



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

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	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-139 07/03/2025
--	---

Date de mise en application : 07/03/2025

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2025

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Dispositif PSPC - Plan de surveillance des améliorants alimentaires dans les denrées alimentaires - année 2025

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)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 2025 pour deux additifs alimentaires et trois arômes qui ont été retenus par la Commission européenne.

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

Textes de référence :

- Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 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 ;
- Recommandation (UE) 2023/965 du 12 mai 2023 relative aux méthodes de suivi de la consommation d'additifs alimentaires et d'arômes alimentaires ;
- Instruction technique générale relative à la campagne 2025 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2024-617;

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques du plan de surveillance des améliorants alimentaires.

Contexte :

Le règlement (CE) n° 1333/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation et de l'utilisation des additifs alimentaires et le règlement (CE) n° 1334/2008 prévoit dans ses dispositions le suivi de la consommation et de l'utilisation 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 le classement et la priorisation des additifs et arômes à contrôler en fonction des risques, en vue de leur suivi. Toutefois, dans un premier temps, a été convenu que ce plan de surveillance soit 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 2025 pour deux additifs alimentaires et trois 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 et arômes alimentaires :

Les **additifs alimentaires** concernés par le plan 2025 sont :

- BHT (E 321) ;
- Acide sorbique-sorbates E 200-202 ;

Les **arômes alimentaires** concernés par le plan 2025 sont :

- Coumarine ;
- Acide cyanhydrique ;
- Théobromine (16.032).

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

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

13 régions de métropole dont la Corse sont concernées par ces prélèvements, ainsi que les DROM

2. Gestion des prélèvements > **Délégués préleveurs et SALIM pour les DROM**

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

Pour rappel, les prélèvements (et acheminements) programmés en métropole (sauf Corse) 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 délégataire.**

Objet de surveillance	Additifs alimentaires		Arômes alimentaires		
Matrices à prélever	BHT (E321)	Sorbate (E200-202)	Coumarine	Acide cyanhydrique (HCN)	Théobromine

Objet de surveillance	Additifs alimentaires		Arômes alimentaires		
	Céréales Gomme à mâcher Soupes et aliments déshydratés Margarine Croustille	Confiseries et produits sucrés Fruits séchés Confitures et préparations de fruits / légumes Fourrages, décorations Pâtisseries, biscuits, gâteaux (salés ou sucrés) Sodas, jus de fruits	Cannelle, fève tonka	Denrées contenant des amandes (nougats, touron, massepain, pâte d'amande) Conserves de fruits à noyaux	Produits laitiers et boissons non alcoolisées goût chocolat ou cacao.
Période de prélèvement	Du 1 ^{er} Mars au 31 décembre 2025				
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	62	62	62	52	62
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				
Etat de la matrice	Température ambiante		Température ambiante		
Modalités d'échantillonnage	50 g / boissons 100 ml. Pour l'acide cyanhydrique (denrées contenant des amandes (nougats, touron, massepain, pâte d'amande, Conserves de fruits à noyaux) : 1 kg de denrées alimentaires (poids net égoutté pour les conserves)				
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. La réfrigération ou congélation n'est pas nécessaire tant que l'échantillon ne se détériore pas.				
Délai d'acheminement au laboratoire					
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 de : Sorbate E 200-202 et HCN :</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 théobromine, du BHT et de la coumarine (uniquement fève de tonka) :</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 coumarine (matrice Cannelle) :</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 et en Corse) **lors du 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.

3.2. Transmission des résultats

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

Tous les résultats sont saisis par le laboratoire du SCL 33 (pour le dosage de Sorbate E 200-202 et HCN), du SCL 67 pour le dosage de la théobromine, du BHT et de la coumarine (uniquement fève de tonka) et du SCL 13 pour le dosage de la coumarine matrice Cannelle au fur et à mesure de leur obtention dans le système d'information du SCL, accessible via le Bulletin pour l'administration centrale (BGIR et BEPIAS).

Le laboratoire édite un rapport d'essai, transmis au donneur d'ordre (DD(ETS)PP) et sur lequel figurent 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 2026.

4. Gestion des résultats

Les teneurs maximales autorisées pour les additifs dans les denrées alimentaires figurent à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008. En ce qui concerne les colorants, les teneurs maximales autorisées sont fixées dans le Tableau 1 de l'annexe I Partie A Section 2, ainsi que dans la partie B de l'annexe III du règlement (CE) n°1334/2008.

Le dépassement d'une teneur maximale réglementairement fixée qualifie, lorsque ce dépassement tient compte de l'incertitude de mesure, une non-conformité, voire la dangerosité des produits au titre du règlement (CE) n°178/2002. La conclusion du rapport d'analyse du SCL indique dans ce cas « Non conforme ».

La présence d'un additif ou arôme interdit, ou d'un additif ou arôme dans une catégorie de denrée alimentaire ne figurant pas dans son autorisation, suffit pour qualifier la non-conformité de ladite denrée.

La teneur de l'additif ou arôme est en revanche souvent nécessaire pour qualifier la dangerosité de la denrée.

Remarque : Lorsque la conclusion « **A surveiller** » est mentionnée dans le rapport d'analyse, la denrée est considérée conforme et peut rester sur le marché.

Cas de la coumarine : la recherche de cette substance est à mener dans le cadre du plan exploratoire prévu au niveau européen afin d'assurer le suivi de la consommation et de l'utilisation de certains améliorants. Etant donné qu'aucune valeur seuil réglementaire n'est fixée pour cette substance, le résultat d'analyse sera **sans interprétation / conclusion "sans observation"**.

Cas de la théobromine : étant donné qu'il s'agit d'un plan exploratoire, le résultat d'analyse sera **sans interprétation / conclusion "sans observation"**. On appliquera les limites indiquées par le SCL dans le cas où l'étiquetage permet de retrancher la quantité de théobromine apportée par le cacao / chocolat, le surplus correspondant à de la théobromine qui serait ajoutée en tant qu'arôme.

Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSC générale 2025.

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

La DD(ETS)PP ou DAAF concernée notifie le résultat au bureau métier :

bepias.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr, afin que celui-ci statue sur l'éventuelle dangerosité de la denrée.

Dans les seuls cas où le BEPIAS aura statué à la dangerosité, la DD(ETS)PP ou DAAF crée une fiche FNA Alerte produit (nationale ou locale) dans SORA Alerte. La MUS coordonne la gestion des alertes produit nationales.

Rappels concernant l'utilisation de SORA Alerte :

- **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 <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html>) : 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

		BHT (E321)	Sorbate E 200-202	Coumarine	Acide cyanhydrique (HCN)	Théobromine
Matrices		Céréales Gomme à mâcher Soupes et aliments déshydratés Margarine Croustille	Confiseries et produits sucrés Fruits séchés Confitures et préparations de fruits / légumes Fourrages, décorations Pâtisseries, biscuits, gâteaux (salés ou sucrés) Sodas, jus de fruits	Cannelle, fève tonka	Denrées contenant des amandes (nougats, touron, massepain, pâte d'amande) Conserves de fruits à noyaux	Produits laitiers et boissons non alcoolisées goût chocolat ou cacao.
Nombre prélèvements niveau national		62	62	62	52	62
Nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes)	7	7	7	6	7
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	2	2	2	2	2
	BRE (Bretagne)	3	3	3	2	3
	CVL (Centre-Val de Loire)	2	2	2	1	2
	CO (Corse)	1	1	1	1	1
	GES (Grand Est)	5	5	5	4	5
	HDF (Hauts-de-France)	5	5	5	4	5
	IDF (Ile-de-France)	11	11	11	9	11
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	5	5	5	4	5
	NOR (Normandie)	3	3	3	2	3
	OCC (Occitanie)	5	5	5	4	5
	PACA (Provence-Alpes-Côte d'azur)	4	4	4	4	4
	PDL (Pays-de-la-Loire)	3	3	3	3	3
	Guadeloupe	1	1	1	1	1
	Guyane	1	1	1	1	1
	Martinique	1	1	1	1	1
La Réunion	2	2	2	2	2	
Mayotte	1	1	1	1	1	

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Type	Valeur	Obligatoire (X)
Type d'enseigne	LCU	Première mise sur le marché Distributeur	X
Dénomination du produit	ALPHA		X
Précision du produit prélevé	ALPHA		
Type de conditionnement	LCU	Sous conditionnement individuel	X
État de la matrice au moment du prélèvement	LCU	Surgelée, réfrigérée, température ambiante	X
Date de l'envoi des prélèvements	ALPHA		
Numéro de lot			X
Commentaires	ALPHA		

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