



Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de la politique alimentaire
Bureau de la coordination en matière de
contaminants chimiques et physiques
Suivi par : David BROUQUE
Tél : 01.49.55.50.10
Courriel institutionnel :
b3cp.sdpal.dgal@agriculture.gouv.f
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique
DGAL/SDPAL/2014-1049
22/12/2014

Date de mise en application : 01/01/2015

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/02/2016

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 3

Objet : Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche –2015

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF 971. 972. 973. 974. et 976
DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction précise les modalités de mise en œuvre du plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche en 2015. Ce plan doit être réalisé jusqu'au 31 décembre 2015 inclus. La date limite de réponse est le 15 février 2016.

Textes de référence : Références : règlement (CE) n°882/2004, règlement (CE) n°854/2004, règlement (CE) n°853/2004, règlement (CE) n°1881/2006, règlement (CE) n°333/2007, règlement (UE) n°589/2014, règlement (UE) n°37/2010, Recommandation 2011/516/UE du 23/08/2011, Instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2014-898 du 17 novembre 2014.

Résumé : Cette instruction précise les modalités de mise en œuvre du plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche en 2015. Ce plan doit être réalisé jusqu'au 31 décembre 2015 inclus. La date limite de réponse est le 15 février 2016.

Je vous demande de réaliser le plan cité en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction, notamment en ce qui concerne la répartition des prélèvements par région, les conditions de réalisation des prélèvements et les modalités de transmission des résultats.

Les dispositions générales sont mentionnées dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2014-898 du 17 novembre 2014 et ne sont pas rappelées ici.

I - Plan d'échantillonnage

A - Stratégie d'échantillonnage : plan de surveillance

Une analyse de l'ensemble des données de contamination des produits de la pêche disponibles sur les 5 dernières campagnes PSPC a permis l'élaboration de ce nouveau plan d'échantillonnage. Pour un même nombre national de prélèvements que les années précédentes, ce nouveau plan se concentre sur les espèces les plus pertinentes, choisies selon deux critères :

- très contaminées,
- moins contaminées mais très consommées.

Par ailleurs, une part des prélèvements sera dédiée aux espèces peu contaminées et peu consommées, permettant de maintenir une surveillance minimale sur ce type d'espèces.

L'échantillonnage sera réalisé de manière aléatoire. Le choix des lots à prélever se fera au hasard, quels que soient la date, le lieu, l'origine (élevage ou sauvage) ou l'espèce concernée. Les prélèvements seront réalisés au niveau de la distribution.

Le plan de surveillance répond aux objectifs fixés par le point D du chapitre II, de l'annexe III du Règlement (CE) n°854/2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*. Il permet ainsi de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants chimiques du milieu aquatique, notamment ceux pour lesquels le règlement (CE) n°1881/2006¹ précise des teneurs maximales réglementaires. Ce plan complète en outre le plan de contrôle des résidus chimiques sur les poissons d'élevage.

B - Définition du nombre national de prélèvements

Pour l'année 2015, 949 prélèvements sont programmés de la façon suivante :

	Poissons de mer	Poissons d'eau douce	Crustacés	Mollusques	Total
Éléments traces métalliques	181	15	30	150	376
Dioxines, PCB	175	15	30	150	370
HAP	38	4	0	70	112
RFB	30	6	5	50	91
Total	424	40	65	420	949

L'annexe I présente la répartition des prélèvements par région, groupe d'analytes et espèce.

C - Couples analyte / matrice

Les analytes recherchés sont les suivants :

- **Éléments traces métalliques (ETM) :**
 - Plomb

¹ Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

- Cadmium
- Mercure
- **Dioxines, PCB-DL, PCB-NDL²**
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) :**
 - Benz[*a*]anthracène
 - Benzo[*b*]fluoranthène
 - Benzo[*a*]pyrène
 - Chrysène
- **Retardateurs de flamme bromés (RFB) :**
 - Polybromodiphényléthers (PBDE) : TriBDE-28, TétraBDE-47, PentaBDE-99, PentaBDE-100, HexaBDE-153, HexaBDE-154, HeptaBDE-183, DécaBDE-209
 - Hexabromocyclododécane (α -HBCD, β -HBCD et γ -HBCD)
 - Tétrabromobisphénol A (TBBPA)

La population cible de ce plan englobe les poissons de mer et d'eau douce, les crustacés et les mollusques. Les espèces recherchées sont précisées en annexe I. Les RFB ne font pas l'objet de teneurs maximales réglementaires. Pour les autres contaminants, les teneurs maximales définissant la conformité des échantillons sont celles du règlement (UE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006.

Les matrices utilisées par les laboratoires pour la recherche de ces contaminants seront constituées, en règle générale, de la **chair ou de la partie comestible** des espèces concernées, à savoir, en pratique :

- * pour les poissons : filet ou morceau de chair de poisson éviscéré, pelé, sauf s'il existe une habitude de consommation traditionnelle avec la peau ;
- * pour les crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*), chair musculaire des appendices ;
- * pour les mollusques : chair des mollusques. Le prélèvement pourra concerner le mollusque entier ou la chair décoquillée (cf. II.B.).

Hormis pour la recherche de HAP, les prélèvements concernent des produits non transformés.

Pour la recherche de HAP, les poissons sont exclusivement des poissons fumés, les mollusques peuvent être fumés ou non transformés (frais ou congelés).

D - Lieux de prélèvement

Pour ce plan de surveillance, la répartition régionale des prélèvements a été réalisée en fonction de la population de chaque région. Tous les départements de France sont concernés, charge aux régions de répartir les prélèvements programmés en concertation avec leurs départements, en fonction de la répartition de la population au niveau régional.

Les prélèvements seront réalisés, quelle que soit l'espèce, au niveau de la remise au consommateur final, dans l'ensemble des circuits de distribution (GMS, poissonnerie, marché ambulant,...).

II - Mode opératoire des prélèvements

A - Période de réalisation des prélèvements

Le plan s'étend du 1^{er} janvier au 31 décembre 2015 inclus.

2 L'annexe II présente l'ensemble des congénères des dioxines, PCB DL et PCB NDL.

Les prélèvements devront faire l'objet d'une programmation sur l'ensemble de la période d'exécution du plan et être répartis de manière aléatoire.

Afin d'organiser au mieux la planification des prélèvements en respectant les principes des délais d'analyse définis pour chaque type de contaminant dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2014-898 du 17 novembre 2014, un contact préalable doit être pris avec les responsables des laboratoires désignés pour le traitement des échantillons, afin que ces derniers puissent être traités dans les meilleurs délais.

B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

Les **modalités de prélèvement sont établies conformément** :

- pour les dioxines et les PCB de type dioxine : au règlement (UE) n°589/2014³ ;
- pour les éléments traces métalliques et HAP : au règlement (CE) n°333/2007.

Conformément à ces règlements, chaque échantillon global d'un poids d'au moins 1 kg destiné au laboratoire (sauf pour les RFB, sauf pour la chair décoquillée de mollusques, cf. tableau ci-après), pour la recherche **d'un groupe d'analytes**, sera composé de plusieurs échantillons élémentaires prélevés en divers points du lot sur plusieurs individus, dont le nombre variera en fonction du volume du lot prélevé (cf. règlements précités).

Tous les échantillons élémentaires devront avoir un poids ou un volume semblable. S'il n'est pas possible d'appliquer le mode d'échantillonnage décrit dans les règlements, en raison de retombées économiques inacceptables, un autre mode peut être appliqué à condition que le prélèvement soit aussi représentatif que possible du lot. Le cas échéant, les modalités retenues devront être détaillées et justifiées sur le DAP.

Quantités à prélever :

Le tableau ci-dessous rappelle les caractéristiques de prélèvement pour chaque couple analyte/matrice :

	Groupe d'analytes	Matrice	Quantité à prélever
Poissons	Éléments traces métalliques (ETM)	Chair	1 kg
	Dioxines, PCB DL et PCB NDL	Chair	1 kg
Crustacés	HAP	Chair	1 kg
	RFB	Chair	300 g
Mollusques	Éléments traces métalliques (ETM)	Mollusque entier	1 kg
		Chair décoquillée	300 g
	Dioxines, PCB DL et PCB NDL	Mollusque entier	1 kg
		Chair décoquillée	300 g
	HAP	Mollusque entier	1 kg
		Chair décoquillée	300 g
RFB	Mollusque entier	500 g	
	Chair décoquillée	150 g	

³ RÈGLEMENT (UE) N° 589/2014 de la Commission du 2 juin 2014 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 252/2012

Pour votre information, vous trouverez ci-dessous un tableau de correspondance de quantité de chair par présentation de différents produits :

100 grammes de chair peuvent être obtenus à partir de	<ul style="list-style-type: none">- 100 g de filet- 120 à 140 g de tranche de poisson tranché ou étêté, éviscéré- 150 à 175 g de poisson entier à petite tête (anchois, hareng, etc.)- 175 à 330 g de poisson entier à grosse tête (gadidés, etc.)- 250 à 280 g de petits crustacés (langoustine, par ex.)- 1 gros crustacé de type tourteau, araignée (> 500 g)- 2 pinces de tourteau- 400 à 430 g de céphalopodes entiers (seiche, calmar)
--	--

De manière générale, une attention particulière doit être portée au respect des quantités minimales à prélever, faute de quoi **les laboratoires ont la possibilité de refuser la réalisation de l'analyse demandée.**

Cas particulier des HAP : Les récipients en plastique doivent si possible être évités pour ne pas modifier la teneur en HAP de l'échantillon. En cas d'impossibilité, il faut au moins éviter le contact direct de l'échantillon avec le plastique en enveloppant cet échantillon dans une feuille d'aluminium.

C - Laboratoires destinataires des échantillons

Les prélèvements pour la recherche des RFB sont à envoyer exclusivement au LABERCA à Nantes.

LABERCA - ONIRIS Nantes
Route de GACHET - BP 50707 - 44307 NANTES CEDEX
3
Contact : Philippe MARCHAND : 02 40 68 78 80

Pour les autres contaminants, la liste des laboratoires retenus pour la réalisation de ce plan de surveillance est disponible dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2014-898 du 17 novembre 2014 (annexe 4) et n'est pas rappelée ici.

D - Identification des échantillons

La réalisation des interventions doit être enregistrée dans SIGAL conformément à la fiche technique de l'annexe III.

Rappel : un champ libre « COMMENTAIRES » a été créé pour apporter un degré de précision supplémentaire. Ce champ pourra être utilisé pour renseigner un lieu de prélèvement (notamment en eau douce).

III - Analyses : exigences minimales

A - Méthodes d'analyses

Concernant les analyses de dioxines, PCB-DL et PCB-NDL, les laboratoires suivront les modalités prévues par le règlement (UE) n°589/2014.

Concernant les analyses des éléments traces métalliques (ETM) et HAP, les laboratoires suivront les modalités prévues par le règlement (CE) n°333/2007 du 28 mars 2007. De plus, en ce qui concerne la préparation des échantillons destinés à la recherche d'ETM, les laboratoires se référeront au mode opératoire diffusé par le LNR (ANSES Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort) qui s'intitule : *Préparation des échantillons pour le contrôle officiel des ETM dans les denrées alimentaires d'origine animale.*

B - Confirmation

Dans le cadre de ce plan de surveillance, les analyses réalisées par les laboratoires agréés ne feront pas l'objet d'une analyse de confirmation par les laboratoires nationaux de référence.

C - Expression des résultats par le laboratoire

Les laboratoires renverront dans SIGAL les résultats d'analyse *via* les échanges de données informatisées (EDI).

Compte tenu de la nécessité de disposer de l'incertitude analytique pour interpréter la conformité d'un résultat (résultat final = résultat brut auquel l'incertitude est retranchée), comme le prévoient les règlements (CE) n°333/2007 et (UE) n°589/2014, vous veillerez à ce que les laboratoires fournissent cette information.

IV - Transmission des résultats

Les résultats seront transmis à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques) *via* SIGAL avant le 1er février 2016.

V - Suites éventuelles à donner

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/N 2014-898.

Les mesures de gestion sont définies par la note de service DGAL/SDQA/N2008-8258 du 1er octobre 2008, relative à la réglementation des contaminants chimiques et aux mesures de gestion des non-conformités. S'agissant des dioxines et PCB, une note spécifique de gestion est disponible sous la référence NS DGAL/SDPAL/N2011-8245 du 22 novembre 2011. Les seuils d'intervention et les seuils réglementaires sont précisés dans le tableau A.

En l'absence de seuils réglementaires en vigueur, aucune non-conformité ne sera prononcée pour les recherches de RFB.

Je vous remercie de faire part à la Sous-direction de la politique de l'alimentation (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques) des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le Directeur Général Adjoint Chef
du Service de la Gouvernance et
de l'International C.V.O.

Régions + DOM	Alsace	Aquitaine	Auvergne	Basse-Normandie	Bourgogne	Bretagne	Centre	Champagne-Ardennes	Corse	Franche-Comté	Hte-Normandie	Ile de France	Languedoc-Roussillon	Limousin	Lorraine	Midi-Pyrénées	Nord-Pas de Calais	Pays de la Loire	Picardie	Poitou-charentes	PACA	Rhône-Alpes	Guadeloupe	Martinique	Guyane	Réunion	Mayotte	Nb Analyses
	CRUSTACES																											
<i>Araignée</i>																												
RFB	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
<i>Crevette</i>																												
ETM	1	2	1	1	1	1	1	1	0	1	1	5	1	0	1	1	2	2	1	1	2	3	0	0	0	0	0	30
RFB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
<i>Tourteau</i>																												
Diox, PCB	1	2	1	1	1	1	1	1	0	1	1	5	1	0	1	1	2	2	1	1	2	3	0	0	0	0	0	30
RFB	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
MOLLUSQUES																												
<i>Amande</i>																												
ETM	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	20
HAPs	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8
RFB	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	13
<i>Coquille Saint Jacques</i>																												
ETM	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	20
Diox, PCB	2	3	1	1	2	2	2	1	0	1	1	15	2	0	1	2	3	2	1	1	3	4	0	0	0	0	0	50
HAPs	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	10
RFB	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	5	
<i>Huître</i>																												
ETM	1	3	1	1	1	3	2	1	1	1	1	18	2	1	1	3	4	3	1	1	6	9	1	1	1	1	1	70
Diox, PCB	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	5	2	1	2	2	3	3	2	2	4	5	1	1	1	1	1	50
HAPs	0	2	1	2	0	0	1	1	0	0	0	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	20
RFB	0	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	14
<i>Moule</i>																												
ETM	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	20
Diox, PCB	1	3	1	1	1	3	2	1	0	1	2	7	2	1	2	3	3	3	1	1	4	6	0	0	0	1	0	50
HAPs	1	3	0	1	0	3	0	0	1	0	1	5	5	0	0	2	2	3	0	1	2	2	0	0	0	0	0	32
RFB	0	2	0	1	0	2	1	0	0	0	0	5	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	18

Pétoncle

<i>ETM</i>	0	2	0	0	0	1	1	0	0	0	0	4	1	0	1	1	2	2	0	0	2	3	0	0	0	0	0	20
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ANNEXE II

Liste des dioxines, PCB DL et PCB NDL

Dioxines et Furanes	
Congénères	TEF 2005
2,3,7,8 - TCDD	1
1,2,3,7,8 - PeCDD	1
1,2,3,4,7,8 - HxCDD	0,1
1,2,3,6,7,8 - HxCDD	0,1
1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1
1,2,3,4,6,7,8 - HpCDD	0,01
OCDD	0,0003
2,3,7,8 - TCDF	0,1
1,2,3,7,8 - PeCDF	0,3
2,3,4,7,8 - PeCDF	0,3
1,2,3,4,7,8 - HxCDF	0,1
1,2,3,6,7,8 - HxCDF	0,1
2,3,4,6,7,8 - HxCDF	0,1
1,2,3,7,8,9 - HxCDF	0,1
1,2,3,4,6,7,8 - HpCDF	0,01
1,2,3,4,6,7,9 - HpCDF	0,01
OCDF	0,0003

PCB DL	
PCB non ortho	TEF 2005
PCB-77	0,0001
PCB-81	0,0003
PCB-126	0,1
PCB-169	0,03
PCB mono-ortho	
PCB-105	0,00003
PCB-114	0,00003
PCB-118	0,00003
PCB-123	0,00003
PCB-156	0,00003
PCB-157	0,00003
PCB-167	0,00003
PCB-189	0,00003

PCB NDL Congénères
28
52
101
138
153
180

Annexe III

Fiche technique du plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche –2014

- Commémoratifs « intervention » :

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Echanges
'Type établissement = Type établissement (CONTA), sigle TYPETACONTA	LCU	'Criée' 'Point de débarquement hors criée' 'Établissement de manipulation' 'Établissement de transformation' 'Marché de gros' 'Distribution' 'Autre à préciser' 'Production' 'Remise au consommateur'		Obligatoire
'Etablissement de dernière manipulation, sigle ETAMANIP	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Etablissement de production d'origine', sigle ETAPRODORI	ALPHA		(Nom, adresse, n° agr)	
'Origine', sigle ORIGM	LCU	'Origine nationale' 'Origine non nationale'		Obligatoire
'Pays d'origine', sigle PAYORIG	LCU- LA	Liste codes ISO		
Etat au moment du prélèvement = sigle 'ETATPREL'	LCU	'frais' 'congelé' 'décongelé' 'réfrigéré' 'semi-conserve' 'conserve' 'fumé' 'en décongélation'		Obligatoire
'Type de coquillages', sigle TYCOQ	LCU	'Coquillages de pêche' 'Coquillages de conchyliculture'		Obligatoire
'Espèce poissons/crustacés/cephal opodes, sigle ESPPCC	LCU			Obligatoire
'Espèce de coquillage', sigle ESPCOQ	LCU			Obligatoire
'Lieu de pêche' = sigle 'LIEUPECH'	LCU	'pleine mer' 'zone côtière ' 'étang ou lac' 'estuaire' 'fleuve' 'rivière' 'autre à préciser'		
'zone de pêche' = sigle 'NOMZONPECH'	LCU	Mer baltique Mer Méditerranée Océan pacifique Océan indien Océan atlantique Sud Océan atlantique Centre Est Océan atlantique Centre Ouest Océan atlantique Nord Ouest Océan atlantique Nord Est Eau douce - Autre à préciser	Selon cartographie fournie	
'coordonnées zone de pêche' océan atlantique nord est ,sigle COORDATLNE	LCM		Selon cartographie fournie	
'Zone d'origine coquillages	LCU		Selon liste	

conchyliculture', sigle CORDZONECONC			IFREMER, mettre le numéro + intitulé dans le libellé du descripteur	
'Zone d'origine coquillages pêche', sigle CORDZONEPECH	ALPHA			
'Identifiant du lot' ou de l'animal, sigle IDLOTAX	ALPHA			Obligatoire
'Lot prélevé homogène' = sigle LOTHOMOG	LCU	'oui' 'non'		
'Taille du lot' sigle TAILOT	NUM		unité : kg	
'Taille échantillon' sigle TAILECH	NUM		unité : kg	Obligatoire
'Poids moyens individus entiers' = sigle POIDMOYIND	NUM		unité : kg	

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Echanges
'Date pêche du lot' = sigle DATEPECH	<i>date</i>			
'Remboursement du prélèvement' =	LCU	'Oui' 'Non'		
Commentaires, sigle 'CMNT'	ALPHA		Commentaire libre (255 caractères max)	
'Date envoi échantillon' = dans sigal : 'Date de l'envoi des prélèvements, sigle 'DTENVPREL'	DATE		Date à saisir par la DDPP	Obligatoire
« Date de réception des prélèvements en confirmation » = sigle DATRECPRCF	DATE		Date à saisir par le labo	SR
« Date de réception des prélèvements » = sigle DATRECPREL	DATE		Date à saisir par le labo	SR
CODBUD		923 1202		
CODAN		20609M-35		

LCU : liste à choix unique ; ALPHA : valeur alphanumérique ; NUM : valeur numérique