catégorie d'aliments comme les pâtisseries par exemple, certaines pourraient relever d'une DDM et d'autres d'une DLC. Cela d'autant plus que la réglementation peut être interprétée de deux façons selon que l'on considère ou non le développement des flores d'altération non pathogènes dans le choix du type de durée de vie. Les experts proposent donc une démarche d'aide à la décision en intégrant ces deux options qu'ils considèrent équivalentes du point de vue sanitaire.

Cette question de la durée de vie des produits est régulièrement soulevée dans le cadre des débats autour du gaspillage. Toutefois, les aliments les plus gaspillés (fruits et légumes, plats préparés à domicile ou en collectivité, produits de boulangerie, etc.) ne sont pas préemballés et ne mentionnent donc pas de date (DLC ou DDM). L'impact potentiel d'un changement concernant les durées de vie est donc par nature limité même si plusieurs études pointent le rôle des difficultés de compréhension des durées de vie dans le processus de gaspillage par les consommateurs.

Mais au-delà de la question du gaspillage, l'indication de DLC sur certains aliments qui ne permettent pas la croissance de microorganismes pathogènes, tout comme l'apposition, souvent rapportée et qui mériterait d'être objectivée, de durées de vie différentes sur des produits identiques ou proches en fonction de leur destination commerciale (métropole, DOM, export,...) peut soulever des questions sur la légitimité des durées de vie apposées sur les produits.

Ces situations pourraient être de nature à décrédibiliser la notion même de DLC qui constitue un des maillons important de la protection du consommateur contre les dangers microbiologiques. Certains consommateurs, notamment les plus défavorisés, pourraient ainsi être amenés à développer des comportements à risque.

L'agence estime par conséquent qu'il conviendrait dans l'optique de contribuer aussi bien à la réduction du gaspillage que des risques microbiologiques pour le consommateur :

- de produire un état des lieux des durées de vie par catégories de produits et d'en réaliser l'analyse critique ;
- de considérer la possibilité d'apposition d'une DDM sur certains produits réfrigérés qui ne permettent pas la croissance de microorganismes pathogènes comme certains produits laitiers résultant d'une acidification ou d'une pasteurisation (yaourts, lait pasteurisé...) ;
- de sensibiliser les consommateurs à la différence entre DDM et DLC et l'importance du respect de la DLC pour la sécurité du consommateur.

Marc Mortureux

MOTS-CLES

Denrées alimentaires périssables ; Durée de vie des aliments ; Date limite de consommation ; Date de durabilité minimale ;

BIBLIOGRAPHIE

- ACIA-CFIA, 2013. *Durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés*. Agence canadienne d'inspection des aliments,
- ADEME, 2009. *Campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères : que trouve-t-on aujourd'hui dans nos poubelles ? Résultats de la campagne MODECOM 2007-2008*. Communiqué de press. <http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=3F5653C0E006032A62E16DE6F483D59D1245762829724.pdf>. Consulté le 12/05/2014.
- AFNOR (2008) *Hygiène des aliments : glossaire français-anglais*. In: Norme homologuée NF V01-002. Association française de normalisation (La Plaine Saint-Denis).
- AFNOR, 2010. NF V01-003. Hygiène des aliments - Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables et très périssables réfrigérés
- AFNOR, 2014. NF V01-009. Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques
- Bio Intelligence Service. 2010. Preparatory study on food waste Across EU 27. Technical Report 2010-254 (http://ec.europa.eu/environment/eusss/pdf/bio_foodwaste_report.pdf).
- CFA, 2006, Best practice guidelines for the production of chilled foods. Chilled Food Association. Available from: <http://www.tsoshop.co.uk/chilledfoods>. Consulté le 23 octobre 2013.
- DGAL. Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 : Durée de vie microbiologique des aliments.
- DGAL. Note de service DGAL/MUS/N2009-8188 du 7 juillet 2009. Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié.
- DG SANCO. Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs (SANCO/1628/2008). http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/guidoc_listeria_monocytogenes_en.pdf
- European Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*. Technical guidance document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods.
- FAO, 2011. *Global food losses and food waste – extent, causes and prevention*, by J. Gustavsson, C. Cederberg, U. Sonesson, R. van Otterdijk & A. Meybeck. Rome (<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>).
- FSA, 2011. *Guidance on the application of date labels to food*. Food Standards Agency, 26 pp.)
- FSANZ, 2013. *Date Marking, User Guide*. Food Standards Australia NewZealand, 13pp.
- HLPE, 2014. Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome 2014.
- Itie –Hafez, S., Danan, C., 2014. Comment déterminer la durée de vie microbiologique des aliments ? Outils et perspectives. *Industries Alimentaires et Agricoles*. Mai - juin 2014, 35-37.
- Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement, 2011. *Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire*. Direction générale de la prévention et des risques, France, 29p.
- Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie. 2012. Réduction du gaspillage alimentaire Etat des lieux et pistes d'action – Rapport final. Direction générale de la prévention et des risques, France, 76p.
- Newsome, R. et al. (2014) Applications and Perceptions of Date Labelling of Food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Safety*. 13, 745-769.
- NRDC (Natural Resources Defense Council). 2013. *The dating game: how confusing food date labels lead to food waste in America* (<http://www.nrdc.org/food/files/dating-game-report.pdf>).

ANNEXE : CADRE REGLEMENTAIRE EUROPEEN ET NATIONAL

- **Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires dit « règlement hygiène »**

Le Règlement 178/2002, dans son article 3, donne la définition suivante du danger : « *un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;* »

Dans son Article 14, ce règlement indique que les produits considérés comme « dangereux » ne doivent pas être mis sur le marché, et il indique :

« *Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :*

- a) *préjudiciable à la santé ;*
- b) *impropre à la consommation humaine. »*

- **Règlement (CE) No 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires dit règlement « critères »**

Ce Règlement définit dans son annexe 1, chapitre 1 ce que son Considérant 3 nomme des « critères de sécurité harmonisés relatifs à l'acceptabilité des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la présence de certains micro-organismes pathogènes ». Il en découle que les aliments qui ne respectent pas la limite des critères microbiologiques de sécurité des aliments sont considérés comme susceptibles de présenter un danger inacceptable pour la santé humaine. Ces critères concernent les dangers biologiques suivants : d'une part des bactéries souvent dénommées « pathogènes majeurs » : *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. , d'autre part *Cronobacter* spp., *Staphylococcus* producteurs d'entérotoxines, certains STEC et l'histamine.

Ce Règlement « Critères » ne couvre pas tous les cas où un aliment peut être préjudiciable à la santé, et doit être retiré du marché conformément au Règlement hygiène, article 14, paragraphe 1. D'autres micro-organismes peuvent donc être pris en considération sous la responsabilité des exploitants. Citons : *Clostridium botulinum*, *Campylobacter coli/jejuni*, STEC. Cette liste n'est pas limitative.

- **Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires dit « règlement InCo »**

Le Règlement InCo définit des mentions obligatoires d'étiquetage des aliments parmi lesquels figure une date de durabilité minimale (DDM) ou une date limite de consommation (DLC).

La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est définie comme « *la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées* ». Cette date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation 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* »

Une liste d'aliments dispensés d'étiquetage de DDM figure en annexe du Règlement (sel, sucre fruits et légumes frais, produits de boulangerie, pâtisseries, vins et boissons alcoolisées, vinaigre, gommes à mâcher).

- **Code de la consommation (article R112-22)**

En France, la directive 2000/13/CE qui précédait le Règlement InCo a été transcrite dans le Code de la consommation. Ce dernier ne parle pas de DDM, mais de « date limite d'utilisation optimale » (« DLUO »). Une réglementation nationale ne devant pas contredire ce qui figure dans un règlement européen, cette partie du Code la consommation est caduque depuis le 13 décembre 2014.

« *L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.*

Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, cette date est une date limite de consommation, annoncée par l'une des mentions "A consommer jusqu'au..." ou "A

consommer jusqu'à la date figurant..." suivie respectivement soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Ces renseignements sont suivis d'une description des conditions de conservation, notamment de température, à respecter.

Dans les autres cas cette date est une date limite d'utilisation optimale, annoncée par la mention "A consommer de préférence avant..." lorsqu'elle comporte l'indication du jour, "A consommer de préférence avant fin..." dans les autres cas. Cette mention est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, lorsque la durabilité de ces denrées est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit ; lorsque cette durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit, et lorsque la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

La date est accompagnée, le cas échéant, par l'indication des conditions de conservation, notamment de température, dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée. »

- **Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires**

Les définitions des denrées périssables et très périssables figurant dans ces arrêtés et issues de l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006, sont les suivantes :

- « *Denrée alimentaire périssable* » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- « *Denrée alimentaire très périssable* » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

Ces définitions incluent toutes les causes possibles de modification des aliments et ne diffèrent que par un mot : « rapidement ». Elles font référence, toutes les deux, à la notion « d'instabilité microbiologique ».

Dans les deux arrêtés cités plus haut, les températures maximales auxquelles les aliments doivent être conservés sont fixées. Au stade de la remise directe, pour les aliments non nommément désignés, les arrêtés indiquent que les aliments périssables doivent être conservés à 8°C et les aliments très périssables à 4°C.

- **Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 « Durée de vie des aliments »**

La note indique :

« La durée de vie, complétée par les conditions d'entreposage (essentiellement la température de conservation) et l'usage prévu, indique au consommateur jusqu'à quelle date un aliment peut être conservé **sans devenir préjudiciable à la santé et/ou sans subir d'altérations inacceptables**. Elle débute à la date d'origine ou jour zéro (J0), date fixée par le fabricant, qui correspond à l'étape la plus appropriée et pertinente de la fabrication, et qui, pour un aliment donné, est toujours la même. La longueur de la durée de vie dépend des caractéristiques physicochimiques de la denrée, qui résultent de différents facteurs tels que la nature des ingrédients, le procédé de fabrication, le type de conditionnement et les modalités de conservation. »

- **Norme AFNOR NF V001-002 « Hygiène des aliments : glossaire français-anglais »**

L'aliment périssable est défini dans la norme NF V001-002 (AFNOR, 2008) comme:

« Aliment que son absence de stabilité peut rendre impropre à la consommation humaine

NOTE 1 Le caractère "impropre" fait référence soit à la sécurité de l'aliment, soit à sa salubrité, soit aux deux.

NOTE 2 L'absence de stabilité peut être liée à :

- l'évolution de la flore microbienne ;
- l'évolution des caractéristiques physico-chimiques ;
- l'évolution des caractéristiques organoleptiques.

NOTE 3 La notion de périssable fait référence à des notions de conditions et de durée de conservation, différentes selon les catégories d'aliment. »