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/2025-807** **11/12/2025**

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 : 2

Objet : Dispositif PSPC – Plan de contrôle des organismes génétiquement modifiés (OGM) non autorisés dans les denrées alimentaires d'origine végétale et les substances produites par fermentation (enzymes) – Année 2026.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégataires prélèvements PSPC Service Commun des Laboratoires

Résumé : La finalité des contrôles réalisés par la DGAL dans le cadre de ce plan est de s'assurer que les produits importés ne contiennent pas d'OGM non autorisés en ciblant des couples matrices/pays déterminés grâce à l'historique des contrôles officiels français mais également en tenant compte des notifications du RASFF.
Les prélèvements ont donc vocation à être réalisés prioritairement chez des importateurs de denrées susceptibles d'en contenir.
Les prélèvements programmés sur ce plan sont délégués, sauf en Corse et dans les DROM.

Textes de référence :

- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ;
- Instruction technique générale DGAL/SDEIGIR/2025-744 relative à la campagne 2026 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques au plan de contrôle d'organismes génétiquement modifiés (OGM) non autorisés dans les denrées alimentaires d'origine végétale et les substances produites par fermentation (enzymes).

Contexte :
La règlementation européenne qui encadre la mise sur le marché des OGM destinés à l'alimentation humaine (règlement (CE) n°1829/2003) prévoit un régime d'autorisation préalable à la mise sur le marché, basé en premier lieu sur une évaluation de l'innocuité de cet OGM par l'autorité européenne de sécurité des aliments (l'Efsa), avec la possibilité pour les Etats membres de contribuer à cette évaluation.
L'article 45 du RCE n°1829/2003 prévoit une **obligation de contrôle** de ce dispositif par les États membres. La liste des OGM autorisés en Europe en alimentation humaine est disponible sur le registre tenu par la Commission européenne : https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/gmo/search.
On notera que la réglementation et la mise en œuvre des contrôles relatifs au domaine des OGM dans l'alimentation humaine par les services de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) se distingue, à la fois :

- des autres problématiques de sécurité sanitaire des aliments (SSA) relevant de la DGAL dans la mesure où la présence d'OGM non autorisé dans l'alimentation ne constitue pas un risque sanitaire avéré mais un risque suspecté qui s'apprécie selon la nature de l'OGM non autorisé présent ;
- de la réglementation et du contrôle des semences génétiquement modifiées dans la mesure où la recherche de semences d'OGM non autorisés est liée à un risque premier d'ordre environnemental (dissémination) et non de santé humaine.

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) est en charge, pour sa part, du contrôle des aspects « loyauté », notamment du respect des règles relatives à l'étiquetage (RCE n°1829/2003) et à la traçabilité (RCE n°1830/2003) de la caractéristique « OGM ».

Le principal risque de présence d'OGM non autorisés dans l'alimentation humaine est associé aux denrées importées de pays tiers.

Les autorisations d'OGM pour l'alimentation humaine sont délivrées outre-Atlantique de façon plus précoce et à un rythme beaucoup plus soutenu qu'au niveau de l'Union européenne (UE). Cela étant, depuis quelques années, il n'y a plus eu de détections d'OGM non autorisés dans les produits végétaux mis sur le marché venant du continent américain grâce à la pression de contrôle maintenue chaque année par les pouvoirs publics français (DGCCRF jusqu'en 2022).
En revanche, les problèmes sont plus nombreux sur les produits venant d'Asie, qu'il s'agisse de produits végétaux (riz venant du Vietnam ou papayes importées de Thaïlande/Cambodge) ou de produits obtenus par fermentation avec des micro-organismes génétiquement modifiés (enzymes ou vitamines venant de Chine).

La finalité **des contrôles** réalisés par la DGAL est donc de **s'assurer que les produits importés ne contiennent pas d'OGM non autorisés** en **ciblant** des couples matrices/pays déterminés grâce à l'historique des contrôles officiels français mais également en tenant compte des notifications du RASFF.
Les prélèvements ont donc vocation à être réalisés prioritairement chez des importateurs de denrées susceptibles d'en contenir.
Les prélèvements de ce plan sont délégués (hors DROM et 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 100, à raison d'une unité par échantillon au stade de la première mise sur le marché (importateurs).

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les régions de l'hexagone et les DROM sont concernés par ces prélèvements.
Pour rappel, les prélèvements programmés sur ce plan sont délégués, sauf en Corse et dans les DROM.

1.3. Stratégie d'échantillonnage

S'agissant d'un plan de contrôle, les prélèvements sont réalisés de façon ciblée sur l'ensemble de l'année civile (de janvier à décembre). Il est important de répartir les prélèvements tout au long de l'année civile, sauf cas particuliers engendrés par les impératifs liés aux critères de ciblage ou à la saisonnalité de la disponibilité des matrices.

2. Gestion des prélèvements > Délégataires préleveurs et DD(ets)PP

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

Les contrôles auront lieu chez les importateurs. Une liste d'établissements importateurs par type de matrice, est mise à disposition des DD(ets)PP par l'administration centrale. Les DD(ets)PP sont en charge de la diffusion de cette liste auprès des délégataires lors de la réunion de commande. Les contrôles peuvent aussi être effectués dans les magasins spécialisés par exemple supermarchés exotiques ou asiatiques, ou dans les grandes surfaces rayon produits étrangers en prêtant une attention particulière à l'origine du produit (voir tableau couple denrée / origine ci-après).

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 délégataire préleveur.

<table>
<tr><td>Matrices à prélever</td><td>Riz, maïs, colza, soja, blé tendre, lin, papayes, enzymes
Ne pas prélever de blé dur, ni de fruits autres que la papaye, ni d'huile de colza ou d'huile de soja</td></tr>
<tr><td>Précision matrice</td><td>Matière première, ingrédient peu transformé ou denrée alimentaire dont les ingrédients majoritaires sont susceptibles de contenir des OGM.
Pour les enzymes, privilégier les prélèvements sur des protéases ou des amylases</td></tr>
<tr><td>Période de prélèvement</td><td>Du 1er janvier au 31 décembre 2026
Les prélèvements doivent être réalisés de manière régulière tout au long de l'année</td></tr>
<tr><td>Répartition des prélèvements</td><td>Voir annexe 1</td></tr>
<tr><td>Nombre de prélèvements</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Stade de prélèvement</td><td>Première mise sur le marché et distribution</td></tr>
<tr><td>Type de plan</td><td>Contrôle</td></tr>
<tr><td>Stratégie d'échantillonnage</td><td>Prélèvements ciblés</td></tr>
<tr><td>Identification des échantillons et recueil des commémoratifs</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Informations relatives au prélèvement</td><td>A récupérer au moment du prélèvement : voir Fiche des Descripteurs en annexe 2</td></tr>
<tr><td>Détail matrice à prélever</td><td>Les contrôles concerneront préférentiellement les couples matrices/pays indiqués dans le tableau ci-dessous</td></tr>
<tr><td>Etat de la matrice</td><td>Température ambiante - Enzymes : surgelées ou réfrigérées</td></tr>
<tr><td>Conditionnement</td><td>Vrac ou produit conditionné</td></tr>
<tr><td>Modalités d'échantillonnage</td><td>- produits bruts tels que les grains : 10 000 grains ou leur équivalent massique (soit 3 kg pour le maïs, 2 kg pour le soja, 400 g pour le blé, 200g pour le lin et 200 g pour le colza) ;
- produits de première transformation (semoules, farines, gritz ...) : de 100 g à 1 kg ;
- produits liquides : 500 ml ;
- produits pâteux et visqueux : 500 g ;
- produits finis conditionnés : de 100 g à 1 kg.
Cas particulier du riz : 2,5 kg (produits bruts) ou 500 g (produits transformés).
Nb : Le riz en produit brut correspond ici au riz en grains non cuit, même si les enveloppes externes sont enlevées, tel que le riz blanchi, le riz brun…
Le riz transformé en produit serait, par exemple, le riz cuit ou précuit, les nouilles de riz.

Cas particulier des papayes : Les échantillons seront constitués de la façon suivante :
<table>
<tr><th>Effectif du lot</th><th>Nb de papayes prélevées</th><th>Référence norme</th></tr>
<tr><td>2 à 8</td><td>2</td><td>ISO 2859-1</td></tr>
<tr><td>9 à 15</td><td>3</td><td>ISO 2859-1</td></tr>
<tr><td>16 à 25</td><td>5</td><td>ISO 2859-1</td></tr>
<tr><td>26 à 50</td><td>8</td><td>ISO 2859-1</td></tr>
<tr><td>51 à 100</td><td>10</td><td>ISO 15568</td></tr>
<tr><td>Plus de 100</td><td>$\sqrt{\text{nombre de papayes}}$</td><td>ISO 15568</td></tr>
</table>
Cas particulier des enzymes : La taille de l'échantillon final envoyé au laboratoire devra être au minimum de 50g, quelle que soit la forme de l'enzyme (solide ou liquide). Si l'enzyme est conditionnée dans de petits emballages, le prélèvement pourra consister en une unité de vente.
Les échantillons d'enzymes doivent être accompagnés de leur fiche de sécurité qui contient les informations nécessaires au laboratoire pour leur manipulation et leur élimination ; la fiche doit soit être jointe au DAP, soit être prise en photo et envoyée par mail au SCL 67[1] avec la référence au numéro d'intervention.</td></tr>
<tr><td>Modalités de conservation du prélèvement</td><td>Selon les préconisations de conservation de la denrée prélevée</td></tr>
<tr><td>Délai d'acheminement au laboratoire</td><td>60 heures pour les produits surgelés ou réfrigérés
30 jours pour les autres</td></tr>
<tr><td>Laboratoire destinataire des prélèvements</td><td>Laboratoire du service commun des laboratoires de Strasbourg (SCL67)</td></tr>
</table>

[1] LABO67@scl.finance.gouv.fr

- **Les couples « denrées / pays d'origine » présentées ci-après, sont à choisir préférentiellement en raison de l'occurrence des non-conformités ces dernières années, ainsi que des alertes RASFF au niveau européen :**

Produits à contrôler en 2026	Origine
Riz	Vietnam
Maïs et produits dérivés (pas de semences)	Etats-Unis, Canada, Argentine, Brésil, Japon, Chine
Colza et produits dérivés (pas de semences)	Etats-Unis, Canada, Japon et Australie
Soja et produits dérivés (exemple : tofu) (pas de semences)	Etats-Unis, Canada, Argentine, Brésil, Japon
Blé **tendre** et produits dérivés (pas de semences)	Argentine, Brésil
Lin sous forme de graines (pas de semences)	Canada
Papayes (pas de papaye séchée difficilement analysable)	Thaïlande, Cambodge et Chine
Enzymes	Chine

Excepté pour la papaye, il est inutile de prélever des fruits ou des légumes dans le cadre de cette IT car il n'y a pas, à date, de risque OGM identifié pour ce type de denrées.

Il ne faut pas prélever les produits à base du blé dur tel que : la semoule, le couscous, les pâtes sèches, pâtes fraiches et farine du pain. Par ailleurs, il ne faut pas prélever d'huiles de colza et de soja.
Attention également concernant les produits très transformés (produits soufflés, extrudés…) pour lesquels la quantité d'ADN amplifiable extraite est en général assez faible, avec par conséquent une élévation des limites de détection des méthodes.

2.2. Descripteurs d'intervention

Les descripteurs d'intervention à renseigner par le délégataire le plus rapidement possible après le prélèvement sont récapitulés en **annexe 2**.

3. Gestion des échantillons > Laboratoire SCL de Strasbourg (SCL67)

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. Pour les autres produits, le laboratoire doit refuser les échantillons prélevés il y a plus de 30 jours.
Dans le cas où l'échantillon ne peut pas être mis en analyse, le laboratoire prévient le donneur d'ordre (DD(ets)PP) en précisant le motif de non-analysabilité.

3.2. Transmission des résultats

Ce plan ne bénéficie pas de fiche de plan, les résultats d'analyse ne peuvent faire l'objet d'EDI (échange de données informatisé) entre le laboratoire et le système d'information SIGAL.
L'interprétation des résultats d'analyses sera faite conformément aux logigrammes 8 et 9 qui figurent dans la procédure ANA.PRO.4 « guide de rédaction des rapports d'essais et de leur bordereau de transmission - OGM » du Service commun des laboratoires, logigrammes qui concernent la détection d'OGM ou de micro-organismes génétiquement modifiés non autorisés.
Tous les résultats sont saisis par le laboratoire du SCL 67 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 67 du SCL communique les résultats aux DD(ets)PP, au fur et à mesure de leur obtention, et dans un délai maximum de 30 jours après réception de l'échantillon, sous forme de rapport d'essai, par mail, sur lequel figure les numéros d'identification des échantillons ainsi que le nom du responsable du prélèvement, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.
En cas de détection, le laboratoire de Strasbourg prévient immédiatement le donneur d'ordre (DD(ets)PP).
La transmission des résultats au BGIR (responsable de la valorisation des données au niveau national et européen) sera faite par le SCL directement (copie BEPIAS) avant le 1er février 2027.
La totalité des résultats doit être disponible au plus tard le 1er février 2027.

3.3. Méthodes officielles

Le SCL67, en tant que LNR dans le domaine des OGM, met en œuvre les méthodes de PCR temps réel ayant fait l'objet d'une validation au niveau européen, et publiées sur le site du JRC (Joint Research Center). Le laboratoire pourra également mettre en œuvre, le cas échéant, des méthodes de détection issues de travaux normatifs, de publications scientifiques ou de méthodes développées et validées en interne.

La recherche d'OGM par PCR en temps réel est réalisée en 3 temps :

- Tests espèce végétale : vérification de la présence d'ADN de l'espèce végétale ciblée, et de la possibilité de l'amplifier par PCR (absence d'inhibiteur etc.) ;
- Tests de criblage (le cas échéant) : recherche d'éléments génétiques communs à plusieurs OGM (par ex. Promoteur CaMV35S, terminateur NOS…). Leur détection permet de présumer de la présence de certains OGM ;
- Tests événement-spécifiques : recherche spécifique des OGM contenant le ou les éléments génétiques détectés lors des tests de criblage. Certains OGM ne contiennent aucun élément ciblé, et sont donc recherchés de manière systématique.

Les tests de criblage seront réalisés uniquement lorsqu'ils permettent d'apporter une information quant à la présence suspectée d'OGM non autorisés.

Le programme d'essai cible les OGM non autorisés à la date de prélèvement de l'échantillon. Il se limite aux OGM pour lesquels le laboratoire dispose à la fois d'une méthode de détection et d'un matériel de référence.

4. Gestion des échantillons non conformes > DD(ets)PP

Les produits destinés à la filière de l'alimentation humaine dont l'analyse conduit à la mise en évidence d'un OGM non autorisé (ne figurant sur le registre tenu par la Commission européenne pour un usage en alimentation humaine), sont déclarés « **non conformes** ».

Sauf cas particulier (avis de l'Anses, de l'Efsa ou publication scientifique conduisant à suspecter un danger en lien avec l'OGM non autorisé mis en évidence lors de l'analyse, OGM non autorisé qui serait consommé en entier comme dans le cas de la papaye), ces mises en évidence d'OGM non autorisés **ne constituent pas des situations d'alerte**, dans la mesure où les produits alimentaires concernés ne sont pas considérés « dangereux » au sens du R(CE) 178/2002. Comme toutes les situations de non-conformités à la législation alimentaire, elles doivent néanmoins **conduire à une suspension de mise sur le marché et au retrait**[2] des produits concernés et ce, tout au long de la chaîne de commercialisation.

Pour ces non-conformités qui ne répondent donc pas aux critères d'une alerte au moment de la réception du résultat d'analyse, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer la non-conformité dans SORA Alerte ni dans l'outil SEVES qui prendra sa suite début 2026 : le signalement hors SORA Alerte / SEVES 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.

Dans de rares cas, le BEPIAS pourrait être susceptible de conclure à la **dangerosité des produits et dans ce cas seulement** *(cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur* https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/IMG/pdf/20240201_classification_alertes_non_alertes_cle821a58.pdf) : les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) ou à terme dans SEVES, avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, 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.

(A noter : dans tous les cas y compris en l'absence de dangerosité des produits au sens du R(CE) 178/2002 donc en l'absence d'alerte, le BEPIAS transmettra au point de contact RASFF de la DGAL (MUS) les éléments consolidés permettant à celui-ci de notifier la situation de non-conformité aux autres Etats membres ou pays tiers concernés via le RASFF).

5. Dispositions financières

Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.
Je vous demande de réaliser le plan cité 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.

[2] Conformément à l'article 17 du règlement (CE) 178/2002, « les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions ». Les exploitants conduisent donc sans délai indu les opérations de retrait des produits non conformes mis sur le marché et ce, même s'ils ne présentent pas de danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs.
De plus, conformément à l'article L. 521-7 du code de la consommation, s'il est établi que des produits ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur, l'autorité administrative peut ordonner par arrêté le retrait des produits.
NB : Il est laissé à l'appréciation des DD(ets)PP l'opportunité de réaliser ou non des contrôles de ces retraits dans leurs départements et ne s'agissant pas de produits dangereux, il n'est pas attendu d'enregistrement dans SORA Alerte ni à court terme, dans SEVES.

<u>Annexe 1</u> : Répartition du nombre de prélèvements par région

		Catégorie
Matrices		Cf tableau 1
Nombre prélèvements niveau national		100
Nombre de prélèvements par région (clé de répartition : données INSEE – estimations de population au 01/01/2025)	ARA (Auvergne- Rhône-Alpes)	12
	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	4
	BRE (Bretagne)	5
	CVL (Centre-Val de Loire)	3
	Corse	1
	GES (Grand Est)	8
	HDF (Hauts-de-France)	8
	IDF (Ile-de-France)	18
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	9
	NOR (Normandie)	5
	OCC (Occitanie)	9
	PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur)	7
	PDL (Pays-de-la-Loire)	5
	971 (Guadeloupe)	1
	972 (Martinique)	1
	973 (Guyane)	1
	974 (La Réunion)	2
	976 (Mayotte)	1

<u>Annexe 2 :</u> Descripteurs d'intervention

Libellé	Type	Valeur	Commentaire	Obligatoire (X)
Type d'enseigne « TPSGN2 »	LCU	Première mise sur le marché, Distributeur	Les contrôles sont à privilégier auprès des importateurs (première mise sur le marché)	X
Dénomination du produit « PRODDENOM »	ALPHA		Matière première, ingrédient peu transformé ou denrée alimentaire dont les ingrédients majoritaires sont susceptibles de contenir des OGM. Pour les enzymes, privilégier les prélèvements sur des protéases ou des amylases. **Il est important de bien préciser sous ce descripteur la dénomination légale de la matrice prélevée en restant générique (pas de nom de marque, pas d'informations sur l'origine, etc.)**	X
Précision produit prélevé « PREPRODPREL »	ALPHA		Pourront être précisés sous ce descripteur la marque de la denrée, et toute autre information jugée utile	
Type de conditionnement de vente « TPCNDT3 »	LCU	Sous conditionnement individuel En vrac		X
Etat de la matrice au moment du prélèvement « ETATPREL »	LCU	Surgelée, réfrigérée, température ambiante		X
Pays de provenance « PAYORIG »	LCU			X
Identification du lot « IDLOTAX »	ALPHA			X
Date de l'envoi des prélèvements « DTENVPRE »	ALPHA			X
Commentaires « CMNT »	ALPHA			