Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

**Direction générale de l'alimentation**

**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**

**Bureau des matières premières / Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires**

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Françoise KREMER
Tél. : 01.49.55.84.94
Réf. interne :

**NOTE DE SERVICE**

**DGAL/SDSSA/N2005-8062**

**Date: 23 février 2005**

Classement : SSA 134.2

**Date de mise en application :** Immédiate
**Abroge et remplace :** Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8052 du 9-2-2004
**Date limite de réponse :** 1er février 2006
Nombre d'annexes: 3
**Degré et période de confidentialité :** Tout public

**Objet :** Plan de surveillance communautaire dioxines – 2005

**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 2005. Le plan d'échantillonnage proposé vise à répondre aux objectifs d'échantillonnage recommandés par la Commission européenne pour 2005 et est complété par un échantillonnage renforcé portant sur les œufs d'élevages non enregistrés au titre du Règlement 2295/03/CE.

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 2005 figurent dans la note de service DGAL/SDRCC/N2005-8007 du 10/01/2005.

| **DESTINATAIRES** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br>- DDSV<br>- DDSV-R<br>- LABERCA<br>- CARSO<br>- AFSSA LERQHA<br>- LEM/laboratoires SAS<br>- LDA 85 | Pour information :<br>- Préfets<br>- DRAF/DAF<br>- DDAF<br>- IGVIR<br>- BNEVP<br>- ENV<br>- ENSV<br>- INFOMA<br>- AFSSA, DGCCRF, DGS, InVS, DPPR, DPMA |

## 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 de prélèvements totaux retenus dans ce plan, vise à répondre aux objectifs d'échantillonnage demandés en 2005 par la Commission européenne. Par ailleurs, ce plan a pour objectif de réaliser, pour les œufs produits dans des élevages non enregistrés au titre du Règlement 2295/03/CE, une enquête particulière, suite à des recommandations de l'AFSSA de disposer de données pour ce type de production.

| Matrice | Nombre de prélèvements | |
|---|---|---|
| Viande bovine | 14 | |
| Viande porcine | 8 | |
| Viande ovine | 5 | |
| Viande de volaille | 15 | |
| Foie | 11 | |
| Poisson d'élevage | 8 | |
| Mollusques bivalves vivants | 8 | |
| Lait | 12 | |
| Beurre | 14 | |
| Œufs | 58 | 12 issus d'élevages en claustration |
| | | 6 issus d'élevages en plein air enregistrés au titre du Règlement 2295/03/CE |
| | | 40 issus d'élevages non enregistrés au titre du Règlement 2295/03/CE |
| Total | 153 | |

Tableau 1 : nombre national de prélèvements

### *1-3 Couples analytes/ matrices*

Les dioxines et furannes, 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.

Particularités pour les produits de la mer et d'eau douce :

* Prélèvements :

- pour les poissons : 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 : produits vivants.

* matrices utilisées par les laboratoires : **chair ou 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*

Dans la mesure du possible, les prélèvements doivent porter sur des denrées dont on connaît le lieu de production primaire qui doit être national.

Les prélèvements seront réalisés au niveau de l'établissement de production de votre choix (abattoir, atelier de découpe, ...) ou dans les lieux de remise directe au consommateur. Dans ce dernier cas, vous vous attacherez à prélever des produits dont l'établissement ayant réalisé le conditionnement est national, afin de pouvoir si besoin, réaliser l'enquête en amont visant à retrouver l'origine du produit (élevage, établissement de fabrication). Ainsi, pour les œufs conditionnés dans un centre d'emballage national, vous vous assurerez que le code œuf identifie un élevage français.

Pour les œufs d'élevages non enregistrés au titre du Règlement 2295/03/CE les prélèvements seront réalisés que lorsque les œufs sont commercialisés , c'est à dire soit directement à la ferme, soit sur les marchés de proximité.

**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 1er mars 2005 et le 15 décembre 2005.

### *2-2 Réalisation des prélèvements*

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

Les prélèvements seront réalisés dans les 38 départements figurant dans les tableaux de l'annexe I.

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

Les prélèvements s'ils sont réalisés 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 pour laboratoire.

Les modalités de prélèvement pour chaque matrice concernée, en dehors des poissons d'élevage et des coquillages sont celles indiquées dans la note de service générale.

| Matrice | Poids ou quantité |
|---|---|
| Viandes et foie | 2 Kg |
| Beurre | 250 g |
| Œufs | 12 unités |
| Lait | 2 fois 1 litre |

Tableau 2 : Poids ou quantité par prélèvement (en dehors des poissons d'élevage et des coquillages)

Les œufs seront envoyés au laboratoire sous forme de coule d'œufs congelée dans un récipient de verre ou de polypropylène (éventuellement, le laboratoire choisi pourra, sur demande, vous fournir ces récipients).

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[1] de la Commission du 26 juillet 2002, modifiée par la directive 2004/44/CE du 13 avril 2004, *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.*

Chaque échantillon pour laboratoire sera composé de plusieurs unités élémentaires obtenues ou prélevées (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 pour laboratoire 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 pour laboratoire 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 de prélèvements à réaliser par département sont définis dans les tableaux figurant en annexe I.

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

Les échantillons pour laboratoire seront envoyés dans un des laboratoires agréés pour la recherche de ces contaminants.

A titre d'information, sont actuellement agréés les laboratoires suivants :

- Laboratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments (LABERCA)
Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes
Route de GACHET - BP 50707 - 44307 NANTES CEDEX 3,

[1] JO L2097 du06.08.2002, p5

- Laboratoire CARSO - 321, Avenue Jean Jaurès - 69362 LYON CEDEX 07,

- LEM/laboratoires SAS - 38, rue de l'Industrie - BP 70192- 67405 ILLKIRCH CEDEX ,

- Laboratoire départemental d'analyses de Vendée – Rond Point Georges Duval – BP 802 85021 La Roche sur Yon Cedex.

Le laboratoire de référence pour les dioxines et les PCB Dioxin-like, est

| | |
|---|---|
| LABERCA<br>Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes<br>Route de GACHET - BP 50707 - 44307<br>NANTES CEDEX 3 | Responsable : M. MARCHAND<br>E-mail : laberca@vet-nantes.fr<br>Tél. : 02 40 68 77 66<br>Fax : 02 40 68 78 78 |

Le laboratoire de référence pour les PCB indicateurs, est :

| | |
|---|---|
| AFSSA LERQAP<br>Unité contaminants de l'environnement<br>10, rue Pierre Curie<br>94 704 MAISONS-ALFORT | Cellule pesticides<br>Responsable : M. BORDET<br><br>Tél. : 01.49.77.27.37 |

*2-2-7 Identification des échantillons :*

Chaque échantillon global 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 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/N2005-8007 du 10/01/2005. Les laboratoires concernés doivent vérifier, pour la détermination des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxines, les dispositions précisées dans la directive 2002/69/CE du 26/07/2002 modifiée par la directive 2004/44/CE du 13/04/2004 en ce qui concerne les denrées alimentaires.

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 2002/69/CE, tous les résultats dioxines exprimés en TEQ (OMS98), supérieurs à la limite maximale réglementaire, 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, en prenant en compte l'incertitude de mesure.

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 échant, 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 des échantillons. 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 par l'intermédiaire d'un fichier Excel qui lui sera 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) avant le 1er février 2006.

**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/N2005-8007 du 10/01/2005.

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

En cas de dépassement des seuils réglementaires, 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 produit ou le même type d'espèce, provenant, pour le poissons et coquillages de la même zone de production ou de collecte et qui sera déterminée en fonction des éléments fournis par l'enquête pour les autres produits.

**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 de viande bovine, viande porcine, viande ovine, viande de volaille, foie, lait, beurre et œufs pourront être répartis différemment 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.

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

La Directrice générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

# ANNEXE I

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

| Matrices / Départements | Viande bovine | Viande porcine | Viande ovine | Viande de volaille | Foie | Lait entier | Beurre | Œufs d'élevages en claustration | Œufs d'élevages en plein air enregistrés | Œufs d'élevages non enregistrés |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | 2 |
| 06 | | | 1 | 2 | 1 (bovin) | | | 1 | | |
| 13 | 2 | | | 2 | | | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 17 | | | | | | | | | | 2 |
| 21 | 1 | | | 1 | 1 (bovin) | | 1 | 1 | | |
| 22 | | | | | | | | | 1 | |
| 26 | | | | 1 | | | | | | 2 |
| 31 | 2 | | | | 1 (volailles) | | 1 | 1 | 1 | |
| 32 | | | | | | | | | | 2 |
| 38 | | | 1 | | 1 (volailles) | | 2 | | | |
| 40 | | | | | | | | | | 2 |
| 44 | | | | | | | | | | 2 |
| 45 | | | | | | | | | | 2 |
| 47 | | | | | | | | | | 2 |
| 49 | 2 | | | 1 | | | 1 | | | |
| 50 | | | | | | | | | | 2 |
| 57 | | | | | | 4 | | | | 2 |
| 59 | 2 | | | | 1 (porc) | | 1 | 1 | 1 | |
| 62 | | | 2 | | 1 (volailles) | | 1 | | | 2 |
| 67 | | 2 | | 1 | 1 (porc) | 4 | 1 | | | 2 |
| 69 | 2 | | | 2 | 1 (porc) | | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 71 | | | | 2 | 2 (bovin) | | 1 | 1 | | 2 |
| 72 | | 2 | | | 1 (volailles) | | 1 | | | |
| 74 | 2 | | 1 | | | | 1 | | | |
| 76 | | | | | | 4 | | | | 2 |
| 79 | | 2 | | 1 | | | 1 | 1 | | 2 |
| 81 | | | | | | | | | | 2 |
| 82 | | | | | | | | | | 2 |
| 85 | | | | | | | | | | 2 |
| 94 | 1 | 2 | | 2 | | | | | 1 | |
| Total | 14 | 8 | 5 | 15 | 11 | 12 | 14 | 8 | 6 | 40 |

# 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** | *Sites aquacoles ou établissement agréé* | | | | *Centres d'expédition ou purification* | | *Criées (ou Sites débarquement)* [2] |
| **14** | | | 1 | | | | 1 |
| **20A** | 1 | | | | | | |
| **22** | | | | 1 | | | 1 |
| **29** | | | | | | | 1 |
| **34** | | | | | 1 | | |
| **50** | | | | 1 | | 1 | |
| **56** | | | | | | 1 | 1 |
| **66** | 1 | | | | | | |
| **83** | | 1 | | | | | |
| **85** | | 1 | 1 | | 1 | | |
| **TOTAL** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***4*** |
| | **8** | | | | **8** | | |

[2] 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**

| **DDSV d'origine :** **…..** | **Référence du prélèvement** …..... | |
|---|---|---|

Prélèvement effectué par (nom en majuscules) :….....Tél. ….....……

Date du prélèvement :….....……

**Lieu de prélèvement :**

Type d'établissement :……..

Nom et adresse de l'établissement :……
……

Date de l'envoi du prélèvement :……..

ALEATOIRE □

**Identification du prélèvement** :

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 :**

| **ANALYSE** | **Dioxines et furanes** | **PCB de type dioxines** | **PCB indicateurs** |
|---|---|---|---|
| Laboratoire | | | |
| Date de réception | | | |
| Date d'analyse | | | |
| Envoi | accepté ☐ | refusé ☐ | |
| Etat de l'échantillon à réception | RAS ☐ 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**

| **DDSV d'origine : ….....** | **Référence du prélèvement** …..... | |
|---|---|---|

Prélèvement effectué par (nom en majuscules) :….....Tél. ….....……
Date du prélèvement :….....……:…….

**Lieu de prélèvement :**
Type de site / établissement (précisez) : ……
Nom et adresse du site / établissement:……
……
N° d'agrément □ ou de suivi sanitaire (si site aquacole) □: ……..

**Origine du lot prélevé**

Raison sociale exploitation aquacole[3] : ……

N° identification suivi sanitaire : ……..Date de collecte : ……

Situation et/ou dénomination Zone d'élevage (la plus détaillée, complète et précise possible) :
……

……Pleine mer □ …….zone côtière □…….....étang côtier □……...estuaire □……

Identification éventuelle..**Zone CIEM[4]** : ……autres (coordonnés géographiques, etc.) :…….

Lieu débarquement éventuel[5] : ……..Date débarquement éventuelle : ……

Type de prélèvement: ALEATOIRE □…….CONTROLE RENFORCE □

**Identification du prélèvement** :

Matrice prélevée :……**Bar** □…… **Daurade** □....**Turbot** □…. **Truite de mer** □… **Saumon** □

Type de matrice à analyser : **CHAIR** □ **AUTRES**[6] (préciser) : ……..

Espèce : *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 □…..non □….

Identification éventuelle du lot prélevé (ex : si prélèvement dans éts agréé) : ……

Date éventuelle réception éts mareyage/abattage: ……..Date abattage : ……..

**Observations particulières** :

**Signature de l'inspecteur :**

| **ANALYSE** | **Dioxines et furanes** | **PCB de type dioxines** | **PCB indicateurs** |
|---|---|---|---|
| Laboratoire | | | |
| Date de réception | | | |
| Date d'analyse | | | |
| Envoi | accepté ☐ refusé ☐ | | |
| Etat de l'échantillon à réception | RAS ☐ Anomalies (précisez) : | | |
| Numéro d'enregistrement du laboratoire | | | |

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

[3] Si différente du lieu de prélèvement
[4] Se renseigner auprès de la DDAM ou nous demander une carte CIEM par courrier électronique
[5] Si élevage en mer ou en zone côtière par exemple
[6] 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
**COMMEMORATIFS – MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

**DDSV d'origine : …..... | Référence du prélèvement** ….....

Prélèvement effectué par (nom en majuscules) :….....Tél. ….....……
Date du prélèvement :….....……:……

**Lieu de prélèvement :**

Type : …Centre expédition □……Criée □……
Nom et adresse du site / établissement : ……
……..N° d'identification sanitaire : ……

**Coquilles Saint-Jacques de pêche** □

Nom, adresse éventuelle *pêcheur* : ……

……Nom navire de pêche ..:……

n° agrément sanitaire: ……à défaut n° immatriculation DDAM :……

Localisation zone (s) de pêche (la plus détaillée, précise et complète possible) : dénomination éventuelle :…..……..

**Zones conchylicoles** □ : ……..ou **Zone CIEM**[7] : ……autres □ : ……..

Coordonnés géographiques éventuelles : ……

Lieu débarquement[8] : …….. Date pêche : ……

**Coquillages d'élevage – Moules, huîtres** □

Localisation / identification dernière zone collecte (la plus précise possible) : ……
…….. ……Statut sanitaire : A □ … B □..
Date collecte : …….. date réception : ……..
et bon de transport n°: ……

*Coquillages prélevés, originaires de la zone d'élevage* : ….oui □…….non □……

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°: ……

**Identification du prélèvement** :

Matrice prélevée : **HUITRE** □……**MOULE** □…….**COQ. SAINT JACQUES** □…

Type de matrice à analyser : **MUSCLE ET GONADE** □ ….. **CHAIR TOTALE** □

Espèce (nom commercial officiel ou nom latin) : ……

Poids du lot échantillonné (kg) : …….…….. Poids de l'échantillon global prélevé : ……..
Nombre de coquillages prélevés : ……

Identification éventuelle du lot prélevé : ……Date conditionnement :……
et/ou date réception[6] : ……et bon de transport n°: ……autre □ :……
**Autres observations** : :

**Signature de l'inspecteur :**

| **ANALYSE** | **Dioxines et furanes** | **PCB de type dioxines** | **PCB indicateurs** |
|---|---|---|---|
| Laboratoire | | | |
| Date de réception | | | |
| Date d'analyse | | | |
| Envoi | accepté ☐ refusé ☐ | | |
| Etat de l'échantillon à réception | RAS ☐ Anomalies (précisez) : | | |
| Numéro d'enregistrement du laboratoire | | | |

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

[7] se renseigner auprès de la DDAM ou nous demander une carte CIEM par courrier électronique
[8] si différence entre lieu de débarquement et lieu de prélèvement

# ANNEXE III

## MODALITE DE PRELEVEMENT DES POISSONS

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

| | |
|---|---|
| **100 grammes de chair ou partie comestible peut être obtenue à partir de** | - 100 g de filet<br>- 120 à 140 g de tranche de poisson tranché ou étêté, éviscéré<br>- 150 à 175 g de poisson entier à petite tête (anchois, hareng, etc.)<br>- 175 à 200 g de poisson entier à grosse tête (gadidés, etc.)<br>- environ 200 à plus de 500 g de mollusques bivalves vivants |

**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** |
| **POISSONS** | | | | | |
| **< 50 kg** | **3** | 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** | **5** | 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** | **10** | 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 *** |
| | **Au moins 1 kg de produits obtenus à partir de 3 individus minimum** | | | | |
| **COQUILLAGES** | | | | | |
| **< 50 kg** | **3** | **Au moins 1 kg de produits et quantité suffisante pour permettre l'obtention de 700 g de partie comestible** | | | |
| **50 à 500 kg** | **5** | | | | |
| **> 500 kg** | **10** | | | | |

* Cf. directive 2002/69 du 26 juillet 2002 modifiée par la directive 2004/44/CE du 13/04/2004
** 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 III

## TABLEAU 3)- 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'anbalyse** | **Méthode** | **Laboratoire de confirmation** | **Modalités mise en œuvre confirmation** | **Autres remarques** |
| ***Dioxines et PCBs***<br>*- Dioxines et PCBs de type dioxines*<br><br>*- PCB indicateurs* | Chair commestible de poisson ou de coquillage | 300 g + 2 * 200 g = **700g minimum** | 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<br><br>- CG/SM ou CG détection capture d'électron | Selon liste des laboratoires agréés | - CG/SM haute résolution<br><br>- CG/SM | - Dioxines et PCB Dioxin-like<br>- LABERCA (44)<br><br>- PCB indicateurs :<br>AFSSA – LERQAP (LNR pesticides - 94) | Selon la directive 2002/69/CE du 26/07/2002 modifiée par la directive 2004/44/CE du 13/04/2004 | + 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 III**, tableaux 1 et 2

# ANNEXE IV
# 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 une transmission à la DGAL des résultats directement par les laboratoires en vue d'une retransmission à la Commission.

**DIOXIN-LIKE PCBs et AUTRES PCBs**

| | |
|---|---|
| **Country** | |
| **Year** | |
| **Product** | |
| **Stage of marketing** | |
| **Tissue** | |
| **Expression of results** | |
| **Type of sampling** | |
| **Sample No.** | |
| **Production method** | |
| **Area** | |
| **Number of subsamples** | |
| **Fat content (%)** | |
| **Moisture content (%)** | |

| **Remarks** |
|---|
| Lipid extraction method used |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| 1 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **dioxins and furans (pg/g)** | | **Congeners** | **TEF** | **LOD** | **LOQ** | **Recovery (%)** | **Results** | **TEQ** |
| | **Methods** | | 2,3,7,8 - TCDD | 1 | | | | | |
| | **Detection** | | 1,2,3,7,8 - PeCDD | 1 | | | | | |
| | **Unit** | | 1,2,3,4,7,8 - HxCDD | 0,1 | | | | | |
| | **Accredited** | | 1,2,3,6,7,8 - HxCDD | 0,1 | | | | | |
| | **Uncertainty (%)** | | 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 | | | | | |

| **Total TEQ-PCDD/PCDF** | |
|---|---|
| **Upperbound** | |
| **Mediumbound** | |
| **Lowerbound** | |

Annexe IV suite

| 2 | non-ortho PCBs (pg/g or ng/kg) | | PCB congeners | TEF | LOD | LOQ | Recovery (%) | Results | TEQ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Methods | | PCB-77 | 0,0001 | | | | | |
| | Detection | | PCB-81 | 0,0001 | | | | | |
| | Unit | | PCB-126 | 0,1 | | | | | |
| | Accredited | | PCB-169 | 0,01 | | | | | |
| | Uncertainty (%) | | | | | | | | |
| 3 | mono-orho PCBs (pg/g or ng/kg) | | PCB congeners | TEF | LOD | LOQ | Recovery (%) | Results | TEQ |
| | Methods | | PCB-105 | 0,0001 | | | | | |
| | Detection | | PCB-114 | 0,0005 | | | | | |
| | Unit | | PCB-118 | 0,0001 | | | | | |
| | Accredited | | PCB-123 | 0,0001 | | | | | |
| | Uncertainty (%) | | PCB-156 | 0,0005 | | | | | |
| | | | PCB-157 | 0,0005 | | | | | |
| | | | PCB-167 | 0,00001 | | | | | |
| | | | PCB-189 | 0,0001 | | | | | |

| Total TEQ-PCB | |
|---|---|
| Upperbound | |
| Mediumbound | |
| Lowerbound | |

**NON DIOXIN-LIKE PCBs**

| 4 | PCB-7 (6) (µg/kg or ppb) | | PCB congeners | | LOD | LOQ | Results |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Methods | | PCB- | 28 | | | |
| | Accredited | | PCB- | 52 | | | |
| | Unit | | PCB- | 101 | | | |
| | Uncertainty (%) | | PCB- | 118 | | | |
| | | | PCB- | 138 | | | |
| | | | PCB- | 153 | | | |
| | | | PCB- | 180 | | | |
| 5 | Other PCBs (µg/kg or ppb) | | PCB congeners | | LOD | LOQ | Results |
| | Methods | | PCB- | | | | |
| | Accredited | | PCB- | | | | |
| | Unit | | PCB- | | | | |
| | Uncertainty (%) | | PCB- | | | | |
| | | | PCB- | | | | |
| | | | PCB- | | | | |
| |