



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
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/2025-781 02/12/2025
--	---

Date de mise en application : 01/01/2026

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2026

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 3

Objet : Dispositif PSPC - Plans de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale, le miel et l'alimentation infantile - Année 2026

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégués en charge des prélèvements Laboratoires nationaux de référence du Service Commun des Laboratoires Paris/Massy et Montpellier Laboratoires nationaux de référence de l'Anses Maisons-Alfort et Sophia-Antipolis

Résumé : La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale, le miel et l'alimentation infantile en 2026.

Les prélèvements (et leur acheminement) de ces plans sont délégués en 2026 (hors DROM et Corse).

Textes de référence :

- Règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021 concernant les programmes nationaux pluriannuels de contrôle des résidus de pesticides à établir par les États

membres.

- Règlement d'exécution (UE) 2025/854 de la Commission du 7 mai 2025 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2026, 2027 et 2028 destiné à garantir le respect des limites maximales de résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2024/989.
- Règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvements 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.
- Code rural et de la pêche maritime, code de la consommation.
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2026 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-118 relative au cadre réglementaire applicable aux résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires.
- Instruction technique DGAL/SDPRS/2024-204 concernant les dispositions générales relatives à la mise en œuvre des suites à donner aux contrôles en cas de constat de non-conformité en matière vétérinaire et/ou phytosanitaire.

Préambule

La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre **des plans de surveillance et contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale, le miel et l'alimentation infantile¹** en 2026.

Ces plans de surveillance et contrôle sont réalisés dans le cadre :

- du programme européen de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2025/854 de la Commission du 7 mai 2025 ;
- et du programme national de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021, décliné au niveau national en deux volets : volet surveillance, et le volet contrôle.

Les objectifs de ces plans sont :

- de donner une image représentative des niveaux de contamination en résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale, le miel et les denrées destinées aux enfants de bas âge mis sur le marché en France ;
- de vérifier le respect des limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées fixées par le règlement (CE) n°396/2005 ;
- d'évaluer l'exposition des consommateurs ;
- de maintenir une pression de contrôle sur des produits pour lesquels des non-conformités ont été détectées et sur des opérateurs chez lesquels des anomalies ont préalablement été mises en évidence et/ou persistent.

Les conditions générales de réalisation figurent dans l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744 « Dispositions générales relatives à la campagne 2026 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL ».

Les prélèvements (et leur acheminement) de ces plans sont délégués pour les régions concernées en 2026.

1. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

➤ Nombre de prélèvements à réaliser par matrice et par région

Les matrices à prélever ainsi que le **nombre de prélèvements à réaliser par matrice et par régions** sont indiqués dans le tableau en **annexe 1**.

La répartition des prélèvements se fait selon les données INSEE à date du 1^{er} janvier 2025 (estimations de population au 1^{er} janvier 2026) sur l'ensemble des régions françaises.

Une attention particulière doit être apportée à la bonne réalisation des prélèvements demandés dans le cadre du plan de surveillance européen (PS UE).

➤ Stratégie d'échantillonnage

Le tableau ci-dessous reprend les principales dispositions de la stratégie d'échantillonnage en fonction des différents plans de surveillance ou de contrôle.

¹ Pour les définitions relatives à l'alimentation infantile, se reporter au règlement (UE) n°609/2013 du Parlement européen et du Conseil

	Plans de surveillance UE (PS UE) ou nationale (PS NAT)	Plan de contrôle (PC)
Prélèvements	Aléatoires	Ciblés/Orientés (selon l'origine des matrices et les opérateurs ayant fait l'objet d'irrégularités antérieures)
Temporalité	Tout au long de l'année Ne pas tenir compte des saisons de production (sauf en cas d'indisponibilité ou de rarefaction du produit)	
Etablissements contrôlés La liste des établissements pouvant rentrer dans le champ des prélèvements est communiquée par la DD(ETS)PP à son délégataire	<u>A privilégier en priorité :</u> • commerces de gros² (collecteurs dans le cas de céréales) • importateurs (après dédouanement de la marchandise) • usines de transformation/conditionnement (prélèvements de matières premières <u>uniquement</u> sauf cas spécifiques identifiés dans l'annexe 1) – meuneries dans le cas des céréales <u>A éviter au maximum :</u> • Commerces de détail/distribution (GMS, épicerie, stands de marché de plein vent, de revendeurs, circuits courts, producteurs/vente à la ferme) – <u>Ne pas prélever dans les rayons.</u> → pour que les résultats de l'analyse puissent être applicables à l'ensemble du lot récolté ou importé, il est nécessaire d'avoir échantillonné l'ensemble du lot. De plus, en prélevant au stade du commerce de détail, il n'est pas possible de s'assurer que les denrées prélevées ne sont pas issues d'un mélange de lots (fin du lot précédent laissé dans l'étal notamment).	
Produits issus de l'Agriculture biologique	Entre 5 à 10% de fruits et légumes prélevés labellisés « agriculture biologique » seront prélevés au niveau régional	
Origine des produits	• Fruits 60% de fruits prélevés origine non FR vs 40% d'origine FR (à moduler en fonction des types de fruits prélevés : + de non FR pour les agrumes et fruits exotiques, et + de FR pour les autres) • Légumes 40% de produits prélevés d'origine non FR vs 60% d'origine FR.	Privilégier les origines Pays Tiers

² Le commerce de gros comprend les unités statistiques (entreprises, unité légales ou établissements) dont l'activité principale consiste à acheter des marchandises par quantités importantes et à les vendre à des détaillants, à des utilisateurs professionnels ou à des collectivités (Définition INSEE : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1867>)

2. PRÉLÈVEMENTS

Le **tableau LabCAM** qui recense les modalités techniques de prélèvement et d'acheminement par couple analyte/matrice est publié sur le site Internet du ministère : <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>.

Pour toute question subsistante relative au prélèvement suite à la lecture de l'instruction technique, merci de contacter la DD(ETS)PP/DAAF du lieu de prélèvement et non le laboratoire.

➤ Réalisation des prélèvements

Les prélèvements se font en un seul exemplaire, sauf pour certaines matrices du plan de contrôle (PC) dans les cas suivants :

- 1) suivi de non-conformité ;
- 2) suites judiciaires envisagées par la DD(ETS)PP/DAAF ;
- 3) demande spécifique du bureau métier (BAMRA) ou de la MUS ;
- 4) autres cas relatifs à des analyses spécifiques demandées.

Dans les cas 1 à 4, les prélèvements sont réalisés sauf exception en triple exemplaire (prélèvement judiciaire) par un agent habilité de la DD(ETS)PP/DAAF selon les modalités définies dans le Code de la consommation articles R.512-9 à R.513-23.

Les modalités d'échantillonnage, de conditionnement et d'envoi des prélèvements aux laboratoires, définies par la directive 2002/63/CE doivent impérativement être respectées afin de permettre l'analyse des prélèvements et l'interprétation des résultats.

Se référer à l'annexe II (correspondant aux tableaux 1, 4 et 5 de la directive 2002/63/CE) qui indique la double exigence :

- en **quantité de produits minimale à prélever** (en nombre et en poids) afin d'être représentatif du lot ;
- ET
- en **nombre minimal d'échantillons primaires à prélever**.

Un échantillon primaire est constitué d'une ou plusieurs unités, une unité pouvant être un fruit, un légume, une grappe (cas du raisin par exemple), ou un produit dans son emballage unique.

Un échantillon primaire contient une ou plusieurs unités prélevées au même endroit dans un lot.

Le prélèvement (appelé échantillon de laboratoire dans la directive 2002/63/CE) envoyé au laboratoire comprend un ou plusieurs échantillons primaires prélevés aléatoirement à différents endroits du lot.

Les unités d'un échantillon primaire doivent se présenter telles qu'elles seront mises sur le marché. Elles ne doivent donc pas être découpées, brisées, ouvertes pour les denrées emballées, ou altérées.

Les produits végétaux coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus (pour les denrées se consommant uniquement sous cette forme), réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés sont considérés comme des produits primaires (non transformés). Ainsi, les carottes en sachet ou la laitue pré-emballée, par exemple, doivent respecter les conditions de la partie 1 du Tableau 4 de la directive susvisée (cf. annexe II).

Ne pas prélever de produit transformé (sauf si spécifiquement ciblé) et/ou composé de plusieurs ingrédients (produits en sauce/marinade ou salade de fruits). Cela vaut également pour les produits surgelés/congelés. Les limites maximales de résidus (LMRs) sont fixées sur les denrées brutes.

Pour les pois chiches, les prélever secs.

Pour les purées et compotes pour bébés, ne pas prélever de mélanges contenant de la viande ou du poisson.

Les prélèvements doivent être effectués avec des gants afin d'éviter les contaminations exogènes. Si du matériel d'échantillonnage (pelle, seau, louche, canne de prélèvement, etc.) est utilisé, il doit être en matière inerte, sec, propre et nettoyé entre chaque prélèvement, de même que les récipients et sachets utilisés aux différentes étapes de l'échantillonnage. Le matériel d'échantillonnage du professionnel peut être utilisé s'il respecte les dispositions précédentes (matières inertes et propres).

Des **exemples de prélèvements** de fruits, de céréales ou de miel sont **présentés en annexe II**.

➤ Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Les informations relatives au prélèvement (commémoratifs du prélèvement) et figurant en **annexe III** doivent impérativement être renseignées dans les pré-DAP et DAP conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744.

La remontée de données de bonne qualité est indispensable pour conclure sans ambiguïté sur le résultat d'analyse.

Par ailleurs, la réalisation de certaines analyses étant dépendante de certains descripteurs (origine pays, état de la matière si surgelé), ceux-ci doivent impérativement être renseignés.

Les **documents d'accompagnement du lot** (bon de livraison, facture, etc.) seront systématiquement demandés, et une photographie de l'étiquetage (pour les denrées préemballées) et/ou du colisage devra être réalisée pour faciliter la traçabilité et l'identification du lot. Ces éléments seront transmis à la DD(ETS)PP/DAAF à sa demande. A noter que l'affiche prix n'est pas un élément de traçabilité.

En cas de prélèvement en circuit court, le professionnel n'a pas d'obligations de colisage, d'étiquetage ou de documents d'accompagnement. Il convient alors de recueillir les déclarations du vendeur de manière aussi précise que possible (y compris en lui demandant s'il est en mesure d'identifier les parcelles de provenance des produits prélevés, ce qui peut être constitutif d'un lot).

➤ Conservation des prélèvements

Le prélèvement doit être placé dans un sachet plastique propre, inerte, et fermé. Le sachet doit être parfaitement clos, éventuellement scellé (facultativement pour les prélèvements administratifs), solidement étiqueté et le DAP doit être joint. Le sachet doit être envoyé dans un contenant prévenant également la dégradation de l'échantillon (écrasement des fruits, bris de bouteilles, percement des sachets par exemple). Pour les denrées fragiles (fraises ou fruits rouges par exemple), privilégier un conditionnement rigide type barquette plastique.

L'échantillon doit être envoyé au laboratoire dès que possible dans le même état que lors du prélèvement. Utiliser des caisses ou contenants isothermes et de plaques eutectiques pour les prélèvements frais et surgelés/congelés. Certains produits très fragiles ou périssables peuvent devoir être congelés s'ils ne peuvent pas être transportés dans des délais garantissant leur bonne conservation.

Les prélèvements de produits secs peuvent toutefois être conservée à température ambiante pour un temps de transport raisonnable (transport d'une durée inférieure à 24h).

➤ Envoi des prélèvements

Se référer au tableau Labcam publié sur le site Internet du ministère³ pour transmettre les échantillons au laboratoire réalisant les analyses. Attention le laboratoire de destination change en fonction des matrices.

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en->

³ <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>

alimentation (cf. fichier intitulé « 2026 PSPC - Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice »).

Envoyer les prélèvements pour que leur réception au laboratoire se fasse au plus tard le jeudi. Les produits sensibles/fragiles (fruits facilement dégradables) doivent être envoyés en début de semaine. Pour ces prélèvements sensibles/fragiles, il est recommandé de contacter le laboratoire pour programmer la date de réalisation du prélèvement afin de s'assurer que celui-ci pourra être réceptionné et pris en charge sans délai.

Les matrices du plan de surveillance européen (PS EU) font l'objet d'analyses multi et mono résidus. Les matrices du plan de surveillance nationale et du plan de contrôle font l'objet d'analyse multi résidus et pour certaines listées ci-dessous d'analyses mono résidus (telles que recommandées dans l'Annexe VIII du document SANCO/12745/2013 dans sa version en vigueur⁴) :

- Agrumes : Fosétyl-Al, Glyphosate
- Ananas : Ethéphon, Fosétyl-Al
- Bananes, Bananes plantain : Ethéphon
- Cerises : Ethéphon
- Concombre : Cyromazine
- Epices (paprika, gingembre) : Chlorméquat, Cyromazine (gingembre), Oxyde d'éthylène, Glyphosate (paprika), Mepiquat (paprika)
- Feuilles de vignes : Dithiocarbamates
- Figues : Ethéphon
- Fruits et légumes bio : Fosétyl-Al
- Fruits et légumes surgelées : Chlorates
- Fruits rouges : Fosétyl-Al
- Graines oléagineuses : Oxyde d'éthylène
- Grenades : Fosétyl-Al, Glyphosate
- Haricots verts : Cyromazine, Fosétyl-Al
- Légumes secs : Oxyde d'éthylène
- Lentilles : Glyphosate
- Mangues : Fosétyl-Al
- Persil : Ion bromide, Dithiocarbamates
- Piments : Chlorméquat, Dithiocarbamates, Mepiquat
- Prunes : Fosétyl-Al

Pour plus d'informations sur les couples analytes/matrice, se référer au Tableau A.

➤ **Procédure d'urgence (plan de contrôle – PC)**

Cette procédure d'urgence peut être mise en place en collaboration avec les laboratoires concernés dans les cas suivants :

- les prélèvements judiciaires effectués par les agents habilités de la DD(ETS)PP/DAAF en cas de consigne des produits (article L. 512-26 du code de la consommation), chez des opérateurs ayant déjà fait l'objet d'avertissement et/ou d'un procès-verbal pour non-respect de la législation relative à l'usage des pesticides ;
- le cas échéant, les prélèvements de suivi d'une alerte nationale.

⁴ https://food.ec.europa.eu/document/download/cd4670e3-a7fe-4620-97f4-e5675370022c_en?filename=pesticides_mrl_guidelines_wrkdoc_12745.pdf&prefLang=da

Le laboratoire compétent sera prévenu avant l'envoi de l'échantillon. La livraison des échantillons sera réalisée dans les plus brefs délais, en début de semaine, de façon à ce que le laboratoire puisse effectuer les recherches nécessaires et transmettre par messagerie ses résultats dans les 48h à réception du prélèvement.

3. ANALYSES ET GESTION DES ÉCHANTILLONS

➤ Méthodes d'analyses

Les **méthodes d'analyses** par matrice sont précisées dans le « **Tableau A** » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Tableaux PSPC / Tableaux PSPC.

Les **seuils réglementaires** par matrice et par substance sont disponibles sur le site de la Commission européenne : https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en.

➤ Expression des résultats : unités et rapport d'analyse

Les éléments relatifs aux **modalités d'expression des résultats par le laboratoire** figurent dans les **fiches de plans** disponibles sur le **portail Resytal** (rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Fiches de plan / Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" - Versions en vigueur (campagne 2026).

➤ Transmission des résultats

Les résultats d'analyses sont rendus par les laboratoires au donneur d'ordre (DD(ETS)PP ou DAAF) dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire. Il peut être suivi d'un délai supplémentaire d'une semaine en cas de réalisation d'une analyse de confirmation.

Les rapports d'essai concernant les résultats autres que « conformes » seront transmis par le laboratoire sous forme de mail au donneur d'ordre en charge du prélèvement.

Les données brutes doivent être transmises à l'Autorité européenne de sécurité sanitaire (Efsa) avant la date limite du 30 juin de l'année suivante. Un important travail de vérification et formatage des données est réalisé avant transmission à l'EFSA. C'est pourquoi l'ensemble des résultats d'analyse doit être disponible dans SIGAL **au plus tard pour le 15 février 2027** (aucun résultat ne doit encore être « en cours » à cette date).

Les résultats des analyses réalisées par les LNR ANSES ne sont pas gérés dans SIGAL. L'ensemble de ces résultats est communiqué à la DGAL sous la forme d'un bilan avant d'être transmis par l'Anses à l'Efsa

4. GESTION DES ECHANTILLONS NON CONFORMES ET MISE EN ŒUVRE DES SUITES

➤ Suites données aux résultats « non conformes », « non satisfaisants », « à surveiller » et « à suivre »

Les dispositions relatives à la gestion des échantillons et suite à donner aux résultats « non conformes », « non satisfaisants », « à surveiller » et « à suivre » sont décrites dans **l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-118**.

Résultat	Observations
Conforme	L'ensemble des résidus de pesticides recherchés sont inférieurs ou égaux aux LMRs fixées dans le règlement (CE) 396/2005.
Non conforme ou Non satisfaisant (pour les produits transformés ne disposant pas de facteur de transformation)	Au moins une recherche de substance montre un dépassement de la LMR après avoir retranché l'incertitude de mesure (50% par défaut). Une évaluation du risque doit être réalisée afin de s'assurer que le produit ne présente pas de risque aigu pour le consommateur.
A surveiller (Conforme)	Au moins un résultat brut d'analyse pour une substance est supérieur à la LMR, mais le résultat retranché de l'incertitude est inférieur à la LMR : le résultat est <i>a priori</i> conforme vis-à-vis du règlement (CE) 396/2005, mais une évaluation du risque doit être réalisée afin de s'assurer que le produit ne présente pas de risque aigu pour le consommateur (si tel est le cas, <i>in fine</i> la conformité du produit sera évaluée au regard du résultat brut et non de celui-ci moins l'incertitude analytique).
A suivre (Conforme)	Présence d'un résidu de substance non autorisée en France sur la culture ou non approuvée au niveau européen en quantité inférieure ou égale à la LMR.

Point d'attention : Une analyse pour laquelle le résultat est « non conforme » ou « à surveiller » peut également avoir détecté une ou plusieurs substances non autorisées. Cela ne sera pas visible dans l'interprétation générale, mais le sera dans les descripteurs d'analyse sous Sigal.

Tout résultat « non conforme », « non satisfaisant », « à surveiller » ou « à suivre » donne lieu à une information systématique par les services premiers destinataires (DD(ETS)PP ou DAAF), au SRAL du lieu de prélèvement, ainsi qu'à l'administration centrale (BAMRA – Bureau d'appui à la maîtrise du risque alimentaire). Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2025-744.

En cas de présence de substance non autorisée sur un produit origine France dont l'origine a pu être tracée, le SRAL du lieu de production sera informé du résultat afin de pouvoir mener des investigations au stade de la production primaire.

Les denrées « non conforme », « non satisfaisant » ou « à surveiller » présentant après évaluation un risque pour la santé humaine donneront lieu au retrait des produits sur la base des articles L.521-7 et L.521-10 du code de la consommation (mise en conformité des produits et, dans l'impossibilité, utilisation à d'autres fins, réexportation si autorisé – dans le respect de l'article 12 du règlement (CE) n°178/2002 et de l'article 22.4 du règlement d'exécution (UE) n°2019/1715 – ou destruction). Une mesure d'information des consommateurs, assortie d'un rappel expliquant ce qu'il convient de faire du produit, est mise en œuvre dès lors qu'il est établi que des produits toujours susceptibles d'être consommés présentent un caractère préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation, donc de dangerosité au titre du règlement (CE) 178/2002⁵.

➤ Evaluation du risque pour le consommateur

Les dispositions relatives à l'évaluation du risque pour le consommateur par la DGAL (BAMRA) sont décrites dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-118.

Dans le cas de résultats « à surveiller », « non satisfaisant » ou « non conforme », la DD(ETS)PP ou la DAAF sollicite la DGAL (BAMRA) pour une évaluation du risque pour le consommateur.

En cas de risque pour la santé du consommateur mis en évidence par la DGAL (BAMRA), la DD(ETS)PP concernée (ou la DAAF) rédige alors une fiche de notification d'alerte (FNA) qui doit

⁵ Voir à ce propos le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaires (IT DGAL/MUS/2023-11), ainsi que l'IT DGAL/MUS/2023-315 relative à l'organisation de la gestion des alertes et non-conformités à signaler au titre de l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime, dans SORA Alerte.

être enregistrée dans SORA – Alerte (puis dans SEVES qui prendra le relais de SORA Alerte début 2026) dans les plus brefs délais et de manière systématique, en ajoutant à la fiche de suivi l'ensemble des structures concernées (dont le BAMRA) et en pièce jointe l'évaluation du risque réalisée par le BAMRA.

La MUS prend en compte toutes les « Alerte produit nationale »⁶

La MUS adresse en retour une demande d'intervention au service concerné, en mentionnant la nécessité de mettre en œuvre des mesures de gestion sur les produits pour la sécurisation immédiate du consommateur (retrait, rappel, ...) et/ou les établissements, demandant le cas échéant des vérifications par les DD(ETS)PP/DAAF concernées, et effectue, le cas échéant, une notification sur le réseau d'alerte RASFF sur la base des informations communiquées.

➤ **Suites judiciaires (possibles en cas de prélèvements judiciaires)**

Les non-conformités pour lesquelles la responsabilité du professionnel pourra être recherchée peuvent faire l'objet d'un dossier contentieux.

Il convient dans ce cas de se référer aux mesures de police judiciaire décrites dans l'instruction technique DGAL/SDPRS/2024-204.

Je vous invite à faire part à la DGAL (Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, Bureau de la gestion intégrée du risque), des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans la mise en œuvre de ce plan.

⁶ Si votre FNA de type Alerte produit nationale n'a pas été prise en compte par la MUS dans un délai d'un jour ouvré, appelez ou envoyez un mël à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) afin de vous assurer que celle-ci a bien votre alerte sous les radars.

ANNEXES

ANNEXE I : Répartition des prélèvements par région

ANNEXE II : Tableaux 1, 4 et 5 de la directive 2002/63/CE

ANNEXE III : Informations relatives au prélèvement (commémoratifs du prélèvement) à renseigner impérativement dans les pré-DAP et DAP conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744

ANNEXE I : Répartition des prélèvements par région

Matrice en * : produit brut, non transformé	Plan	National	AR	BF	BR	CE	CO	GE	HF	IF	NA	NO	OC	PA	PL	971	972	973	974	976
Ananas*	PS NAT	80	9	3	3	3	0	6	7	12	7	4	7	6	5	2	2	1	2	1
Aubergines*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Bananes*	PS NAT	80	9	3	3	3	0	5	7	11	6	4	7	6	4	3	3	2	2	2
Blé (en grains, non transformé, non étuvé)*	PS NAT	80	10	3	4	3	0	8	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Brocolis*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Carottes*	PS EU	90	11	4	5	3	0	7	8	13	8	4	8	7	4	2	2	1	1	2
Choux fleurs*	PS EU	90	11	5	5	3	1	7	8	15	9	4	8	7	6	0	0	0	1	0
Clémentines*/Mandarines*	PS NAT	81	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	1	0	1	0
Concombres*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	6	7	12	7	4	7	6	4	2	1	1	1	1
Courgettes*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	6	7	13	7	4	7	6	5	0	1	1	1	1
Epinards*	PS NAT	80	10	3	4	3	0	7	7	15	7	4	8	6	5	0	0	0	1	0
Fraises*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Fruits rouges* (hors fraises et cerises)	PS NAT	80	10	3	4	3	0	7	7	15	7	4	8	6	5	0	0	0	1	0
Haricots verts*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Haricots*	PS EU	90	11	5	5	3	0	7	8	15	9	5	8	8	5	0	0	0	1	0
Jus d'orange (100% orange)	PS NAT	50	6	2	3	2	0	4	4	9	5	2	5	4	3	0	0	0	1	0
Kiwis*	PS EU	90	11	4	5	3	1	8	8	16	8	5	8	7	5	0	0	0	1	0
Laitues et autres salades*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Légumes racines, tubercules tropicaux* (ex: Manioc, Patate douce, Christophine, Taro, Dachine)	PS NAT	80	10	3	4	3	0	5	7	11	7	4	7	6	2	3	2	2	2	2
Lentilles (sèches)*	PS NAT	80	10	3	4	3	0	7	7	15	7	4	8	6	5	0	0	0	1	0

Matrice en * : produit brut, non transformé	Plan	National	AR	BF	BR	CE	CO	GE	HF	IF	NA	NO	OC	PA	PL	971	972	973	974	976
Mangues*	PS NAT	80	10	3	4	3	0	6	7	14	7	4	7	6	4	1	1	1	1	1
Melons*	PS NAT	81	9	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	1	0	1	1
Miel*	PC	31	4	1	2	1	0	2	3	5	3	1	4	2	2	0	1	0	0	0
Oignons*	PS EU	90	10	4	5	3	1	6	8	16	8	4	8	7	5	1	1	1	1	1
Oranges*	PS EU	90	11	4	5	4	1	7	8	16	8	4	9	7	5	0	0	0	1	0
Pêches*/Nectarines*	PS NAT	80	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	0	0	1	0
Poireaux*	PS NAT	80	10	3	4	3	0	7	7	15	7	5	7	6	5	0	0	0	1	0
Poires*	PS EU	90	11	5	5	4	0	7	8	16	9	4	8	7	5	0	0	0	1	0
Pommes de terre*	PS EU	90	10	4	4	3	1	7	8	16	8	4	8	7	5	1	1	1	1	1
Pommes*	PS NAT	80	9	3	3	3	0	7	7	15	7	4	7	6	4	1	1	1	1	1
Préparations pour enfants en bas âge - aliments pour bébés (petits pots de fruits ou légumes sans viande ni poisson)	PS NAT	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
Préparations pour enfants en bas âge - Laits infantiles 1er et 2ème âge	PS EU	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Préparations pour enfants en bas âge - préparations à base de céréales	PS NAT	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
Purée/coulis de tomates (100% tomates)	PS NAT	50	6	2	3	2	0	4	4	9	5	2	5	4	3	0	0	0	1	0
Raisin de table*	PS NAT	81	10	3	4	3	0	7	7	15	8	4	7	6	5	0	1	0	1	0
Riz (en grains, non transformé, non étuvé)*	PS EU	90	11	5	5	4	0	7	8	16	9	4	8	7	5	0	0	0	1	0
Seigle (en grains, non transformé)*	PS EU	90	11	4	5	4	0	7	9	16	9	4	8	7	5	0	0	0	1	0
Thé*	PS NAT	80	9	3	4	3	0	7	7	15	7	4	7	6	5	1	0	1	1	0
Tomates*	PS NAT	81	10	3	4	3	1	7	7	15	7	4	7	6	5	0	1	0	1	0

Matrice en * : produit brut, non transformé	Plan	National	AR	BF	BR	CE	CO	GE	HF	IF	NA	NO	OC	PA	PL	971	972	973	974	976
Matrices recommandées : Avocats* Bananes plantain* Céleris* (branche ou rave) Cerises* Citrons verts* Cressons* Feuilles de vigne* Figues* Fruits de la passion*/maracujas* Goyaves* Grenades* Herbes aromatiques fraîches* Piments* Pitaya (fruit du dragon)* Pois (non écossés)*/ Pois chiche*	PC	451	54	18	23	17	2	37	39	82	41	22	41	34	26	2	3	2	6	2
Total prélèvements		3386	407	138	171	127	18	275	296	614	304	164	304	257	194	19	23	15	44	16

Tableau 1**Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot**

	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever du lot
a) Viande et volaille	
Lot non suspect	1
Lot suspect	Déterminé conformément au tableau 2
b) Autres produits	
i) Produits, conditionnés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou bien homogènes	1 (un lot peut être mélangé par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple)
ii) Produits, conditionnés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou bien homogènes	Pour les produits constitués de grandes unités, s'agissant de produits alimentaires de base d'origine végétale uniquement, le nombre minimal d'échantillons primaires doit correspondre au nombre minimal d'unités exigées pour l'échantillon de laboratoire (tableau 4)
Ou	
Poids du lot (en kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Ou	
Nombre de boîtes, de cartons ou d'autres récipients du lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tableau 4

Produits d'origine végétale: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
--	--	----------	--	--

Produits alimentaires primaires d'origine végétale

	Tous les fruits frais			
1.	Tous les légumes frais, y compris pommes de terre et betteraves à sucre, à l'exclusion des plantes aromatiques			
1.1.	Produits frais de petite taille, poids unitaire < 25 g	Baies, pois, olives	Unités entières ou emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
1.2.	Produits frais de taille moyenne, poids unitaire de 25-250 g en général	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3.	Produits frais, de grande taille, poids unitaire > 250 g en général	Choux, concombres, raisins (grappes)	Unités entières	2 kg (au moins 5 unités)

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
2.	Légumineuses	Fèves, déshydratées; pois, déshydratés		1 kg
	Céréales	Riz, blé		1 kg
	Fruits à coques d'arbres	À l'exception des noix de coco		1 kg
		Noix de coco		5 unités
	Graines oléagineuses	Arachides		0,5 kg
	Graines pour boissons et confiseries	Grains de café		► C1 0,5 kg ◀
3.	Fines herbes	Persil frais	Unités entières	0,5 kg
		Autres fines herbes, fraîches		0,2 kg
	<i>(pour les fines herbes séchées, voir la section 4 du présent tableau)</i>			
	Épices	Séchées	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg

Aliments transformés d'origine végétale

4.	Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes, fines herbes, produits céréaliers moulus Produits dérivés d'origine végétale, thés, plantes pour infusions, huiles végétales, jus et produits divers, par exemple, olives transformées et mélasse d'agrumes Produits manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation avec ou sans cuisson Produits manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits comprenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédominent, pains et autres produits céréaliers cuits			
4.1.	Produits à valeur unitaire élevée		Emballages ou unités prélevés à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produits solides à faible densité en vrac	Houblons, thé, plantes à infusion	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg
4.3.	Autres produits solides	Pain, farine, fruit sec	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4.4.	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

(1) Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

(2) Il est possible de prélever un échantillon de laboratoire plus petit, mais la raison de procéder ainsi doit être notée dans la fiche d'échantillonnage.

Tableau 5

Produits laitiers transformés : description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

Aliments transformés d'origine animale

3.	Aliments secondaires d'origine animale, produits laitiers secondaires tels que laits écrémés, laits condensés et laits en poudre Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses du lait, produits laitiers dérivés tels que beurres, <i>butteroils</i>, crèmes, crèmes en poudre, caséines, etc. Aliments manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, produits laitiers manufacturés tels que yoghourts, fromages Aliments manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, produits laitiers manufacturés (y compris les produits contenant des ingrédients d'origine végétale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine animale prédominent, tels que produits à base de fromage fondu, préparations fromagères, yoghourts aromatisés, lait concentré sucré.			
3.1.	Laits liquides, laits en poudre, laits et crèmes concentrés, crèmes glacées à base laitière, yaourts		Unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l (liquide) ou 0,5 kg (solide)
	i) Les laits et crèmes évaporés en vrac doivent être soigneusement mélangés avant l'échantillonnage, les matières adhérent aux parois et au fond du récipient doivent être détachées et le tout doit être vigoureusement agité. Prélever 2 à 3 litres et agiter de nouveau, avant de prélever l'échantillon du laboratoire ii) Les laits en poudre en vrac doivent être échantillonnés de manière aseptique en enfonçant une sonde sèche au cœur de la poudre à une vitesse de pénétration constante iii) Les crèmes en vrac doivent être soigneusement mélangées avec une batte avant le prélèvement d'échantillons, mais en évitant le moussage, le fouettage et le barattage			

Exemple d'un prélèvement de pamplemousse (pomelos) :

Sur un lot de 40 kg, on considère que la contamination est hétérogène (application différente des pesticides en champ, contamination des sols hétérogènes, ...). En se reportant au tableau 1 de la directive 2002/63/CE, il est indiqué qu'il faut prélever au minimum 3 échantillons primaires (lot < 50 kg).

En consultant le tableau 4 de la directive 2002/63/CE, on voit que le prélèvement envoyé au laboratoire doit comprendre au minimum 5 unités (1 unité correspondant à 1 pamplemousse) **et** peser 2 kg : dans les faits, un pamplemousse pesant environ 300g, il faudra en prélever 7 pour atteindre les 2 kg.

Le préleveur peut prélever **aléatoirement** à 3 endroits différents du lot :

- 2 endroits où seront prélevés 2 pamplemousses (constituant 2 échantillons primaires)
- 1 endroit où sera prélevé 3 pamplemousses (constituant 1 échantillon primaire)

Ainsi 2 kg minimum et 5 unités de pamplemousses auront été prélevés dans 3 échantillons primaires requis pour la représentativité.

Il peut également prélever **aléatoirement** 7 pamplemousses dans 7 endroits différents du lot (7 échantillons primaires – étant donné que le nombre de 3 échantillons primaires est un minimum).

Exemple de prélèvement de céréales :

Pour le blé, l'orge et l'avoine : seuls des grains de céréale non transformés (graine entière c'est-à-dire avec le germe, l'endosperme et l'enveloppe/le son) ou de la farine complète doivent être prélevés, conformément au règlement d'exécution (UE) 2024/989, et afin de pouvoir statuer sur la conformité du lot. Les échantillons de grains de blé précuits, flocons d'avoine, ou encore de farine blanche ne répondent pas à ces critères et ne seront pas être analysés.

Pour le riz : du riz paddy, brun ou blanc peut être prélevé. Il est important de le préciser dans le DAP (descripteur « Dénomination du produit »). Le riz étuvé ne doit pas être prélevé.

Dans la mesure du possible, il convient d'effectuer l'échantillonnage lorsque les produits sont en mouvement (par exemple en cours de chargement ou de déchargement) de sorte que toutes les parties constitutives du lot aient la même probabilité d'être prélevées. Le prélèvement peut alors être manuel (le préleveur prélève des échantillons primaires à intervalles réguliers, dans un seau propre ou un sac propre hermétique) ou mécanique.

Pour les grains statiques, il convient de réaliser les prélèvements d'échantillons primaires à intervalles réguliers sur toute la largeur et la profondeur, à une profondeur maximale égale à la taille du dispositif d'échantillonnage utilisé (en général 2m à 2m50 maximum, correspondant à la longueur maximale de la sonde ou la canne de prélèvement utilisée). Au-delà de cette profondeur, les prélèvements doivent être réalisés sur des grains en mouvement (par exemple, en cours de chargement ou de déchargement).

Si cela n'est pas possible, le lot sera divisé en sous-lots et un seul sous-lot sera prélevé, d'une profondeur égale ou inférieure à la longueur maximale de la sonde/canne de prélèvement.

Dans le cas de céréales conditionnées en plusieurs sacs (ou big bags) pour un même lot, des échantillonneurs spécifiques peuvent être utilisés (canne/sondes effilées de prélèvement pour sacs). Dans ce cas, les échantillons primaires seront réalisés sur plusieurs sacs, en évitant tant que possible de prélever sur des sacs occupant la même position dans le lot total.

Le prélèvement final envoyé au laboratoire doit faire 1kg minimum.

Le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot est décrit dans le tableau 1 de la directive 2002/63/CE (annexe II).

Exemple de prélèvement de miel :

L'échantillon envoyé au laboratoire doit être d'un poids égal ou supérieur à 0,2 kg :

- Si le lot est composé de 1 à 25 pots de miel : prélever au moins 1 pot (prélever plus d'unités si nécessaire pour atteindre les 0,2 kg) ;
- Si le lot est composé de 26 à 100 pots de miel : prélever au moins 3 pots à 3 endroits différents du lot.

ANNEXE III : Informations relatives au prélèvement (commémoratifs du prélèvement) à renseigner impérativement dans les pré-DAP et DAP conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744

LCU : liste à choix unique ; LCU-LA : LCU avec liste associée ; ALPHA : valeur alphanumérique ; NUM : valeur numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit	ALPHA	Texte libre	A compléter systématiquement. Indiquer la dénomination générique de la matrice prélevée (ex : « tomate » et non « tomate cerise », « tomate cœur de bœuf » etc... - cette information supplémentaire peut figurer en commentaires ») Pour le riz, indiquer également ici si le riz est du riz « blanc », « brun » ou du riz « paddy » Ces informations et leurs qualités sont importantes pour la remontée des données à l'EFSA.	Oui
Identification du lot	ALPHA	Texte libre	Numéro de lot à compléter systématiquement. En cas de prélèvement en circuit court, ce numéro peut être remplacé par le numéro de la parcelle de provenance des produits prélevés	Oui
Marque	ALPHA	Texte libre	Marque commerciale du produit	
Echantillonnage	LCU	• Aléatoire • Ciblé (orienté) • Suspect (renforcé)	Le descripteur complété devra être : • « Aléatoire » pour les matrices du PS UE et du PS NAT • « Ciblé (orienté) » ou « Suspect (renforcé) » pour le PC	Oui
Certifié agriculture biologique	LCU	• Oui • Non • Inconnu	A compléter systématiquement	Oui
Pays d'origine	LCU		A compléter systématiquement Pays de production du produit pour les végétaux et de fabrication du produit pour les produits transformés Eviter de prélever le produit si l'origine est inconnue	Oui
Fournisseur	ALPHA	Texte libre		Oui
Taille du lot	LCU + NUM	• Nombre d'unités • Quantité en kg	A compléter systématiquement La taille du lot à renseigner correspond à la taille du lot disponible au moment de l'échantillonnage : celle-ci peut être exprimée en kg ou en nombre d'unités (nombre de boîtes, de cartons, ou d'autres récipients du lot.)	Oui
Taille échantillon (en kg)	NUM	Texte libre		Oui
Nombre d'unités prélevées	NUM	Texte libre	Ne pas compléter si le nombre d'unités n'est pas quantifiable (cas des fruits frais de poids unitaire < 25g, ou des céréales en vrac)	
Stade de prélè-	LCU	• Commerce de gros	Le stade « Commerce de détail » doit	Oui

vement		• Usine de transformation ou de découpe • Meunerie et autres activités du travail des grains • Etablissement d'entreposage et de stockage • Commerce de détail	<u>rester exceptionnel et les prélèvements dans les rayons sont fortement déconseillés</u>	
Circuit-court	LCU	Oui/Non/Ne sais pas	La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus	Oui
Etat de la denrée	LCU	• Frais • Déshydraté • Sous vide • Conserve • Semi-conserve • Surgelé • Température ambiante	Pour les fruits, légumes et assimilés (herbes aromatiques etc...) privilégier au maximum les denrées fraîches	Oui
Conditionnement	LCU	• Emballé • Vrac		Oui
Allégations négatives sur pesticides	LCU	• Sans/zéro résidus de pesticides • Cultivé sans pesticides • Autres allégations similaires • Pas d'allégations		
Date de l'envoi des prélèvements	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	