Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Ordre de service d'action

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes **Service de la protection des consommateurs et de la régulation des marchés** **Sous-direction des produits alimentaires et des marchés agricoles et alimentaires** **Bureau des marchés des produits d'origine végétale et des boissons** **59 boulevard Vincent-Auriol** **75703 Paris Cedex 13** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2017-701** **24/08/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2017-685 du 17/08/2017 : Mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements de transformation et de distribution des œufs et des produits fabriqués à base d'œufs.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements de transformation et de distribution des œufs et des produits fabriqués à base d'œufs.

Destinataires d'exécution
DIRECCTE /DRAAF DIECCTE /DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction abroge et remplace l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-685 du 16 août 2017 et vient en complément de l'instruction technique DGAL/SDSPA/2017-667du 08/08/2017 relative à l'alerte concernant la possible présence de résidus de fipronil dans les oeufs de consommation. Elle détaille l'ensemble des mesures de gestion à mettre en oeuvre dans les établissements de transformation et de distribution des oeufs et des produits fabriqués à base d'oeufs. Les éléments modifiés ou ajoutés par rapport à l'instruction technique DGAL-SDSSA-2017-685 sont surlignés en gris.

Textes de référence : La présente instruction abroge et remplace l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-685 du 16 août 2017 et vient en complément de l'instruction technique DGAL/SDSPA/2017-667du 08/08/2017 relative à l'alerte concernant la possible présence de résidus de fipronil dans les oeufs de consommation. Elle détaille l'ensemble des mesures de gestion à mettre en oeuvre dans les établissements de transformation et de distribution des oeufs et des produits fabriqués à base d'oeufs. Les éléments modifiés ou ajoutés par rapport à l'instruction technique DGAL-SDSSA-2017-685 sont surlignés en gris.

A la suite d'une fraude détectée aux Pays-Bas et en Belgique, les œufs, ovoproduits et produits transformés à partir de ces œufs et ovoproduits en provenance de ces deux États membres sont susceptibles d'être contaminés par le fipronil. Ainsi, les « exploitant[s] du secteur alimentaire [… ont] des raisons de penser que [des] denrées alimentaires [provenant de ces deux États membres …], produite[s], transformée[s], fabriquée[s] ou distribuée[s] ne répond[ent] pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires »[1]. Les exploitants concernés sont tenus de retirer leurs produits, sauf à démontrer leur innocuité.

La présente instruction a pour objet de préciser les mesures de gestion qui doivent être mises en œuvre, sous le contrôle des directions départementales de la protection des populations, dans les établissements de transformation et de distribution des œufs et des produits fabriqués à base d'œufs. Cette note décrit :

- le plan d'autocontrôle des lots d'œufs coquilles à effectuer par les établissements de transformation détenteurs d'un agrément sanitaire au titre de la section X (centres d'emballages, casseries et fabricants d'ovoproduits),
- les mesures de gestion des produits susceptibles d'être contaminés au fipronil au regard de la méthode d'enquête de traçabilité détaillée ci-dessous.

La présente instruction abroge l'instruction technique DGAL/SDSSA 2017/685 du 16 août 2017 et vient en complément de l'instruction technique DGAL/SDSPA/2017-667[2].

1 Généralités sur les analyses

1.1 Notion de lot d'œufs coquille et méthode d'échantillonnage

Dans la présente instruction, on dénommera « œufs coquilles » les œufs au sens du règlement (CE) 853/2004, à savoir « les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits »[3] et provenant exclusivement de l'espèce *Gallus gallus*.

Les ovoproduits sont « les produits transformés résultant de la transformation d'œufs [coquilles] ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés. »[4] Ils sont donc uniquement constitués d'œufs, par opposition aux préparations à base d'œufs et de denrées végétales (pâtes alimentaires, biscuits, …), ici désignées par l'expression « produits transformés ».

Un lot d'œufs coquilles est ainsi défini comme « les œufs emballés ou en vrac, provenant du même site de production ou du même centre d'emballage, situés en un seul lieu, portant mention de la même date de ponte, de durabilité minimale ou d'emballage, obtenus selon le même mode d'élevage et, en cas d'œufs classés, relevant des mêmes catégories de qualité et de poids »[5]. Les lots d'œufs coquilles qui ne respecteraient pas cette définition, notamment par la diversité des provenances d'œufs ne peuvent pas être acceptés par les établissements agréés visés au point 2.

Face à la crise actuelle, liée à une contamination survenue en élevage, la traçabilité des lots d'œufs coquilles livrés dans un établissement agréé (centre d'emballage, casserie, …) devra permettre de remonter à chaque élevage producteur.

Si le lot d'œufs coquilles est issu d'un unique élevage, le prélèvement pourra se limiter à un seul échantillon de vingt œufs pris au hasard dans différentes parties du lot.

Si le lot d'œufs coquilles mélange les produits de différents élevages, il conviendra de prélever autant

1 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, article 19, point1

2 Instruction technique DGAL/SDSPA/2017-667 du 08/08/2017 relative à l'alerte concernant la possible présence de résidus de fipronil dans les œufs de consommation.

3 Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe I, point 5.1.

4 Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe I, point 7.3.

5 Règlement CE/589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement CE/1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs – art 1er, point i)

d'échantillons de 20 œufs que d'élevages d'origine. Chaque échantillon sera analysé indépendamment et le lot pourra être mis sur le marché si et seulement si aucun échantillon n'apparaît contaminé.

1.2 Gestion des prélèvements et laboratoires destinataires

1.2.1 Analyses à l'initiative des exploitants

La présente instruction décrit les démarches à mettre en œuvre par les exploitants des établissements concernés.

En l'occurrence, les autocontrôles réalisés par les professionnels pourront être envoyés à tout laboratoire accrédité pour la recherche de résidus de pesticides dans des denrées alimentaires, animales ou végétales. Les laboratoires concernés pourront se rapprocher de l'ANSES (Laboratoire de Sécurité des Aliments) pour échanger sur la méthode à utiliser pour ces analyses. Naturellement, une attention particulière sera apportée à l'emballage des échantillons des œufs coquilles pour éviter tout risque de casse jusqu'à leur arrivée au laboratoire.

Il convient de rechercher des traces de fipronil. Toutefois, dans la mesure où ces investigations sont menées dans le cadre d'une fraude, nous nous réservons la possibilité de rechercher d'autres substances après échanges avec le laboratoire.

Tout résultat d'analyse non conforme fera l'objet d'une information de la DD(CS)PP compétente qui le notifiera à la MUS sous la référence « Alerte 2017/600 », à l'adresse : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr et à l'Unité d'alerte de la DGCCRF à l'adresse : alertes@dgccrf.finances.gouv.fr.

1.2.2 Compétence de la DD(CS)PP en cas de carence de l'exploitant

En cas de carence de l'exploitant, « l'autorité administrative compétente peut ordonner […] la destruction, le retrait, la consignation ou le rappel en un ou plusieurs lieux du ou des lots de produits d'origine animale, de denrées alimentaires en contenant ou d'aliments pour animaux ou toute autre mesure qu'elle juge nécessaire. »[6]

Dans cette éventualité, les lots suspectés de contamination seront consignés au sens de l'article L231-2-2 du code rural et de la pêche maritime, dans l'attente des résultats d'analyses officielles. Dans le cas d'échanges intra-communautaires, l'article L236-9 du même code pourra être invoqué pour motiver la consigne des produits.

Les échantillons prélevés à l'initiative des services officiels seront envoyés à l'un des laboratoires agréés suivants :

- SCL de Montpellier, 205 Rue de la Croix Verte, 34196 Montpellier (matrices à analyser : œufs, viandes, sauces)
- SCL de Massy, 25 avenue de la République, 91300 Massy (matrices à analyser : brioches, gâteaux, pâtes)
- INOVALYS, 128 Rue de Beaugé, 72000 Le Mans

« Les frais résultant de la décision de consignation, de retrait ou de rappel, notamment les frais de transport, de stockage, d'analyses et de destruction, sont mis à la charge de l'exploitant mentionné au premier alinéa, sans préjudice des recours susceptibles d'être exercés par ce dernier contre les tiers. »[7]

1.3 Interprétation des résultats d'analyses et mesures de gestion associées

1.3.1 Résultats d'analyses et incertitude de mesure : quelle valeur choisir ?

Les résultats que transmettent les laboratoires sont caractérisés par une incertitude de mesure et les deux valeurs doivent être analysées conjointement :

6 Article L232-1 du code rural et de la pêche maritime
7 Article L232-1 du code rural et de la pêche maritime

- pour imposer un retrait, le doute doit profiter à l'exploitant et l'on ne peut se baser que sur une donnée certaine : il s'agit de la borne inférieure de l'intervalle de confiance, à savoir la valeur mesurée à laquelle on retranche l'incertitude de mesure ;
- lorsque la teneur en fipronil s'approche de l'ARfD[8], un risque aigu pour le consommateur devient possible ; il convient donc de comparer le résultat d'analyse à la valeur la plus probable, à savoir la valeur mesurée, indépendamment de son incertitude.

Ainsi, le devenir des produits est défini par le tableau suivant :

Nature du produit	Maintien sur le marché	Retrait des rayons	Rappel auprès des consommateurs, avec diffusion d'un communiqué de presse
Œufs	Évaluation par calcul ou Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude < 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude ≥ 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse sans prendre en compte l'incertitude ≥ 0,43 mg/kg) OU Évaluation par calcul ≥ 0,005 mg/kg et absence d'analyses en labo
Ovoproduits	Évaluation par calcul ou Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude < 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude ≥ 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse sans prendre en compte l'incertitude ≥ 0,43 mg/kg) OU Évaluation par calcul ≥ 0,005 mg/kg et absence d'analyses en labo
Produits transformés	Évaluation par calcul ou Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude < 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse auquel on a soustrait l'incertitude ≥ 0,005 mg/kg	Résultat d'analyse sans prendre en compte l'incertitude ≥ 0,23 mg/kg) OU Évaluation par calcul ≥ 0,005 mg/kg et absence d'analyses en labo

1.3.2 Que faire des produits contaminés par des traces de fipronil ?

Le produit sera jugé conforme si la somme des teneurs mesurées en fipronil et en son métabolite sulfoné MB43136, à laquelle on a retranché l'incertitude de mesure, comme mentionné au point 1.3.1, est strictement inférieure à la LMR, de 0,005 mg/kg[9].

Dans le cas d'un produit assemblé (sandwich, salade, …), l'analyse porte sur un échantillon représentatif de l'ensemble du produit et non sur une partie élémentaire (mayonnaise ou tranche d'œuf).

Ces produits sont retirés du marché.

1.3.3 Que faire avec des produits dont la teneur en fipronil dépasse la dose de référence aiguë ?

L'Anses a estimé, à partir des données françaises de consommation, une valeur toxicologique de référence aiguë, fixée à 0,43 mg de fipronil/kg pour les œufs et les ovoproduits et à 0,23 mg de fipronil par kg

8 ARfD : *Acute reference dose* ou dose de référence aiguë

9 Règlement (UE) n°1127/2014 de la Commission du 20 octobre 2014 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'amitrole, de dinocap, de fipronil, de flufénacet, de pendiméthaline, de propyzamide et de pyridate présents dans ou sur certains produits Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

d'aliment pour les produits transformés[10].

Lorsque la somme des teneurs mesurées en fipronil et en son métabolite sulfoné MB43136, indépendamment de l'incertitude de mesure, comme mentionné au point 1.3.1, fait apparaître l'atteinte ou le dépassement de ces valeurs, le produit doit, en outre, faire l'objet d'un rappel auprès des consommateurs. Un communiqué de presse est le cas échéant diffusé, indiquant les marques commerciales concernées, les numéros de lots incriminés, la nature des conditionnements et la date de mise sur le marché.

1.4 Que faire avec les produits retirés ou rappelés ?

Les produits qui seraient jugés non conformes doivent être retirés du marché. En tant qu'anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, ce sont des sous-produits animaux au sens de l'article 3 du règlement (CE) 1069/2009 relatif aux sous-produits animaux[11]. L'utilisation de fipronil dans les élevages répondant à la définition de « traitement illégal » au sens de la directive 96/23/CE[12], ils doivent être classés en « catégorie 1 » et traités comme tels, conformément à l'article 12 du règlement sus-visé.

Dès connaissance de la non-conformité, les produits retirés sont clairement identifiés par la mention : « Sous-produits animaux de catégorie 1 – Exclusivement pour élimination » et font l'objet d'une traçabilité stricte en interne (zone de stockage identifiée, document de suivi des non-conformités) et lors de leur expédition (document commercial - DAC). Un délai de deux mois semble raisonnable pendant lequel ces sous-produits animaux peuvent être ainsi conservés dans l'attente de leur élimination. Les conditions de température pour ce stockage temporaire sont identiques à celles des denrées alimentaires avant leur déclassement.

Les sous-produits conditionnés ainsi regroupés peuvent être envoyés pour élimination directe en usine d'incinération d'ordure ménagère après que son exploitant ait reçu l'accord éventuellement nécessaire de la DREAL compétente. Afin d'éviter tout risque de retour dans le circuit de la consommation humaine, l'élimination par le circuit classique de collecte des ordures ménagères est à proscrire.

2 Plan d'autocontrôle des œufs coquilles stockés ou réceptionnés en établissements agréés

Les établissements agréés au titre de la section « X Œufs et ovoproduits » de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004, à savoir les centres d'emballages, les casseries et les fabricants d'ovoproduits, réalisent une enquête de traçabilité amont pour identifier les différents élevages d'où proviennent les lots d'œufs coquilles reçus.

Lorsqu'un lot contient des œufs coquilles en provenance de Pays-Bas ou de Belgique, l'exploitant l'échantillonne conformément au principe décrit au point 1.1 et réalise les analyses décrites au point 1.2. Seuls peuvent être dispensés de cette démarche les lots d'œufs disposant d'ores et déjà d'un résultat d'analyse conforme au sens du point 1.3 de la présente note.

L'exploitant informe de tout résultat non-conforme la DD(CS)PP de son département ; celle-ci fait suivre l'information à la MUS (voir point 1.2.1). Selon les valeurs mesurées, il gère ses produits conformément aux points 1.3.2 ou 1.3.3 ci-dessus. Les sous-produits animaux issus de ces lots contaminés doivent être classés en catégorie 1 et gérés conformément au point 1.4.

Les DD(CS)PP vérifient également que les données extraites du module « Approbations » de Resytal sont à jour ; elles sont publiées automatiquement sur le site internet du ministère à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/etablissements-agrees.

10 ANSES – note relative à «la concentration maximale en fipronil à ne pas dépasser dans les ovoproduits et autres produits transformés à base d'œufs, pour que l'exposition du consommateur reste inférieure à la valeur toxicologique de référence aiguë » - août 2017

11 Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine – article 8

12 Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits – article 2 point b)

3 Traçabilité et blocage des produits susceptibles d'être contaminés

Doivent réaliser une enquête de traçabilité des produits mis en marché susceptibles d'être contaminés :

- les établissements de transformation, agréés ou non, ayant utilisé des œufs ou des ovoproduits susceptibles d'être contaminés dans leurs process de fabrication de denrées alimentaires,
- les établissements de distribution (y compris les grossistes) s'ils ont reçu directement des œufs, des ovoproduits ou des produits transformés à base d'œufs ou d'ovoproduits en provenance des élevages à l'origine de la contamination en Belgique ou aux Pays-bas,
- les établissements de distribution mettant ou ayant mis en marché des produits à marque de distributeur dès lors que leur fournisseur ne serait pas en mesure de leur communiquer les informations afférentes à la traçabilité des produits.

Pour cette enquête, sont susceptibles d'avoir contenu du fipronil :

- les lots d'œufs reçus depuis le 1er juin 2017 d'au moins un des élevages à l'origine d'une notification RASFF par les autorités sanitaires des Pays-Bas, de Belgique ou de tout autre État membre qui pourrait être amené à compléter cette liste, y compris la France ;
- les lots d'ovoproduits ou de produits transformés obtenus à partir de ces œufs ;
- les produits fabriqués à partir de ces matières premières et qui sont mis sur le marché national tant au stade de la fabrication qu'au stade de la distribution (voir points 3.4 et 3.5).

Dans le cas de l'information de l'existence d'un lot contaminé avant la date du 1er juin 2017, les mesures décrites ci-dessus sont également applicables.

3.1 Méthodologie de l'enquête de traçabilité aval

Les établissements de transformation réalisent une enquête de traçabilité aval, fondée sur l'utilisation dans leur process industriel de matières premières susceptibles d'être contaminées au fipronil. Les grossistes procèdent également à une enquête de traçabilité aval.

Chaque exploitant évalue par calcul le taux de contamination des lots de produits qu'il a mis sur le marché ou qu'il détient encore en stock en fonction des données qu'il détient sur les matières premières.

Ce calcul se base autant que faire se peut sur des analyses en laboratoire, à un stade au moins de la chaîne de transformation. A défaut de résultats d'analyses, l'évaluation est menée, pour les lots suspects visés au point 3, sur la base de la concentration en fipronil la plus défavorable connue à ce jour dans les œufs coquille, à savoir 1,2 mg/kg (voir point 3.3).

3.2 Gestion des produits par l'exploitant

En fonction du résultat du calcul visée au point 3.1, l'exploitant a plusieurs possibilités :

1. si les indices réunis permettent de démontrer que la contamination d'un lot est inférieure au seuil défini au point 1.3.2, l'exploitant laisse le lot sur le marché ;
2. si les indices réunis conduisent à un doute quant au dépassement de cette valeur ou, *a fortiori*, le démontrent, l'exploitant contacte ses clients pour bloquer le lot en question et les produits qui en seraient issus :
   a) si l'exploitant souhaite remettre le lot sur le marché, il doit, au préalable, démontrer par des analyses en laboratoire sur le lot en question que la teneur en fipronil des produits est inférieure aux valeurs visées au point 1.3.2 ;
   b) si ni l'exploitant ni un autre acteur de la chaîne de transformation n'ont pu infirmer ces calculs par des analyses en laboratoire, sont organisés un retrait des produits auprès des clients et un rappel auprès des consommateurs, avec publication d'un communiqué de presse.

Dans cette démarche, la DD(CS)PP vérifie de manière aléatoire les méthodes de calcul retenues par l'exploitant en fonction des informations de traçabilité internes à l'établissement ainsi que la pertinence des analyses en laboratoires sur lesquelles se fondent les calculs au regard de cette démarche.

Tout exploitant à l'origine d'informations relatives à la non-conformité d'un lot (par calcul ou par analyse en laboratoire) informe sans délai la DD(CS)PP, qui retransmet l'information à la MUS et à l'Unité d'alerte de la DGCCRF. Cette tâche incombe d'abord aux premiers metteurs en marché des produits objets de la présente instruction. Ainsi en est-il des établissements de transformation, des établissements de distribution qui reçoivent directement les produits en cause, ou des établissements de distribution de produits à leur marque. Toutefois, si c'est un autre opérateur qui a réalisé les analyses démontrant la non-conformité du lot, il en informe la DD(CS)PP de son département.

La DGAL et la DGCCRF publient chaque jour sur leurs sites internet respectifs la liste des lots retirés du marché et ainsi décrits : marque commerciale, n° de lot, nature des conditionnements, date de mise sur le marché.

Pour contribuer activement au dispositif mis en œuvre par les services de l'État, les organisations professionnelles sont invitées à transmettre une fois par semaine à la DGAL (sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) et à la DGCCRF (alertes@dgccrf.finances.gouv.fr) un bilan global par grand type des produits du nombre de lots analysés en laboratoire et de la proportion des lots contaminés.

3.3 Spécificités des établissements agréés au titre de la section X

Les exploitants des établissements agréés au titre de la section « X Œufs et ovoproduits » de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004, à savoir les centres d'emballages, les casseries et les fabricants d'ovoproduits, ont pu recevoir des lots d'œufs coquilles dont le niveau de contamination n'est pas toujours connu. A défaut de résultats d'analyses, la concentration en fipronil dans les œufs coquille à retenir est égale à la valeur la plus défavorable connue à ce jour, à savoir 1,2 mg/kg d'œuf[13].

Les lots d'œufs coquilles reçus peuvent avoir mélangé différentes provenance. L'évaluation du taux de contamination des produits fabriqués doit alors tenir compte de la variabilité de la concentration en fipronil. En l'absence de données précises, la valeur la plus défavorable doit être utilisée pour l'estimation.

Le nombre d'échantillons à prélever dans le lot doit respecter le principe évoqué au point 1.1, à savoir prélever et analyser autant d'échantillons que d'élevages susceptibles d'être à l'origine du lot mis sur le marché. Le prélèvement d'échantillons dans le lot devra, autant que possible, représenter l'ordonnancement des matières premières, en portant par exemple sur des heures de fabrication différentes. Chaque prélèvement devra porter sur l'équivalent de 12 œufs, soit 750 à 800 g ou mL de produits liquides.

Le fipronil étant une molécule lipophile, il se concentre dans la matière grasse, essentiellement le jaune, qui représente environ 30 % du poids de l'œuf coquille. De même, la déshydratation de l'œuf liquide conduit à concentrer le fipronil dans cet extrait sec. L'analyse de ces produits (jaune ou extrait sec) va donc faire apparaître des concentrations en fipronil supérieures à celles qui seraient obtenues en analysant l'œuf liquide initial. Un facteur de correction tenant compte de cette concentration doit donc être appliqué avant de pouvoir comparer cette valeur brute à la LMR, qui s'applique aux œufs liquides.

Une vigilance particulière des DD(CS)PP est donc appelée sur l'unité de la mesure fournie par le laboratoire, selon qu'elle aura fourni une valeur brute (par quantité de jaune ou d'extrait sec) ou l'aura ramenée à l'œuf entier, pour la comparer à la LMR. Les laboratoires agréés cités au point 1.2.2 opéreront cette correction avant de diffuser les résultats des analyses officielles, sous réserve de connaître le taux de dessiccation utilisé par l'exploitant.

A titre d'exemple, les valeurs suivantes de résultats d'analyses sont considérées comme équivalentes :

13 Note de l'Anses relative à une demande d'appui scientifique et technique relatif aux risques pour la santé humaine liés à la présence de fipronil dans les œufs destinés à la consommation – demande n°2017-SA-0178 du 10/0/2017.

<table>
<tr><td rowspan="2">œufs liquides entiers

0,005 mg fipronil / kg d’œuf entier</td><td>jaune d’œuf (environ 30 % du poids de l’œuf)

0,016 mg fipronil / kg de jaune</td><td>jaune desséché N fois

N x 0,016 mg fipronil / kg de poudre de jaune</td></tr>
<tr><td>blanc d’œuf

0,005 mg fipronil / kg de blanc</td><td>Œuf entier ou blanc d’œuf desséché N fois

N x 0,005 mg fipronil / kg de poudre</td></tr>
</table>

En revanche, le prélèvement de jaune d’œuf en poudre doit porter sur la même quantité que les autres produits, soit 500 g minimum[14].

3.4 Spécificités des établissements de transformation ultérieure et des grossistes

Dans le cas particulier des approvisionnements en ovoproduits ou en œufs liquides issus d'établissements agréés implantés en France, les établissements de transformation ultérieure et les grossistes sont informés par leur fournisseur en cas de risque de contamination des matières premières par le fipronil (cf. dispositions décrites au point 3.1). Une traçabilité amont de ces produits n'est donc pas requise.

Pour tous les autres approvisionnements en ovoproduits ou œufs liquides, les établissements de transformation et les grossistes qui ont utilisé ou commercialisé ces matières premières doivent demander à leurs fournisseurs des informations de traçabilité permettant d'identifier les élevages dont les œufs ont pu être utilisés pour leur production.

A défaut de ces retours, il leur appartient de faire réaliser des analyses permettant d'établir la conformité ou non soit de la matière première utilisée dans le process soit des produits finis.

Conformément à l'arrêté du 29 avril 2003[15], le prélèvement d'échantillons pour analyse se fera dans le respect de la directive 2002/63/CE[16], en particulier, du tableau 4 du point 4.2 de l'annexe à cette directive ; il conduira, dans la majorité des cas, à prélever pour chaque lot 10 échantillons de 500 g chacun.

3.5 Spécificités des établissements de distribution

Dans le cas particulier où les approvisionnements sont réalisés par des opérateurs implantés en France, les établissements de distribution seront informés par leur fournisseur en cas de doute quant à un risque de contamination des produits par le fipronil (cf. dispositions décrites au point 3.2). Une traçabilité amont de ces produits n'est donc pas requise.

Pour les produits sous marque de distributeur, les établissements de distribution qui détiennent ces produits doivent demander à leurs fournisseurs des informations de traçabilité permettant d'identifier les élevages dont les œufs ont pu être utilisés pour leur production.

Pour tous les autres approvisionnements en œufs coquilles ou en produits à base d’œufs, les établissements de distribution qui détiennent un produit doivent « être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni [la] denrée alimentaire [concernée] »[17]. Les fournisseurs ainsi identifiés sont comparés avec la liste des entreprises dont des lots ont été bloqués par les autorités d’autres États membres.

14 Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE – Annexe, point 4.3, tableau 5

15 Arrêté du 29 avril 2003 fixant les méthodes de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine animale

16 Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE

17 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire – article 18, point 2

L'établissement de distribution ou sa centrale d'achat ont la possibilité de se substituer à un fournisseur pour évaluer la conformité réglementaire d'un lot de produit commercialisé. Pour ce faire, ils peuvent faire analyser en laboratoire des échantillons du lot. Le prélèvement d'échantillons pour analyse se fait conformément à la directive 2002/63/CE sus-citée ; en particulier, le tableau 4 du point 4.2 de l'annexe à cette directive conduira dans la majorité des cas à prélever par lot 10 échantillons de 500 g chacun.

Toutefois, compte tenu des contraintes liées à l'ordonnancement des fabrications évoquées au point 3.2, les résultats des analyses ainsi réalisées au stade de la distribution ne pourront être interprétés qu'à l'échelle de la livraison à cet établissement ou à cette centrale d'achat. Ils ne pourront pas être extrapolés à l'ensemble du lot fabriqué par le fournisseur.

Le devenir des produits ainsi analysés sera défini conformément au point 1.3 de la présente instruction.

La liste des produits retirés des linéaires du fait d'une contamination par le fipronil pourra faire l'objet d'un affichage de façon visible dans l'établissement.

4 Mesures applicables aux productions en cours et à venir

La fabrication d'un produit transformé à partir d'un œuf liquide ou d'un ovoproduit dont la teneur en fipronil dépasserait la LMR est interdite : une matière première non-conforme ne peut pas être utilisée pour une transformation ultérieure.

Les DD(CS)PP voudront bien s'assurer de la mise en œuvre de ces instructions par les opérateurs concernés, nous adresser au fil de l'eau les informations permettant de lister et de quantifier les produits concernés par la présente alerte et les produits retirés du marché et nous tenir informés de toute difficulté dans la mise en œuvre de cette instruction.

La Directrice Générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes

Nathalie HOMOBONO
P/o le chef de service, Pierre CHAMBU

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT