



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b></p> <p><b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b></p> <p><b>Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires</b></p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : F. LE QUERREC Tél. : 01.49.55.84.05 Réf. interne : SDSSA/FLQ/</p>	<p><b>NOTE DE SERVICE</b></p> <p><b>DGAL/SDSSA/N2004-8052</b></p> <p><b>Date : 09 FEVRIER 2004</b></p> <p>Classement : SSA 134.2</p>
---	--

**Date de mise en application :** Immédiate

**Abroge et remplace :** Note à usage de service DGAL/SDHA/FLQ/N°582 du 15 avril 2002

**Date limite de réponse :** 15 septembre 2004

**Nombre d'annexes :** 3

**Degré et période de confidentialité :** Tout public

---

**Objet :** Plan de surveillance communautaire dioxines – 2004

---

**Références :** R 466/2001 (CE) modifié, Dir. 2002/69/CE, Dir. 2002/70/CE

---

**Mots-clefs :** résidus physico-chimiques, dioxines, plan de surveillance

---

**Résumé :** La présente note précise les instructions spécifiques pour mettre en œuvre le plan de surveillance des dioxines, pour l'année 2004. Le plan d'échantillonnage proposé, complétant pour certaines matrices, d'autres plans de surveillance réalisés en 2002 ou en 2003, vise à répondre aux objectifs d'échantillonnage recommandés par la Commission européenne pour 2004.

Les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2004 figurent dans une note de service DGAL/SDRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004.

<b>Destinataires</b>	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DDSV</li> <li>- DDSV-R</li> <li>- LABERCA</li> <li>- CARSO</li> <li>- AFSSA LERQHA</li> <li>- LEM/IFRA-38, rue de l'Industrie 67400 Illkirch</li> <li>- Micro-polluants technologies SA-5, impasse des Anciens Hauts Fourneaux-BP 80293-57108 Thionville Cedex</li> <li>- Laboratoire municipal et régional de Rouen-49, rue Mustel-BP 4063-76022 Rouen Cedex</li> </ul>	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préfets</li> <li>- DRAF/DAF</li> <li>- DDAF</li> <li>- IGVIR</li> <li>- BNEVP</li> <li>- ENV</li> <li>- ENSV</li> <li>- INFOMA</li> <li>- AFSSA, DGCCRF, DGS, InVS, DPPR, DPMA</li> </ul>

## 1- STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE

### 1-1 Plan de surveillance

L'échantillonnage se fera de façon **aléatoire**.

### 1-2 Définition du nombre national de prélèvements

Le nombre d'échantillons totaux retenus dans ce plan, en complétant d'autres plans de surveillance des dioxines / PCBs indicateurs réalisés en 2002 ou en cours de réalisation pour l'année 2003 sur certaines matrices, vise à répondre aux objectifs d'échantillonnage demandés en 2004 par la Commission européenne. Par ailleurs, ce plan a pour objectif de compléter, pour certaines matrices, les objectifs d'échantillonnage qui avaient été fixés en 2002 dans la Note de service abrogée (poissons d'aquaculture et coquillages en particulier ; matrices particulièrement exposées aux risques de contamination par des polluants de l'environnement, pour lesquelles peu de données sont disponibles, à ce jour).

Les nombres totaux de prélèvements retenus par matrice sont les suivants ( 117 prélèvements au total) :

- viande bovine : 14 prélèvements ;
- viande porcine : 8 prélèvements ;
- viande ovine : 5 prélèvements ;
- viande de volaille : 15 prélèvements ;
- foie : 11 prélèvements ;
- poisson d'élevage : 12 ;
- mollusques bivalves vivants : 18 prélèvements ;
- lait : 12 prélèvements ;
- beurre : 14 prélèvements ;
- œufs : 8 prélèvements.

### 1-3 Couples analytes/ matrices

Les dioxines et furanes, les PCB de type dioxines et les PCB indicateurs sont recherchés sur chaque prélèvement. Pour les poissons et les coquillages, le taux de matières grasses devra également être quantifié, ainsi que le taux d'humidité.

Pour les produits de la mer et d'eau douce :

\* les prélèvements seront constitués

- pour les poissons : de produits crus, frais, entiers ou en morceaux selon la taille des produits, et **éviscérés**, sauf si les espèces prélevées sont destinés à être mangées entières ;
- pour les coquillages : de produits vivants.

\* en revanche, les matrices utilisées par les laboratoires pour la recherche de ces contaminants seront constituées, en règle générale, de la **chair ou de la partie comestible** des espèces concernées, à savoir, en pratique :

- pour les poissons : filets ou morceaux de chair de poisson éviscéré, pelé, sauf en cas de consommation traditionnelle de la peau ;
- pour les coquillages : chair totale, sauf pour les coquilles Saint- Jacques, pour lesquelles les analyses seront uniquement réalisées sur muscles et gonades .

### 1-4 Lieux de prélèvement

Les prélèvements doivent porter sur des denrées dont on connaît le lieu de production qui doit être national.

En général, les prélèvements sont réalisés dans les **lieux de remise directe au consommateur**. Il peut s'agir des grandes et moyennes surfaces ou de magasins de détail.

Les prélèvements d'œufs porteront sur les œufs provenant d'élevages intensifs (les œufs « bio » et d'élevages comportant un libre parcours font l'objet d'un plan de contrôle spécifique).

**Pour les mollusques bivalves**, les prélèvements seront réalisés au niveau des établissements suivants :

- pour les huîtres et moules : centres d'expédition.

- pour les coquilles Saint- Jacques : criées, principaux lieux de première mise en vente de ce type de coquillages.

Seuls seront prélevés des coquillages récoltés dans les eaux littorales de chaque département désigné, en privilégiant, pour les coquilles Saint-Jacques, les lots provenant des principaux gisements identifiés par la direction départementale des affaires maritimes et l'IFREMER.

**Pour les poissons d'aquaculture**, les prélèvements seront réalisés au moment de la collecte dans les bassins du site d'exploitation ou après l'abattage/conditionnement des lots de poissons vivants destinés à la consommation humaine, dans l'établissement agréé premier destinataire de l'élevage.

## **2 – MODE OPERATOIRE DES PRELEVEMENTS**

### **2-1 Période de réalisation des prélèvements**

Les prélèvements seront réalisés entre le 15 février 2004 et le 30 juin 2004.

### **2-2 Réalisation des prélèvements**

#### *2-2-1 Nombre de départements concernés :*

Les prélèvements seront réalisés dans les 27 départements figurant dans les tableaux de l'annexe I.

#### *2-2-2 Répartition des prélèvements au niveau départemental :*

Les prélèvements au stade de la distribution pourront être effectués au sein d'un unique établissement dans chaque département ou région.

En revanche, pour les produits de la mer et d'eau douce, chaque série de prélèvements sera réalisée dans des sites d'exploitation ou dans des établissements (centre d'expédition ou criées) différents, en privilégiant pour les poissons d'aquaculture, les sites à forte capacité de production.

#### *2-2-3 Nature des analytes recherchés :*

Les analytes recherchés sont les suivants :

- les 17 congénères toxiques de dioxines et furanes
- les 12 congénères de PCB de type dioxines
- les 7 congénères de PCB indicateurs à savoir n° 28, 52, 101, 118, 138, 153 et 180.

#### *2-2-4 Matrices ou types d'échantillons prévus :*

Les matrices à prélever sont les suivantes: viande bovine, viande porcine, viande ovine, viande de volaille, foie (de volailles, de porc et de bovin), poisson d'élevage, mollusques bivalves vivants, lait, beurre et œufs.

Dans le cadre de ce plan, les dioxines, PCB de type dioxines et PCBs indicateurs seront analysés à partir d'un même échantillon global de laboratoire, **excepté pour les échantillons de lait** pour lesquels les dioxines et les PCB de type dioxines seront analysés sur un premier échantillon et les PCBs indicateurs sur un deuxième échantillon.

Les modalités de prélèvement pour chaque matrice concernée, en dehors des poissons d'élevage et les coquillages sont celles indiquées dans la note de service générale et les poids de prélèvement à retenir sont les suivants : viandes et foie ; 2Kg / beurre ; 250 g / œufs; 12 unités. / lait; 2 fois 1 litre.

Pour les poissons d'élevage et les coquillages, les modalités de prélèvement et d'échantillonnage sont les suivants:

Les tableaux de l'annexe III récapitulent les modalités pratiques de prélèvement (plan d'échantillonnage par lot prélevé) et les quantités minimales de matrice nécessaires pour permettre au laboratoire la recherche des différents analytes demandés et la mise en œuvre éventuelle d'une confirmation ou d'une deuxième analyse pour calculer un résultat moyen (dioxines).

Ces modalités de prélèvement reposent sur les dispositions de la directive 2002/69/CE<sup>1</sup> de la Commission du 26 juillet 2002, *portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires.*

Compte tenu de ces éléments, chaque échantillon global destiné au laboratoire sera composé de plusieurs échantillons élémentaires obtenus ou prélevés (cas éventuel des poissons) à partir de plusieurs individus entiers d'un même lot, dont le nombre variera en fonction du volume du lot (de 3 individus pour des lots de moins de 50 kg, à 10 individus pour les lots de plus de 500 kg). Le nombre d'unités élémentaires prélevées devra permettre, dans tous les cas, d'obtenir **un échantillon global d'au moins 1 kg de produits** (poissons entiers ou découpés ou coquillages entiers). En outre, pour les coquillages, **le poids total de l'échantillon global devra permettre d'obtenir, à minima 500 g de chair consommable** (cf. tableau 1 et 2 de l'annexe III)

En pratique, compte tenu des définitions de la notion de lot figurant dans les directives précitées, chaque lot de poissons ou de coquillages prélevé correspondra à des individus d'une même espèce, de taille ou âge comparable, provenant :

- pour les poissons d'aquaculture, d'un même « lot de production » : même cage ou bassin, pêchés le même jour, pour un même site ou zone de production ;
- pour les huîtres et moules, d'un lot de coquillages de même origine, provenant d'un même lieu de récolte, collecté le même jour et ayant séjourné la même durée, sur ce lieu de récolte ;
- pour les coquilles Saint-Jacques, d'un lot de produits pêchés le même jour sur le même gisement de pêche par un pêcheur unique, et débarqués le même jour, au niveau d'une même criée.

#### 2-2-5 Lieux de l'échantillonnage :

Le nombre et les types d'échantillons à prélever par département sont définis dans les tableaux figurant en annexe I.

#### 2-2-6 Laboratoires destinataires des échantillons pour laboratoire :

Les prélèvements de poissons, de mollusques bivalves, d'œufs et de beurre seront envoyés pour analyse au Laboratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (LABERCA), à l'adresse suivante :

Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes  
Route de GACHET - BP 50707 - 44307 NANTES CEDEX 3.  
**Responsable** : Monsieur Philippe MARCHAND  
E-mail : [laberca@vet-nantes.fr](mailto:laberca@vet-nantes.fr)

Tél. : 02 40 68 77 66  
Fax : 02 40 68 78 78

Les prélèvements de viande bovine, ovine, porcine, de viande de volailles et de foie seront envoyés pour analyse au laboratoire CARSO, à l'adresse suivante :

321, Avenue Jean Jaurès  
69362 LYON CEDEX 07.  
**Responsable** : Monsieur Daniel FRAISSE  
E-mail : [dfraisse@carso.fr](mailto:dfraisse@carso.fr)

Tél. : 04 72.76.16.00  
Fax : 04 78.72.12.11

Les prélèvements de lait seront envoyés, pour les analyses dioxines et PCB de type dioxines, à un des laboratoires suivants :

- DDSV 67 : LEM/IFRA - 38, rue de l'Industrie - 67400 ILLKIRCH ;
- DDSV 57 : Micro-polluants technologies SA – ZI du Gassion - 5, impasse des Anciens Hauts Fourneaux - BP 80293 - 57108 THIONVILLE CEDEX ;
- DDSV 76 : Laboratoire municipal et régional de Rouen - 49, rue Mustel - BP 4063-76022 ROUEN CEDEX.

Les analyses de PCB indicateurs pour le lait seront réalisées par l'Unité contaminants de l'environnement de l'AFSSA LERQHA.

<sup>1</sup> JO L2097 du 06.08.2002, p5

Le laboratoire de confirmation pour les PCB indicateurs, est :

AFSSA LERQHA Unité contaminants de l'environnement  10, rue Pierre Curie 94 704 MAISONS-ALFORT	<b>Confirmation pesticides, y compris PCB indicateurs</b>
	Cellule pesticides <u>Responsable</u> : M. BORDET  Tel : 01.49.77.27.37

#### 2-2-7 Identification des échantillons :

Chaque échantillon pour laboratoire sera accompagné lors de son envoi au laboratoire d'une fiche individuelle de prélèvement établie sur l'un des modèles joints en annexe II.

Toutes les rubriques même si elles semblent évidentes (identification de la DDSV d'origine par exemple) ou répétitives doivent être renseignées, et notamment, pour les poissons et coquillages, celles concernant la description des matrices et des lots prélevés, ainsi que la localisation détaillée des zones de pêche ou de récoltes concernées. Pour ces derniers cas, afin d'optimiser l'organisation des prélèvements et le recueil des commémoratifs (notamment l'identification des zones de production), vous pourrez vous rapprocher des organisations de producteurs concernées par ce plan.

### 3 – ANALYSES : EXIGENCES MINIMALES

#### 3-1 Méthodes d'analyse :

Les méthodes d'analyse à mettre en œuvre sont précisées dans la note de service relative aux dispositions générales DGAL/SDRRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004. Lors de leur mise en œuvre, par les laboratoires concernés doivent en outre vérifier, pour la détermination des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxines, les dispositions figurant pour les denrées alimentaires, dans la directive 2002/69/CE du 26/07/2002.

Les conditions pour la mise en œuvre des analyses de confirmation pour les PCB indicateurs, lors du dépassement du seuil d'enquête indicatif provisoire fixé dans le cadre des plans de surveillance de cette année (seuils de confirmation), sont précisées en annexe III (tableau 3), pour les poissons et les coquillages.

Par ailleurs, conformément aux dispositions figurant dans la directive 2001/69/CE, tous les résultats dioxines exprimés en TEQ (OMS98), compris dans l'intervalle correspondant à la limite maximale réglementaire plus ou moins 20%, entraîneront la mise en œuvre, par le même laboratoire, d'une seconde analyse, permettant de calculer le résultat définitif sur la base de la moyenne des deux résultats obtenus.

A cet effet, les laboratoires qui réaliseront les analyses, devront conserver à l'état congelé, le reste de l'échantillon de laboratoire qui aura servi à la prise d'essai, pour pouvoir procéder, le cas échéant, aux analyses complémentaires éventuellement nécessaires.

#### 3-2 Délai de réponse du laboratoire :

Un délai d'un mois a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyse, ce délai courant à compter de la date de réception du prélèvement. Des détails supplémentaires figurent dans la note générale.

#### 3-3 Expression des résultats : unités, rapport d'analyse

Les résultats seront exprimés selon les unités figurant dans les modèles de fiche de résultats figurant en annexe II.

Le laboratoire remplira la seconde partie « résultat » de la fiche de prélèvement, en n'oubliant pas de mentionner :

- les limites de détection et/ou de quantification atteintes par le laboratoire,
- la concentration trouvée, exprimée selon les unités demandées ;

- les taux de matières grasses et d'humidité trouvés dans l'échantillon ;
- en sus des sommes demandées, les résultats détaillés par congénère dans l'ordre demandé. Par ailleurs, **tous les rapports d'essais** mentionnant les résultats congénère par congénère établis par le laboratoire, **devront être systématiquement joints aux fiches de prélèvement/résultats correspondantes.**

**Le laboratoire transmettra par ailleurs l'ensemble des résultats sur des fichiers Excel qui lui seront transmis directement.**

#### **4-TRANSMISSION DES RESULTATS**

L'ensemble des fiches de prélèvements et des résultats détaillés par molécules recherchées est à transmettre au bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires (BSDAAS). Afin de faciliter la saisie des résultats, un envoi en continu est souhaité. Dans tous les cas, ces derniers devront parvenir à la DGAL avant le 15 septembre 2004.

#### **5 – SUITES EVENTUELLES A DONNER**

Les valeurs maximales de référence fixées par catégories d'aliments, ainsi que les suites générales à donner, figurent dans la note de service DGAL/SDRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004.

Tout dépassement de la valeur maximale de référence dans un échantillon devra être immédiatement signalé au BSDAAS.

En outre, en cas de dépassement des seuils réglementaires figurant, pour les dioxines sur les poissons et les coquillages, dans le règlement 466/2001/CE modifié du 8 mars 2001, une enquête sera mise en œuvre dans les meilleurs délais, en relation éventuelle avec la DDAM, pour déterminer l'origine éventuelle de ces contaminations. Ces investigations comprendront, en particulier, la mise en œuvre d'une nouvelle série d'analyses, réalisées selon les mêmes modalités que celles décrites dans cette note, sur le même type d'espèce, provenant de la même zone de production ou de collecte.

#### **6 – MISSION DE L'ECHELON REGIONAL**

Les directeurs départementaux des services vétérinaires du chef lieu de région qui ont mis en place la coordination de la mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle nationaux s'appuieront sur l'échantillonnage décliné au niveau départemental figurant à l'annexe I. Les prélèvements qui ont doivent être réalisés en distribution (viande bovine, viande porcine, viande ovine, viande de volaille, foie, lait, beurre et œufs) pourront être regroupés au niveau régional, par contre, les prélèvements de poisson d'élevage et de mollusques bivalves vivants devront être réalisés dans les départements indiqués à l'annexe I.

#### **7 – IMPUTATIONS BUDGETAIRES**

Tous les frais d'analyses sont à imputer sur le chapitre budgétaire 44.70 art 20

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note à usage de service.

La Directrice Générale Adjointe  
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

## ANNEXE I

### LIEUX DE L'ECHANTILLONNAGE (hors mollusques bivalves vivants et poissons d'aquaculture marine)

Matrices	Viande bovine	Viande porcine	Viande ovine	Viande de volaille	Foie	Lait	Beurre	Oeufs
Départements								
06	0	0	1	2	1 (bovin)	0	0	1
13	2	0	0	2	0	0	1	1
21	1	0	0	2	1 (bovin)	0	1	1
31	2	0	0	0	1 (volailles)	0	1	1
38	0	0	1	0	1 (volailles)	0	2	0
49	2	0	0	1	0	0	1	0
57	0	0	0	0	0	4	0	0
59	2	0	0	0	1 (porc)	0	1	1
62	0	0	2	0	1 (volailles)	0	1	0
67	0	2	0	1	1 (porc)	4	1	0
69	2	0	0	2	1 (porc)	0	1	1
71	0	0	0	2	2 (bovin)	0	1	1
72	0	2	0	0	1 (volailles)	0	1	0
74	2	0	1	0	0	0	1	0
76	0	0	0	0	0	4	0	0
86	0	2	0	1	0	0	1	1
94	1	2	0	2	0	0	0	0
Total	14	8	5	15	11	12	14	8

**ANNEXE I**  
**LIEUX DE PRELEVEMENT**  
pour les poissons d'aquaculture marine et mollusques bivalves vivants

Matrices	POISSON AQUACULTURE MARINE				MOLLUSQUE BIVALVE VIVANT		
	Bar	Daurade	Turbot	Truite de mer et saumon	Huîtres	Moules	Coquilles Saint Jacques
Lieux de prélèvement et départements	<i>Sites aquacoles ou établissement agréé</i>				<i>Centres d'expédition ou purification</i>		<i>Criées (ou Sites débarquement)<sup>2</sup></i>
13	1						
14			1		1	1	2
20A	1	1					
22				1			2
29							2
34	1				1		
50				2	1	1	
56					1	1	2
66	1						
76						1	
83		1					
85		1	1		1	1	
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
	<b>12</b>				<b>18</b>		

<sup>2</sup> uniquement s'il n'existe pas de criées dans le département où peuvent être réalisés les prélèvements demandés

## ANNEXE II

**FICHE DE PRELEVEMENT – PLAN DE SURVEILLANCE COMMUNAUTAIRE 2004**  
**DIOXINES, FURANES, PCB de type DIOXINES ET PCB INDICATEURS**  
**COMMEMORATIFS hors poissons et coquillages**

<b>DDSV d'origine :</b> .....	<b>Référence du prélèvement</b> .....	
Prélèvement effectué par (nom en majuscules) :.....Tél. ....		
Date du prélèvement :.....		
<b>Lieu de prélèvement :</b>		
Type d'établissement :.....		
Nom et adresse de l'établissement :.....		
Date de l'envoi du prélèvement :.....		
ALEATOIRE <input type="checkbox"/>		
<b>Identification du prélèvement :</b>		
Matrice prélevée :.....		
Présentation :.....		
Etablissement d'origine (raison sociale, adresse, n° d'identification ou d'agrément le cas échéant) : .....		
Identification du lot :.....		
Observations particulières :		

**Signature de l'inspecteur :**

<b>ANALYSE</b>	<b>Dioxines et furanes</b>	<b>PCB de type dioxines</b>	<b>PCB indicateurs</b>
Laboratoire			
Date de réception			
Date d'analyse			
Envoi	accepté <input type="checkbox"/> refusé <input type="checkbox"/>		
Etat de l'échantillon à réception	RAS <input type="checkbox"/> Anomalies (précisez) :		
Numéro d'enregistrement du laboratoire			

**Joindre les fiches détaillant les résultats par molécules recherchées**

## ANNEXE II

**FICHE DE PRELEVEMENT – PLAN DE SURVEILLANCE COMMUNAUTAIRE 2004**  
**DIOXINES, FURANES, PCB de type DIOXINES ET PCB INDICATEURS**  
**COMMEMORATIFS – POISSONS D'AQUACULTURE MARINE**

<b>DDSV d'origine :</b> .....	<b>Référence du prélèvement</b> .....	
Prélèvement effectué par (nom en majuscules) : ..... Tél. .... Date du prélèvement : ..... <b>Lieu de prélèvement :</b> Type de site / établissement (précisez) : ..... Nom et adresse du site / établissement:..... ..... N° d'agrément <input type="checkbox"/> ou de suivi sanitaire (si site aquacole) <input type="checkbox"/> : ..... <b>Origine du lot prélevé</b> <u>Raison sociale exploitation aquacole<sup>3</sup> :</u> ..... N° identification suivi sanitaire : ..... Date de collecte : ..... <u>Situation et/ou dénomination Zone d'élevage</u> (la plus détaillée, complète et précise possible) : ..... .....Pleine mer <input type="checkbox"/> .....zone côtière <input type="checkbox"/> .....étang côtier <input type="checkbox"/> .....estuaire <input type="checkbox"/> ..... <u>Identification éventuelle..Zone CIEM<sup>4</sup> :</u> ..... autres (coordonnées géographiques, etc.) : ..... Lieu débarquement éventuel <sup>5</sup> : ..... Date débarquement éventuelle : ..... Type de prélèvement: ALEATOIRE <input type="checkbox"/> ..... CONTROLE RENFORCE <input type="checkbox"/> <b>Identification du prélèvement :</b> <u>Matrice prélevée :</u> ..... Bar <input type="checkbox"/> ..... Daurade <input type="checkbox"/> ..... Turbot <input type="checkbox"/> ..... Truite de mer <input type="checkbox"/> ..... Saumon <input type="checkbox"/> <u>Type de matrice à analyser :</u> CHAIR <input type="checkbox"/> AUTRES <sup>6</sup> (préciser) : ..... <u>Espèce :</u> nom commercial officiel (ou nom latin) : ..... Poids approximatif du lot d'origine prélevé (kg) : ..... Poids de l'échantillon global : .....kg Présentation échantillons élémentaires prélevés : ..... Poids moyen individu entier : ..... Nombre échantillons élémentaires prélevés : ..... Lot prélevé homogène : oui <input type="checkbox"/> ..... non <input type="checkbox"/> ..... <u>Identification éventuelle du lot prélevé (ex : si prélèvement dans étés agréés) :</u> ..... Date éventuelle réception étés mareyage/abattage: ..... Date abattage : ..... <b>Observations particulières :</b>  		

**Signature de l'inspecteur :**

<b>ANALYSE</b>	<b>Dioxines et furanes</b>	<b>PCB de type dioxines</b>	<b>PCB indicateurs</b>
Laboratoire			
Date de réception			
Date d'analyse			
Envoi	accepté <input type="checkbox"/> refusé <input type="checkbox"/>		
Etat de l'échantillon à réception	RAS <input type="checkbox"/> Anomalies (précisez) :		
Numéro d'enregistrement du laboratoire			

**Joindre les fiches détaillant les résultats par molécules recherchées**

<sup>3</sup> Si différente du lieu de prélèvement

<sup>4</sup> Se renseigner auprès de la DDAM ou nous demander une carte CIEM par courrier électronique

<sup>5</sup> Si élevage en mer ou en zone côtière par exemple

<sup>6</sup> Préciser si demande d'analyse porte sur : produits entiers, éviscérés, étêtés, non pelés, selon consommation usuelle

## ANNEXE II

**FICHE DE PRELEVEMENT – PLAN DE SURVEILLANCE COMMUNAUTAIRE 2004**  
**DIOXINES, FURANES, PCB de type DIOXINES ET PCB INDICATEURS**  
**COMMÉMORATIFS – MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

<b>DDSV d'origine :</b> .....	<b>Référence du prélèvement</b> .....
Prélèvement effectué par (nom en majuscules) : ..... Tél. ....	
Date du prélèvement : .....	
<b>Lieu de prélèvement :</b>	
Type : ...Centre expédition <input type="checkbox"/> .....Criée <input type="checkbox"/> .....	
Nom et adresse du site / établissement : .....	
.....N° d'identification sanitaire : .....	
<b>Coquilles Saint-Jacques de pêche</b> <input type="checkbox"/>	
Nom, adresse éventuelle <i>pêcheur</i> : .....	
.....Nom navire de pêche : .....	
n° agrément sanitaire: .....à défaut n° immatriculation DDAM : .....	
<u>Localisation zone (s) de pêche</u> (la plus détaillée, précise et complète possible) : dénomination éventuelle : .....	
<b>Zones conchylicoles</b> <input type="checkbox"/> : .....ou <b>Zone CIEM</b> <sup>7</sup> : .....autres <input type="checkbox"/> : .....	
Coordonnées géographiques éventuelles : .....	
Lieu débarquement <sup>8</sup> : ..... Date pêche : .....	
<b>Coquillages d'élevage – Moules, huîtres</b> <input type="checkbox"/>	
Localisation / identification dernière zone collecte (la plus précise possible) : .....	
.....Statut sanitaire : A <input type="checkbox"/> ... B <input type="checkbox"/> ..	
Date collecte : ..... date réception : .....	
et bon de transport n°: .....	
<i>Coquillages prélevés, originaires de la zone d'élevage</i> : ...oui <input type="checkbox"/> .....non <input type="checkbox"/> .....	
Si non, localisation / identification de la dernière zone de provenance : .....	
.....	
et durée d'immersion dans la dernière zone de collecte .....	
Et date réception : .....et bon de transport n°: .....	
<b>Identification du prélèvement :</b>	
<u>Matrice prélevée</u> : <b>HUITRE</b> <input type="checkbox"/> ..... <b>MOULE</b> <input type="checkbox"/> ..... <b>Coq. SAINT JACQUES</b> <input type="checkbox"/> ..	
<u>Type de matrice à analyser</u> : <b>MUSCLE ET GONADE</b> <input type="checkbox"/> ..... <b>CHAIR TOTALE</b> <input type="checkbox"/>	
<u>Espèce</u> (nom commercial officiel ou nom latin) : .....	
Poids du lot échantillonné (kg) : ..... Poids de l'échantillon global prélevé : .....	
Nombre de coquillages prélevés : .....	
<u>Identification éventuelle du lot prélevé</u> : .....Date conditionnement : .....	
et/ou date réception <sup>6</sup> : .....et bon de transport n°: .....autre <input type="checkbox"/> : .....	
<b>Autres observations</b> : :	

**Signature de l'inspecteur :**

<b>ANALYSE</b>	<b>Dioxines et furanes</b>	<b>PCB de type dioxines</b>	<b>PCB indicateurs</b>
Laboratoire			
Date de réception			
Date d'analyse			
Envoi	accepté <input type="checkbox"/> refusé <input type="checkbox"/>		
Etat de l'échantillon à réception	RAS <input type="checkbox"/> Anomalies (précisez) :		
Numéro d'enregistrement du laboratoire			

**Joindre les fiches détaillant les résultats par molécules recherchées**

<sup>7</sup> se renseigner auprès de la DDAM ou nous demander une carte CIEM par courrier électronique

<sup>8</sup> si différence entre lieu de débarquement et lieu de prélèvement

## ANNEXE II

## MODALITE DE PRELEVEMENT DES POISSONS

Tableau 1)°- Correspondance quantité de chair – présentation du produit

<b>100 grammes de chair ou partie comestible peut être obtenue à partir de</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 g de filet</li> <li>- 120 à 140 g de tranche de poisson tranché ou étêté, éviscéré</li> <li>- 150 à 175 g de poisson entier à petite tête (anchois, hareng, etc.)</li> <li>- 175 à 200 g de poisson entier à grosse tête (gadidés, etc.)</li> <li>- environ 200 à plus de 500 g de mollusques bivalves vivants</li> </ul>
--	--

Tableau 2)- Modalités pratiques de prélèvement des poissons et des coquillages

Taille du lot*	Nombre d'échantillons élémentaires par prélèvement*	Modalités pratiques de prélèvement en fonction du poids moyen des individus constituant le lot			
		50 à 300g	400 à 500 g	600 g à 5 kg	> 5 kg
<b>POISSONS</b>					
< 50 kg	<b>3</b>	1 kg de poissons entiers ou éviscérés (selon coutume consommation)	3 poissons entiers ou éviscérés (selon coutume consommation)	3 tranches** ou filets** de 350 g, non parés, avec peau	3 tranches ou demi tranches** ou filets** de 350 g, non parés, avec peau ou 3 x 2 cubes de 200 g ***
50 à 500 kg	<b>5</b>	1 kg de poissons entiers ou éviscérés (selon coutume consommation)	5 poissons entiers, (étêtés) éviscérés ou 5 tranches** ou filets** de 200 g, non parés, avec peau	5 tranches** ou filets** de 200 g, non parés, avec peau	5 tranches ou demi tranches** ou filets** de 200 g, non parés, avec peau ou 5 x 2 cubes de 100 g ***
> 500 kg	<b>10</b>	1 kg de poissons entiers ou éviscérés (selon coutume consommation)	10 poissons entiers, (étêtés) éviscérés ou 10 tranches** ou filets** de 100 g, non parés, avec peau	10 tranches** ou filets** de 100 g, non parés, avec peau	10 tranches ou demi tranches** ou filets** de 200 g, non parés, avec peau ou 10 x 2 cubes de 200 g ***
<b>Au moins 1 kg de produits obtenus à partir de 3 individus minimum</b>					
<b>COQUILLAGES</b>					
< 50 kg	<b>3</b>	<b>Au moins 1 kg de produits et quantité suffisante pour permettre l'obtention de 700 g de partie comestible</b>			
50 à 500 kg	<b>5</b>				
> 500 kg	<b>10</b>				

\* Cf. directive 2002/69 du 26 juillet 2002

\*\* prélèvement des tranches en arrière de la tête, et si possible à l'aplomb du milieu de la zone abdominale (pour obtenir de la chair dorsale et de la chair située au niveau de la paroi abdominale) ou partie de filet avec la partie abdominale non parée

\*\*\* 2 cubes seront prélevés par individu : 1 cube sera prélevé au niveau de la partie dorsale, le long de l'arrêté dorso-centrale, et l'autre au niveau de la paroi abdominale.

## ANNEXE II

TABLEAU 2)- MODALITES PRATIQUES POUR LA MISE EN ŒUVRE DES ANALYSES

Groupe d'analytes	Matrice	Quantité matrice nécessaire	Quantité minimale de produits à prélever (1)	Observations	Méthode	Laboratoire d'analyse	Méthode	Laboratoire de confirmation	Modalités mise en œuvre confirmation	Autres remarques
<b>Dioxines et PCBs</b> - Dioxines et PCBs de type dioxines  - PCB indicateurs	Chair comestible de poisson ou de coquillage	300 g + 2 * 200 g = <b>700g minimum</b>	Minimum 1 kg, à partir de minimum 3 individus	Recherche des dioxines, PCB de type dioxines et PCB indicateurs à partir du même échantillon de laboratoire	- CG/SM haute résolution  - CG/SM ou CG détection capture d'électron	- LABERCA (44)	- CG/SM haute résolution  - CG/SM	- <u>dioxines/PCB like</u> même laboratoire  - PCB indicateurs : AFSSA – LERQHA (LNR pesticides - 94)	- 2° analyse sur place et calcul de la moyenne, si résultats compris entre [3,2-4,8 pg TEQ/g de PB]  - Confirmation si somme > SC, soit 40 µg /kg de produit brut	+ dosage taux de matières grasses et taux d'humidité

(1) La quantité de produit et le nombre d'individus à prélever sera déterminée sur la base des principes figurant à l'annexe II, tableaux 1 et 2

### ANNEXE III Présentation des tableaux de résultats

Remarques : ces tableaux sont présentés en anglais par la Commission, par ailleurs, ils devront être utilisés sous format Excel pour la restitution des résultats (fichier transmis par messagerie aux destinataires de la NS)

#### DIOXIN-LIKE PCBs et AUTRES PCBs

<b>Country</b>		<b>Remarks</b>
<b>Year</b>		Lipid extraction method used
<b>Product</b>		
<b>Stage of marketing</b>		
<b>Tissue</b>		
<b>Expression of results</b>		
<b>Type of sampling</b>		
<b>Sample No.</b>		
<b>Production method</b>		
<b>Area</b>		
<b>Number of subsamples</b>		
<b>Fat content (%)</b>		
<b>Moisture content (%)</b>		

1	dioxins and furans (pg/g)	Congeners	TEF	LOD	LOQ	Recovery (%)	Results	TEQ
	<b>Methods</b>	2,3,7,8 - TCDD	1					
	<b>Detection</b>	1,2,3,7,8 - PeCDD	1					
	<b>Unit</b>	1,2,3,4,7,8 - HxCDD	0,1					
	<b>Accredited</b>	1,2,3,6,7,8 - HxCDD	0,1					
	<b>Uncertainty (%)</b>	1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1					
		1,2,3,4,6,7,8 - HpCDD	0,01					
		OCDD	0,0001					
		2,3,7,8 - TCDF	0,1					
		1,2,3,7,8 - PeCDF	0,05					
		2,3,4,7,8 - PeCDF	0,5					
		1,2,3,4,7,8 - HxCDF	0,1					
		1,2,3,6,7,8 - HxCDF	0,1					
		1,2,3,7,8,9 - HxCDF	0,1					
		2,3,4,6,7,8 - HxCDF	0,1					
		1,2,3,4,6,7,8 - HpCDF	0,01					
		1,2,3,4,7,8,9 - HpCDF	0,01					
		OCDF	0,0001					

<b>Total TEQ-PCDD/PCDF</b>	
----------------------------	--

<b>Upperbound</b>	
<b>Mediumbound</b>	
<b>Lowerbound</b>	

