



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

<p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955</p>	<p>Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-25 11/01/2024</p>
--	---

Date de mise en application : 01/01/2024

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Dispositif PSPC- Campagne 2024 - modalités spécifiques du plan de surveillance des additifs et arômes alimentaires.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DD(CS)PP
Délégués Prélèvements PSPC
Service Commun des Laboratoires (SCL)

Résumé : Ce plan de surveillance est en lien avec la recommandation (UE) 2023/965 du 12 mai 2023 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires qui recommande la collecte de données de présence et d'occurrence sur les additifs et arômes alimentaires afin de pouvoir classer et prioriser les additifs et les arômes. Il a été convenu que ce plan de surveillance soit dans un premier temps mis en place dans le cadre d'une phase pilote au cours de laquelle chaque État membre recueillera les données au cours de l'année 2024 pour trois additifs alimentaires et deux arômes qui ont été retenus par la Commission européenne. Les prélèvements de ce plan sont délégués (excepté pour les prélèvements concernant les DROM).

Textes de référence : -DGAL/SDEIGIR/2023-691 - Dispositions générales relatives à la campagne

2024 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL

-Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

-Règlement (CE) no 1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui

sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) no 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) no 2232/96 et (CE) no 110/2008 et la directive 2000/13/CE

-Recommandation (UE) 2023/965 du 12 mai 2023 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques du plan de surveillance des additifs et arômes alimentaires.

Contexte :

Le règlement (CE) n° 1333/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation des additifs alimentaires et le règlement (CE) no 1334/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation des arômes alimentaires. Ce plan de surveillance est en lien avec la recommandation (UE) 2023/965 du 12 mai 2023 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires qui recommande la collecte de données de présence et d'occurrence sur les additifs et arômes alimentaires afin de pouvoir classer et prioriser les additifs et les arômes. Il a été convenu que ce plan de surveillance soit dans un premier temps mis en place dans le cadre d'une phase pilote au cours de laquelle chaque Etat membre recueillera les données au cours de l'année 2024 pour trois additifs alimentaires et deux arômes qui ont été retenus par la Commission européenne. Ces données seront ensuite transmises à l'Efsa.

L'objectif du plan est donc de collecter des données de présence de cinq additifs alimentaires et arômes alimentaires :

Les additifs alimentaires concernés par le plan 2024 sont :

- Vert S (E 142) ;
- Tartrazine (E 102) ;
- Ponceau 4R, rouge cochenille A (E 124).

Les arômes alimentaires concernés par le plan 2024 sont :

- Caféine ;
- Pulégone.

L'intégralité des prélèvements de ce plan sont délégués (excepté pour les prélèvements concernant les DROM).

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Le nombre total d'échantillons à prélever est fixé à 300, à raison d'une unité par échantillon [au stade de la première mise sur le marché \(responsable de la première mise sur le marché : RPMM\) ou à la distribution.](#)

1.2. Programmation régionale des prélèvements

16 régions sont concernées par ces prélèvements.

2. Gestion des prélèvements > [Délégués préleveurs et DAAF\(SALIM\)](#)

2.1. Modalités de prélèvement et d'acheminement par le délégué

Pour rappel, les prélèvements (et acheminement) programmés en métropole concernés par cette instruction technique sont délégués.

Les contrôles auront lieu chez les responsables de la première mise sur le marché ou au stade de la distribution.

Les prélèvements porteront sur les produits finis destinés au consommateur final.

Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte [par le donneur d'ordre DD\(ETS\)PP pour effectuer la commande auprès du préleveur délégué.](#)

Objet de surveillance	Additifs alimentaires	Arômes alimentaire	
Matrices à prélever	DAOV : Confiseries et produits sucrés, confitures et préparations de fruits/légumes, fourrages, décorations, pâtisseries (macarons, meringues), boissons	DAOV :	
		Café, thé, chocolat et produits de cacao, sodas, boissons énergisantes	Confiseries, micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine, gommes à mâcher, boissons contenant de la menthe ou de la menthe poivrée
Période de prélèvement	Du 1 ^{er} Janvier au 31 décembre 2024		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année dans la mesure du possible		
Nombre de prélèvements	180 pour la recherche des colorants du groupe III (dont E 142 et E 102) et d'autres colorants (dont E 124) <i>Pour plus de détails : voir partie 4. ci-après.</i>	120 , dont :	
		90 pour la recherche de caféine	30 pour la recherche de pulégone
Stade de prélèvement	Première mise sur le marché ou distribution		
Type de plan	Surveillance		
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP. Il doit être transmis au laboratoire accompagné du DAP papier qui identifie la nature et l'origine du prélèvement.		
Informations relatives au prélèvement	A récupérer au moment du prélèvement : voir Fiche des Descripteurs en annexe		
Détail matrice à prélever			
Etat de la matrice	Température ambiante		Température ambiante
Conditionnement	50g Si assortiment de plusieurs couleurs : 50g par couleur sont nécessaires	100g	
Modalités d'échantillonnage	100g minimum mais en cas d'impossibilité ou de prix excessif, 50g est le poids minimum nécessaire.		
Modalités de conservation du prélèvement	Selon les préconisations de conservation de la denrée prélevée – La conservation et l'acheminement doivent permettre de conserver l'état physique des échantillons.		
Délai d'acheminement au laboratoire	La réfrigération ou congélation n'est pas nécessaire tant que l'échantillon ne se détériore pas.		
Laboratoire destinataire des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP au moment de la commande)	<p><u>Pour les prélèvements relatifs au dosage des colorants (dont E 142, E 102, E 124) :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Bordeaux - SCL 33 labo33@scl.finances.gouv.fr</p> <p><u>Pour les prélèvements relatifs au dosage de la caféine :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Strasbourg - SCL 67 labo67@scl.finances.gouv.fr</p> <p><u>Pour les prélèvements relatifs au dosage de la pulégone :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Marseille - SCL 13 labo13@scl.finances.gouv.fr</p>		

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le préleveur (délégué ou agent en DROM) **le plus rapidement possible après le prélèvement** sont récapitulés en **annexe 2**.

3. Gestion des échantillons

3.1. Critères d'acceptabilité des échantillons

Pour les produits surgelés ou réfrigérés, en cas de non-respect de la température de l'échantillon à réception et/ou du délai d'acheminement (60 heures au maximum) requis, le laboratoire agréé doit refuser les échantillons et en informer l'expéditeur.

Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, le laboratoire prévient le donneur d'ordre (DD(ETS)PP ou DAAF en précisant le motif de non analysabilité.

3.5. Transmission des résultats

NB : Pas de fiche de plan pour les analyses de ce plan surveillance.

Tous les résultats sont saisis par le laboratoire du SCL 33 (pour le dosage des trois additifs), du SCL 67 pour le dosage de la caféine) et du SCL 13 (pour le dosage de la pulégone) au fur et à mesure de leur obtention dans le système d'information du SCL, accessible via Bulletin pour l'administration centrale (BGIR et BEPIAS).

Le laboratoire édite un rapport d'essai, transmis au donneur d'ordre (DD(ETS)PP) sur lequel figure les numéros d'identification des échantillons ainsi que le nom du maître d'œuvre (agent ou préleveur-délégué) responsable du prélèvement, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

Le laboratoire adressera au BEPIAS et au BGIR une synthèse annuelle des analyses effectuées avant le 15 mars 2025.

4. Gestion des résultats

Les teneurs maximales des additifs dans les denrées alimentaires figurent à l'annexe II, partie E du règlement n° 1333/2008. Les teneurs maximales autorisées sont régies par colorant et/ou par groupe de colorants.

D'après ce règlement, les colorants E 102 et E 142 font partie du groupe III. Individuellement, ils n'ont pas de limite maximale réglementaire. Toutefois, combinés avec les autres colorants du groupe III, une limite maximale s'applique à la somme de ces derniers.

Le colorant E 124 a une limite maximale réglementaire à lui seul. De plus, sa teneur est également intégrée à la somme des colorants du groupe III (dont font partie le E 102 et le E 142). Ainsi, la quantité totale de colorants ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.

Exemple : pour la catégorie 5.2 « Autres confiseries, y compris les micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine », les colorants du groupe III sont autorisés avec une limite maximale combinée de 300 mg/kg.

Par ailleurs, pour chaque prélèvement sera réalisée, en première intention, une analyse de tous les colorants synthétiques (ceux du groupe III, le E 124 ainsi que d'autres colorants cités par le règlement). Ces colorants seront recherchés et quantifiés dans une seule et même analyse.

Selon les échantillons, le laboratoire analysera également – via une autre méthode – le colorant rouge d'origine naturelle : l'acide carminique (E 120).

Seront également recherchés – par une autre méthode analytique – les colorants jaunes d'origine naturelle, en l'occurrence les deux derniers colorants du groupe III : le β -apocaroténal-8' (C 30) (E 160e) et la lutéine (E 161b).

Ces analyses sont nécessaires pour conclure sur la conformité des produits. Les dépassements des teneurs peuvent, dans certains cas, entraîner la non-conformité et/ou la dangerosité des produits au titre du règlement (CE) n°178/2002.

Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2023-691.

En cas de résultat non conforme confirmé, les laboratoires doivent avertir immédiatement (par téléphone ou courriel) le donneur d'ordre (DD(ETS)PP).

Pour les non-conformités répondant aux critères d'une alerte (donc produit pour lequel il aura été conclu à la dangerosité) (cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur <http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>) : les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et, pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, la copie de l'étiquette du produit prélevé, les éléments justificatifs de la traçabilité du produit (bon de livraison), ainsi que tout élément d'information utile sur les mesures de gestion mises en œuvre ou prévues.

Pour les non-conformités ne répondant pas aux critères d'une alerte, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer la non-conformité dans SORA Alerte : le signalement hors SORA Alerte s'effectue en envoyant un courriel à la boîte institutionnelle du BEPIAS (bepias.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) en y joignant le DAP et le bulletin d'analyse correspondant.

5. Dispositions financières

Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Je vous demande de réaliser les plans cités en objet sur la base de l'ensemble des dispositions spécifiques explicitées dans la présente instruction.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région

		Additifs	Arômes	
Matrices		Confiseries et produits sucrés, confitures et préparations de fruits/légumes, fourrages, décorations, pâtisseries (macarons, meringues), boissons	Café, thé, chocolat et produits de cacao, sodas, boissons énergisantes	Confiseries, micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine, gommes à mâcher, boissons contenant de la menthe ou de la menthe poivrée
Nombre prélèvements niveau national		180 (colorants, dont E142, E102, E124)	120, dont :	
			90 (caféine)	30 (pulégone)
Nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes)	21	10	4
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	6	3	1
	BRE (Bretagne)	9	5	1
	CVL (Centre-Val de Loire)	9	5	1
	GES (Grand Est)	15	7	3
	HDF (Hauts-de-France)	15	7	3
	IDF (Ile-de-France)	30	14	6
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	15	7	3
	NOR (Normandie)	9	5	1
	OCC (Occitanie)	15	7	3
	PACA (Provence-Alpes-Côte d'azur)	15	7	3
	PDL (Pays-de-la-Loire)	9	5	1
	Guadeloupe	3	2	0
	Guyane	3	2	0
	Martinique	3	2	0
La Réunion	3	2	0	

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Obligatoire (X)
Type d'enseigne		LCU	Première mise sur le marché Distributeur	X
Matrice		alpha		X
Conditionnement de vente		LCU	Sous conditionnement individuel	X
Etat de la matrice		LCU	Surgelée, réfrigérée, température ambiante	X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA		X
Commentaires	CMNT	ALPHA		

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique