Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la politique de l'alimentation** **Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPAL/2017-20** **04/01/2017**

Date de mise en application : 04/01/2017
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 02/02/2018
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 – 2017
Plan de surveillance des réseaux de contaminants en arsenic et nickel dans les mollusques bivalves – 2017.

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 2017 et du plan de surveillance des niveaux de contamination en arsenic et nickel dans les mollusques bivalves en 2017. Ce plan doit être réalisé jusqu'au 31 décembre 2017 inclus. La date limite de réponse est le 1er février 2018.

Textes de référence : 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/N2016-931, recommandation de surveillance (UE) 2013/1381.

Les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées végétales et animales en production primaire, des denrées d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale, sont mentionnées dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 et ne sont pas rappelées ici.

La première partie de cette instruction décrit le plan permettant de surveiller les niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche (poissons eau de mer, eau douce, crustacés, mollusques) par les contaminants chimiques du milieu aquatique, notamment ceux pour lesquels le règlement (CE) n°1881/2006[1] précise des teneurs maximales réglementaires. Ce plan complète en outre le plan de contrôle des résidus chimiques sur les poissons d'élevage.

Ce 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.*

Ce plan se concentre sur les espèces les plus pertinentes, choisies selon deux critères :

- très contaminées,
- moins contaminées mais très consommées.

La seconde partie de l'instruction décrit le plan relatif à l'évaluation du niveau moyen de contamination en arsenic et nickel dans les mollusques bivalves.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a publié en 2009 un avis sur les risques éventuels pour la santé liés à la présence d'arsenic en tant que contaminant dans les aliments (EFSA Journal 2009; 7(10):1351).
Toutefois, dans son avis, l'AESA recommande aux Etats membres de produire des données de spéciation concernant différentes denrées alimentaires, afin d'étayer l'évaluation de l'exposition alimentaire et d'affiner l'évaluation relative à l'arsenic inorganique. La recommandation (UE) n°2015/1381 de la commission du 10 août 2015 sur la surveillance de l'arsenic dans les denrées alimentaires a été publiée à cette fin.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a publié en janvier 2015 un avis sur les risques pour la santé publique liés à la présence de nickel dans les aliments et l'eau potable (EFSA Journal 2015;13(2):4002). Des discussions relatives à un projet de recommandation sur la présence de nickel dans les aliments et l'eau potable sont actuellement en cours au niveau européen.

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

PREMIERE PARTIE : surveillance des niveaux de contamination des produits de la pêche (poissons eau de mer, eau douce, crustacés, mollusques) par les contaminants chimiques du milieu aquatique,

I - Plan d'échantillonnage

A - Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Pour l'année 2017, 977 prélèvements sont programmés de la façon suivante :

	Poissons de mer	Poissons d'eau douce	Crustacés	Mollusques	Total
Éléments traces métalliques	**241**	**15**	**30**	**150**	**436**
Dioxines, PCB	**209**	**40**	**30**	**150**	**429**
HAP	**59**	**4**	**-**	**49**	**112**
Total	**509**	**59**	**60**	**349**	**977**

B - Répartition régionale des prélèvements

Le nombre de prélèvements demandés au niveau régional par groupe d'analytes et espèce est indiqué dans **l'annexe 1**. Pour ce plan de surveillance, la répartition régionale des prélèvements a été réalisée en fonction de la population humaine de chaque région.

Pour les DOM, les prélèvements (poissons de mer et crustacés) doivent se faire sur une espèce localement consommée (NB : 5 prélèvements d'une espèce pour les poissons de mer sont à effectuer).

C - Programmation départementale

Le plan s'étend du 1er janvier au 31 décembre 2017 inclus.

Les prélèvements devront faire l'objet d'une programmation sur l'ensemble de la période d'exécution du plan.

Tous les départements de France sont concernés, les services en région ont à leur charge 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,…).
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/2016-931 précitée, 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. Les modalités retenues seront détaillées et justifiées dans le document d'accompagnement des prélèvements.

En cas d'impossibilité (notamment technique) pour une DD(CS)PP d'effectuer les prélèvements de poissons demandés à la distribution, en particulier pour les espèces d'eau douce, celle-ci pourra se

rapprocher d'une association locale de pêcheurs professionnels ou trouver toute autre alternative pour obtenir les échantillons nécessaires.

D - Stratégie d'échantillonnage

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.

E - Nature des couples analytes / matrices recherchés

Les analytes recherchés sont les suivants :

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

- **Dioxines, PCB-DL, PCB-NDL**[2]

- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)** :
  - Benz[*a*]anthracène
  - Benzo[*b*]fluoranthène
  - Benzo[*a*]pyrène
  - Chrysène

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 1**.

II - GESTION DES PRELEVEMENTS

A - Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

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).

Les **modalités de prélèvement sont établies conformément** :
- au règlement (UE) n°589/2014[3] pour les dioxines et les PCB de type dioxine ;
- au règlement (CE) n°333/2007[4] pour les éléments traces métalliques et HAP .

Conformément à ces règlements, chaque échantillon global, d'un poids d'au moins 1 kg destiné au laboratoire (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. Leur 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 document d'accompagnement des prélèvements (DAP).

Quantités à prélever :

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

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*

4 RÈGLEMENT (UE) N° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 *portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3- MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires.*

Les matrices utilisées par les laboratoires pour la recherche de ces contaminants seront constituées de la **chair ou de la partie comestible** des espèces concernées.
Le tableau ci-dessous rappelle les caractéristiques de prélèvement pour chaque couple analyte/matrice :

	Groupe d'analytes	Matrice	Quantité à prélever
Poissons Crustacés	Éléments traces métalliques (ETM)	Chair	1 kg
	Dioxines, PCB DL et PCB NDL	Chair blanche	1 kg
	HAP	Chair blanche	1 kg
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

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	- 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.**

Dans le 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.

B - Identification des échantillons et recueil de commémoratifs

La réalisation des interventions doit être enregistrée dans SIGAL, en renseignant les descripteurs comme indiqué dans la fiche technique de l'annexe IV.

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 avec précision sur le cours d'eau d'origine).

C - Conservation et envoi des prélèvements :

Les prélèvements doivent être conservés selon les modalités de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 précitée.

D - Laboratoire destinataire des prélèvements

La liste des laboratoires agréés ainsi que leurs coordonnées sont disponibles dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 (annexes 3 et 4).

III - GESTION DES ECHANTILLONS

A - Critères d'acceptabilité

Les laboratoires peuvent refuser les prélèvements selon leurs critères propres d'acceptabilité.
Ils peuvent se rapprocher des LNR en cas de doute sur la recevabilité d'un prélèvement.

B - Méthodes officielles

Les méthodes officielles à appliquer sont listées dans le tableau A disponible sur le portail Resytal.
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.

Concernant les analyses de dioxines, PCB-DL et PCB-NDL, les laboratoires suivront les modalités prévues par le 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.

Concernant les analyses des éléments traces métalliques (ETM) et HAP, les laboratoires suivront les modalités prévues par le règlement (CE) n°2016/582 de la commission du 15 avril 2016 modifiant le règlement (CE) n° 333/2007 en ce qui concerne l'analyse de l'arsenic inorganique, du plomb et des hydrocarbures aromatiques polycycliques ainsi que certains critères de performance relatifs à l'analyse. 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*.

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

C - Expression des résultats

Les teneurs maximales définissant la conformité des échantillons sont celles du règlement (UE) n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, et sont reprises dans le tableau A disponible sur le portail Resytal.
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°2016/582 et (UE) n°589/2014, il est indispensable que les laboratoires fournissent cette information.
De plus, les limites de détection (LOD) et de quantification (LOQ) doivent être renseignées pour répondre aux exigences à venir de l'Agence européenne de sécurité des aliments (AESA).

D - Transmission des résultats

Les laboratoires renverront dans SIGAL les résultats d'analyse *via* les échanges de données informatisées (EDI) avant le 1er février 2018.

IV - GESTION DES ECHANTILLONS NON-CONFORMES ET MISE EN OEUVRE DES MESURES DE GESTION

Les modalités de signalement en cas de détection d'une non-conformité sont définies dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 précitée.

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, relative à la gestion et au devenir des animaux terrestres et de leurs produits à l'occasion d'un résultat d'analyse défavorable en dioxines et polychlorobiphényles (PCB). Les seuils d'intervention et les seuils réglementaires sont précisés dans le tableau A.

V- DISPOSITIONS FINANCIERES

Les frais de prélèvements et d'analyses seront imputés au groupe marchandise 430103 et sous-action 35.

SECONDE PARTIE : surveillance des niveaux de contamination en arsenic et nickel dans les mollusques bivalves.

I - PLAN D'ECHANTILLONNAGE

A - Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

50 prélèvements sont programmés sur l'ensemble du territoire national.

B - Répartition régionale des prélèvements

Le nombre de prélèvements demandés au niveau régional est indiqué dans l'annexe II.

La répartition a été réalisée au pro-rata du volume de production 2015 indiqué (AGRESTE).

C – Programmation départementale

Les prélèvements seront réalisés ***à la distribution*** dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) en priorité notamment pour les régions ayant moins de 3 prélèvements à réaliser, et le cas échéant, marchés et vente directe, afin de refléter au mieux les modalités d'achat par les consommateurs dans le département.
Les prélèvements pourront être couplés avec toute autre activité d'inspection menée dans un établissement ciblé, par un inspecteur des DD(CS)PP ou de la DAAF, à tout moment de l'année.

D - Stratégie d'échantillonnage

L'échantillonnage se fera de façon ***aléatoire.***

C - Nature des couples analyte / matrice recherchés

Les analytes recherchés par prélèvement sont les suivants : arsenic total, arsenic inorganique, éventuellement d'autres formes d'arsenic et nickel.

Les matrices concernées sont les **mollusques bivalves** (huîtres, moules...)**.**

II - GESTION DES PRELEVEMENTS

A - Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les prélèvements doivent être réalisés selon les modalités de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 précitée.
Les prélèvements sont à réaliser en **un seul exemplaire**.

Les matrices utilisées par les laboratoires pour la recherche de ces contaminants seront constituées de la chair ou de la partie comestible des espèces concernées. Les quantités sont détaillées dans le tableau ci-après :

	Groupe d'analytes	Matrice	Quantité à prélever

Mollusques	As, Ni	Mollusque entier	1 kg
		Chair décoquillée	300 g

B - Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

L'identification et l'envoi du prélèvement au laboratoire se font conformément aux instructions de l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 précitée.

Les données qui sont à recueillir en tant que commémoratifs figurant au DAP sont portées en annexe de la présente note (cf. annexe IV). Toutes les rubriques du pré-DAP, puis du DAP, doivent **obligatoirement être renseignées avec soin**.
L'attention des DD(CS)PP et des DAAF est attirée sur le fait que les renseignements apportés doivent être le plus précis possible pour faciliter l'exploitation des données de contamination.

C - Conservation et envoi des échantillons

La conservation et l'envoi des échantillons sont réalisés selon les modalités décrites dans l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2016-931 précitée.

D - Laboratoire destinataire des échantillons :

Les échantillons doivent être adressés au laboratoire suivant :

ANSES - Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation de l'Environnement et du travail **Laboratoire de Sécurité des Aliments de Maisons-Alfort** Unité Eléments traces métalliques et minéraux 22 rue Pierre et Marie Curie - 94701 Maisons-Alfort Cedex FRANCE	Responsable : Mme Rachida CHEKRI E-mail : rachida.chekri@anses.fr Tél. : +33 1 49 77 26 21 Fax : +33 1 49 77 26 50

III - GESTION DES ECHANTILLONS

A - Méthodes officielles

La méthode utilisée est pour :

- l'arsenic inorganique : Méthode interne Anses ET2M LSA-INS-0085
- le nickel et l'arsenic total : Méthode interne Anses ET2M LSA-INS-0086

B - Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

Les résultats sont exprimés pour :
- l'arsenic total et espèces arséniées en mg/kg de poids frais,
- le nickel en mg/kg de poids frais.

C- Transmission des résultats

Les résultats ne seront pas transmis via SIGAL. Ils seront transmis par le laboratoire de sécurité des aliments (LSAL) directement à la DGAL (Bureau de la coordination en matière de contaminants chimiques et physiques) avant le 1er février 2018, selon un format communiqué par la DGAL.

IV - GESTION DES ECHANTILLONS NON-CONFORMES ET MISE EN OEUVRE DES MESURES DE GESTION

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

V – DISPOSITIONS FINANCIERES

Le coût des analyses ne sera pas facturé aux DD(CS)PP.
Seuls les frais liés à la réalisation et à l'expédition des prélèvements seront à imputer sur le groupe marchandise 430103 et sur la sous action 35

Je vous demande de réaliser ce plan sur la base des dispositions 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.

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 - b3cp.sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr) des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le Directeur Général de
l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Répartition des prélèvements par région, groupe d'analytes et espèce

Régions + DOM	Grand Est	Nouvelle Aquitaine	Auvergne-Rhone-Alpes	Bourgogne-Franche-Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Corse	Ile de France	Occitanie	Hauts de France	Normandie	PACA	Pays de Loire	Guadeloupe	Martinique	Guyane	Réunion	Mayotte	**Nb Analyses**
ETM	32	38	47	20	19	18	5	65	34	36	21	47	23	6	6	6	7	6	**436**
Diox, PCB	29	38	47	18	22	17	2	60	36	35	30	40	24	6	6	6	7	6	**429**
HAPs	9	12	13	3	6	3	2	16	12	11	8	6	6	1	1	1	1	1	**112**
TOTAL	**70**	**88**	**107**	**41**	**47**	**38**	**9**	**141**	**82**	**82**	**59**	**93**	**53**	**13**	**13**	**13**	**15**	**13**	**977**

Régions + DOM	Grand Est	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhone-Alpes	Bourgogne Franch-Comté	Bretagne	Centre Vale de Loire	Corse	Ile de France	Occitanie	Hauts de France	Normandie	Provence-Alpes-Cote d'Azur	Pays de Loire	Guadeloupe	Martinuqe	Guyanne	Réunion	Mayotte	Nb Analyses
POISSONS DE MER																			
Bar (*Dicentrarchus labrax)*																			
ETM	3	2	2	2	1	1	0	1	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	20
Diox, PCB	1	3	3	1	2	0	0	3	2	3	2	3	2	0	0	0	0	0	25
Cabillaud *(Gadus morhua)*																			
ETM	1	1	1	0	1	1	0	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	11
Diox, PCB	2	0	1	0	0	1	0	1	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	11
Eglefin (Haddock) (Melanogrammus aeglefinus)																			
Diox, PCB	3	3	3	2	1	1	1	3	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	25
HAPs	1	3	0	0	2	1	0	2	1	2	1	0	1	0	0	0	0	0	14
Espadon (Xiphias gladius)																			
ETM	3	5	6	2	2	1	0	2	3	2	2	1	1	0	0	0	0	0	30
Flétan (Reinhardtius hippoglossoide*)*																			
Diox, PCB	3	3	3	2	1	1	0	3	2	2	2	2	1	0	0	0	0	0	25
Hareng (*Clupea harengus*)																			
HAPs	1	2	2	0	1	0	0	2	2	2	1	0	1	0	0	0	0	0	14
Lieu noir (*Pollachius virens*)																			
ETM	0	1	1	0	1	1	0	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	10
Diox, PCB	0	1	2	0	1	1	0	2	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	10
Limande (*Limanda Limanda*)																			
ETM	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	2	0	0	0	0	0	10
Maquereau (*Scomber Scombrus*)																			
ETM	2	2	0	0	1	1	0	0	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0	12
Diox, PCB	1	2	2	0	2	2	0	2	3	2	5	6	2	0	0	0	0	0	29
Merlu (*Merluccius merluccius*)																			
ETM	2	1	2	2	1	1	1	5	2	1	1	10	1	0	0	0	0	0	30
Diox, PCB	0	0	1	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	5
Grande Sébaste (*Sebastes marinus*)																			
ETM	1	2	1	1	1	2	2	5	1	2	1	10	1	0	0	0	0	0	30
Sardine (*Sardina pilchardus*)																			
ETM	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	2	0	0	0	0	0	10
Diox, PCB	1	2	1	0	2	1	0	2	3	2	5	6	2	0	0	0	0	0	27
Saumon (*Salmo Salar*)																			
ETM	2	2	4	1	1	1	0	9	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	28
Diox, PCB	3	2	4	2	1	1	0	4	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	27
HAPs	3	3	4	2	1	1	1	5	3	2	2	3	1	0	0	0	0	0	31
Thon (*Thunnidae*)																			
ETM	3	3	2	2	1	1	1	1	2	2	2	4	1	0	0	0	0	0	25
Espèce localement consommée																			
ETM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	25
Diox, PCB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	25

Régions + DOM	Grand Est	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhone-Alpes	Bourgogne Franch-Comté	Bretagne	Centre Vale de Loire	Corse	Ile de France	Occitanie	Hauts de France	Normandie	Provence-Alpes-Cote d'Azur	Pays de Loire	Guadeloupe	Martinuqe	Guyanne	Réunion	Mayotte	Nb Analyses
POISSONS D'EAU DOUCE																			
Alose (*Alosa…*)																			
Diox, PCB	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	10
Lamproie (*Lampetra fluviatilis*)																			
ETM	0	1	2	1	1	1	0	3	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	15
Diox, PCB	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	10
HAPs	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4
Coregone (Coregonus „„)																			
Diox, PCB	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
Omble chevallier (*Salvelinus alpinus*)																			
Diox, PCB	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
ANGUILLES																			
Diox, PCB	0	2	0	0	2	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	10
CRUSTACES																			
Tourteau (*Cancer pagurus*)																			
ETM	3	3	4	2	1	1	0	5	2	3	2	2	2	0	0	0	0	0	30
Araignée de mer (*Maja Brachydactyla*)																			
Diox, PCB	3	3	4	2	1	1	0	5	2	3	2	2	2	0	0	0	0	0	30
MOLLUSQUES																			
Amande (*Glycymris glycymeris*)																			
ETM	3	2	1	2	1	1	0	3	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	20
HAPs	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
Coquille Saint Jacques *(Pecten maximus*)																			
ETM	3	2	2	2	1	1	0	1	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	20
Diox, PCB	4	4	5	3	2	2	0	15	4	4	2	3	2	0	0	0	0	0	50
HAPs	2	0	2	1	0	1	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	10
Huître (*Crassostrea Gigas*)																			
ETM	3	5	10	2	3	2	1	18	5	5	2	6	3	0	0	0	0	0	65
Diox, PCB	4	5	6	2	2	2	1	5	4	5	2	4	3	0	0	0	0	0	45
HAPs	0	3	1	0	0	0	0	2	3	2	1	1	1	0	0	0	0	0	14
Moule (*Mytiloida*)																			
ETM	2	3	2	1	1	1	0	1	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	19
Diox, PCB	4	5	7	2	3	2	0	7	5	4	3	4	3	0	0	0	0	0	49
HAPs	1	1	2	0	2	0	1	3	3	1	1	2	1	0	0	0	0	0	18
Pétoncle (*Pectinidae*)																			
ETM	1	2	3	0	1	1	0	4	2	2	0	2	2	0	0	0	0	0	20
Espèce localement consommée																			
ETM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	6
Diox, PCB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	6
HAPs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	5

ANNEXE II

Régions + DOM	Grand Est	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhone-Alpes	Bourgogne Franch-Comté	Bretagne	Centre Vale de Loire	Corse	Ile de France	Occitanie	Hauts de France	Normandie	Provence-Alpes-Cote d'Azur	Pays de Loire	Guadeloupe	Martinuqe	Guyanne	Réunion	Mayotte	Nb Analyses
MOLLUSQUES																			
Huître																			
As, Ni	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**1**	**1**	**15**	**0**	**0**	**0**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**25**
Moule																			
As, Ni	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**5**	**0**	**5**	**0**	**0**	**0**	**5**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**25**

ANNEXE III

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	0,03
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 IV

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

- 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/cephalopodes, 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 Arctique Mer Méditerranée et mer Noire Océan Pacifique, Nord-Ouest Océan Pacifique, Nord-Est Océan Pacifique, Nord-Ouest Océan Pacifique, Centre-Ouest Océan Pacifique, Centre-Est Océan Pacifique, Sud-Ouest Océan Pacifique, Sud-Est Océan Pacifique, Antarctique Océan Indien, Occidental Océan Indien, Oriental Océan Indien, Antarctique Océan Atlantique Sud-Ouest Océan Atlantique Sud-Est Océan Atlantique Centre Est Océan Atlantique Centre Ouest Océan Atlantique Nord Ouest Océan Atlantique Nord Est Océan Atlantique, Antarctique 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 conchyliculture', sigle CORDZONECONC	LCU		Selon liste 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	*date*			
‘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