



**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/2026-177 30/03/2026
--	---

Date de mise en application : Immédiate

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 surveillance des améliorants alimentaires dans les denrées alimentaires – Année 2026.

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

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. Dans le cadre de cette recommandation, en 2026 la surveillance est mise en œuvre sur trois additifs et deux arômes présents dans certaines denrées alimentaires.

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°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant

les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;

- Règlement (UE) 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 (UE) n° 231/2012 du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ;
- 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 ;
- Code de la consommation, code rural et de la pêche maritime ;
- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-744 du 17 novembre 2025 sur les dispositions générales relatives à la campagne 2026 des plans de surveillance et de contrôle (PSPC).

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. Ce plan de surveillance est en lien également avec le règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information sur les denrées alimentaires, et qui vise à clarifier la législation en termes d'étiquetage et d'information sur les denrées alimentaires.

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 2026 sont :

- Erythritol (E958) ;
- Curcumine ;
- Acide carminique.

Les **arômes alimentaires** concernés par le plan 2026 sont :

- Pulégone ;
- Acide glycyrrhizique.

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 de prélèvements est fixé à **310**, au stade de la première mise sur le marché (responsable de la première mise sur le marché : RPM) ou à la distribution.

Les prélèvements sont à réaliser en double exemplaire : les deux échantillons prélevés doivent être placés sous scellé porteur d'un numéro d'ordre unique. Le premier échantillon est envoyé au laboratoire pour analyse et le second échantillon est laissé (sous scellé) à l'opérateur.

Le numéro de scellé est renseigné immédiatement sur le DAP (descripteur échantillon).

NB : il s'agit bien de 2 échantillons avec 2 numéros de scellé spécifiques pour chacun desquels la quantité indiquée est à prélever ; pour rappel le second échantillon est laissé à l'opérateur. Ces deux échantillons figurent sous le même DAP.

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, DDETSPP (Corse) et SALIM pour les DROM

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

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. Les DAAF et DDETSPP de Corse peuvent également s'appuyer sur ce tableau.

Objet de surveillance	Additifs alimentaires			Arômes alimentaires	
	Erythritol (E968)	Curcumine (E100)	Acide carminique (E120)	Pulégone	Acide glycyrrhizique
Matrices à prélever	Produits suivants « sans sucre » ou « allégé » : confiseries, boissons, confitures, desserts, pâtes à tartiner	Produits suivants présentant une coloration jaune-orangé ne contenant pas de curcuma : Confiseries et produits sucrés, Boissons, Sauces, Yaourts et glaces aromatisés, Confitures, Glaçages, crèmes	Produits suivants présentant une coloration rouge : Confiseries et produits sucrés, Boissons Yaourts et glaces aromatisés, Confitures, Charcuteries (saucisses, chorizo), Glaçages, crèmes	Confiseries, micro-confiseries destinées à rafraîchir l'haleine, gommes à mâcher, boissons et sirop (dont alcool à la menthe) contenant de la menthe glaciale	Produits suivants contenant de la réglisse : bonbons, boissons anisées, infusions, glaces
Période de prélèvement	Du 31 mars au 31 décembre 2026				
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	62	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 commentaires	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, froid positif ou froid négatif en fonction des matrices				
Modalités d'échantillonnage	50g minimum pour les produits solides et 100mL pour les produits liquides. Concernant les recherches de colorants (E100 et E120), s'il y a un assortiment de couleurs différentes au sein du même produit (bonbons par exemple), 50g par couleur sont nécessaires. Pour l'acide carminique, si des produits carnés sont prélevés (charcuteries), 200g de produit sont à prélever.				
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'affec-	<u>Pour les prélèvements relatifs au dosage de la curcumine, de l'acide carminique hors produits carnés et de l'acide glycyrrhizique pour les boissons anisées :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Bordeaux - SCL 33 labo33@scl.finances.gouv.fr				

tation des laboratoires d'analyses est réalisé par la DD(ETS)PP/ DAAF au moment de la commande)	<u>Pour les prélèvements relatifs au dosage de l'acide carminique sur produits carnés uniquement :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Montpellier - SCL 34 labo34@scl.finances.gouv.fr
	<u>Pour les prélèvements relatifs au dosage de l'érythritol et l'acide glycyrrhizique pour les bonbons + infusions + glaces :</u> Laboratoire du service commun des laboratoires de Strasbourg - SCL 67 labo67@scl.finances.gouv.fr
	<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

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 (4 à 5 jours maximum et avant la DLC du produit le cas échéant) 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 les laboratoires du SCL 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 ou DAAF) 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 2027.

4. Gestion des résultats

Les teneurs maximales autorisées pour les additifs, y compris les colorants, dans les denrées alimentaires figurent à l'annexe II, partie E du règlement (CE) n° 1333/2008.

La non-conformité d'une denrée est établie :

- en cas de dépassement d'une teneur maximale réglementairement fixée (lorsque ce dépassement tient compte de l'incertitude de mesure). **Cas des colorants (curcumine et acide carminique) : le SCL33 doit faire systématiquement le dosage des colorants synthétiques en plus afin de statuer sur la conformité du produit ;**
- en cas de présence d'un additif non autorisé ;
- en cas de présence d'un additif autorisé mais dans une denrée alimentaire non prévue dans son autorisation (sous réserve d'absence de transfert / transfert inverse, excepté pour les catégories de denrées pour lesquelles lesdits transferts sont interdits) ;
- en cas d'absence de mention supplémentaire obligatoire de certains colorants (annexe V du R(CE) n°1333/2008 : E 110, E 104, E 122, E 129, E 102 et E 124) ;
- en cas d'absence de mention d'un additif autorisé sur l'étiquetage (produits destinés en B to B ou au consommateur final) (sur la base l'article 18 du règlement (UE) 1169/2011).

La conclusion du rapport d'analyse du SCL indique dans ce cas « Non conforme ».

Remarque : Le SCL ne rend plus d'interprétation « à surveiller » au profit de l'interprétation « conforme » lorsque l'incertitude de mesure permet d'avoir un résultat inférieur à la teneur réglementaire.

Remarque : En cas de résultats d'analyse relevant d'une double compétence « loyauté » et « sanitaire », les services SSA de la DD(ETS)PP ou de la DAAF sont chargés de transmettre les résultats au service CCRF de leur structure.

Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2026, ainsi que dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (chapitre 3.1.2.4). Les denrées simplement non conformes mais non dangereuses ne donnent pas lieu à alerte, mais doivent néanmoins faire l'objet de mesures de retrait du marché. Les denrées dont l'étiquetage ne comportent pas de mention obligatoire doivent faire l'objet d'une mise en conformité de l'étiquetage (ré-étiquetage).

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 par message le résultat au bureau métier bepias.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr, via une fiche A - « Non conforme mis sur le marché » dans le système d'information des événements sanitaires Sèves, afin notamment que celui-ci statue sur l'éventuelle dangerosité de la denrée au regard du dépassement ou non de la dose journalière admissible pour l'additif concerné. Seront fournies dans la fiche 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.

Dans les seuls cas où le BEPIAS aura statué à la dangerosité, la DD(ETS)PP ou DAAF modifie le type de fiche Sèves en Alerte produit (nationale ou locale). La MUS coordonne la gestion des alertes produit nationales.

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.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par substance recherchée et par région

		Erythritol (E968)	Curcumine (E100)	Acide carminique (E120)	Pulégone	Acide glycyrrhizique
Nombre prélèvements niveau national		62	62	62	62	62
Nombre de prélèvements par région	ARA (Auvergne- Rhône- Alpes)	7	7	7	7	7
	BFC (Bourgogne-Franche- Comté)	2	2	2	2	2
	BRE (Bretagne)	3	3	3	3	3
	CVL (Centre-Val de Loire)	2	2	2	2	2
	CO (Corse)	1	1	1	1	1
	GES (Grand Est)	5	5	5	5	5
	HDF (Hauts-de-France)	5	5	5	5	5
	IDF (Ile-de-France)	11	11	11	11	11
	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	5	5	5	5	5
	NOR (Normandie)	3	3	3	3	3
	OCC (Occitanie)	5	5	5	5	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		
Mention de l'ajout d'additifs	LCU + ALPHA	'Oui', 'Non' + en cas d'ajout d'additifs : indiquer le(s) nom(s)	X
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