



## MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Direction générale de l'alimentation  
Service de l'alimentation  
Sous-direction de la qualité de l'alimentation  
Bureau de la législation alimentaire**

Adresse : 251 rue de Vaugirard  
75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Jérémy Pinte

Tél : 01 49 55 81 46

Courriel institutionnel : [sdqa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:sdqa.dgal@agriculture.gouv.fr)

Réf. Interne : 2009-BLA-JP-052

MOD10.21 A 03/09/08

**NOTE DE SERVICE****DGAL/SDQA/N2009-8357****Date: 24 décembre 2009**

Date de mise en application : 1<sup>er</sup> janvier 2010  
Abroge et remplace : NS DGAL/SDQA/N2008-8329  
Date limite de réponse : 1<sup>er</sup> juin 2010  
Nombre d'annexe : 1  
Degré et période de confidentialité : néant

**Objet : plan de surveillance pour l'année 2010 de la contamination des abats de porc par l'ochratoxine A et son principal métabolite, l'ochratoxine  $\alpha$**

**Références :**

**Règlement n315/93** du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires

**Note de service** N2009-8328 relative aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale, et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2010.

**Résumé :**

La présente note précise aux DDSV concernées les instructions spécifiques à mettre en œuvre dans le cadre du plan de surveillance de l'ochratoxine A (OTA) et son métabolite majoritaire : l'ochratoxine  $\alpha$  (OT $\alpha$ ) dans deux abats de porcs en fonction du mode d'élevage (« conventionnel » ou « biologique ») pour l'année 2010.

Le plan proposé vise d'une part à actualiser les données de contamination des abats de porc de la DGAL, obtenues en 1998 et 2000 et d'autre part à évaluer l'influence du mode d'élevage (conventionnel ou biologique) sur le niveau de contamination des abats de porc.

Les prélèvements seront réalisés du 1<sup>er</sup> janvier 2010 au 1<sup>er</sup> juin 2010.

**Mots-clés :** ochratoxine A, OTA, plan de surveillance, PSPC, ochratoxine  $\alpha$ , abats

**Destinataires****Pour exécution :**

- DRAAF (exécution et suivi d'exécution A,S) de la Franche-Comté, des Pays de la Loire, du Poitou-Charentes
- DDSV du Doubs, de la Mayenne, des Deux-Sèvres

**Pour information :**

- Préfets du Doubs, de la Mayenne, des Deux-Sèvres
- MEIE/DGCCRF/C2, MSS/DGS/EA3
- AFSSA (DERNS et LERQAP), InVS

# Table des matières

I. Contexte d'élaboration du plan de surveillance de l'OTA.....	3
II. Stratégie d'échantillonnage.....	3
A - Plan de surveillance.....	3
B - Définition du nombre national de prélèvements .....	3
C - Couples analytes/ matrices .....	3
D - Lieux de prélèvement .....	4
III. Mode opératoire des prélèvements .....	4
A - Période de réalisation des prélèvements.....	4
B - Réalisation des prélèvements sur le terrain.....	4
1 - Nombre de prélèvements concernés par analyte .....	4
2 - Répartition des prélèvements au niveau départemental.....	4
3 - Matrices ou types d'échantillons prévus.....	4
4 - Laboratoire destinataire des échantillons pour analyse.....	4
5 - Laboratoire national de référence .....	4
C - Identification des échantillons .....	4
IV. Exigences minimales pour les analyses .....	4
A - Délai de réponse du laboratoire.....	4
B - Expression des résultats : unités, rapport d'analyse .....	5
V. Transmission des résultats.....	5
VI. Suites éventuelles à donner .....	5
ANNEXE : Répartition et modalités des prélèvements.....	6
A - Répartition régionale .....	6
B - Proposition de répartition départementale des prélèvements .....	6
C - Modalités de prélèvements.....	6

# I. Contexte d'élaboration du plan de surveillance de l'OTA

En 2005, les discussions communautaires sur la fixation de seuils en OTA ont élargi la liste des denrées alimentaires pour lesquelles un seuil pourrait être fixé. Ainsi, dans le règlement (CE) n1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, une rubrique a été prévue pour les produits à base de viande, bien que les seuils maximaux correspondants en OTA n'aient pas été déterminés.

Les données existantes montrent une contamination plus importante du sang et des reins des animaux ayant été exposés à l'OTA par rapport aux autres organes. Les données de consommation montrent un léger et récent report de la consommation de viande vers les abats, denrées meilleur marché.

Il convient donc d'actualiser les données recueillies dans le cadre des plans de surveillance de l'OTA dans les rognons de porc et de volailles conduits en 1998 et 2000.

Le présent plan vise, en parallèle, à mieux connaître le métabolisme de l'OTA chez l'animal le plus sensible à cette mycotoxine : le porc. Le laboratoire national de référence pour les mycotoxines dans les denrées animales, l'AFSSA LERQAP, effectuera donc les analyses d'ochratoxine A et ochratoxine  $\alpha$  (principale métabolite de l'OTA), dans le foie et les reins de porc. Dans l'optique de développement des techniques adéquates, le LNR pourra conserver les échantillons préparés afin de quantifier d'autres métabolites secondaires de l'OTA, notamment les composés hydroxylés (4-OH-OTA et 10-OH-OTA).

L'hétérogénéité de la répartition dans le porc sera analysée :

- les reins de chaque animal prélevé seront analysés séparément,
- pour certains reins, l'analyse portera sur l'organe pris dans son intégralité. Pour les autres, la mesure sera faite d'une part sur la zone corticale et d'autre part sur la zone médullaire.

Enfin, compte tenu de l'essor de l'agriculture biologique au sens du label correspondant (AB), il est intéressant de comparer la présence de l'ochratoxine A et de ses métabolites sur des porcs charcutiers issus de l'agriculture biologique avec ceux produits dans le cadre de l'agriculture non labellisée biologique, ici qualifiée de « conventionnelle ». Le LNR 'mycotoxines dans les denrées animales et d'origine animale' a indiqué à mes services le risque d'une exposition aux mycotoxines par l'alimentation animale plus importante dans le cadre de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture conventionnelle, du fait des possibilités de traitement des céréales restreintes en AB.

Les prélèvements seront effectués dans des abattoirs de porcs certifiés agriculture biologique (AB). Le LNR se rapprochera des DDSV et éventuellement des éleveurs concernés afin de recueillir a posteriori et de façon anonyme les commémoratifs concernant l'alimentation distribuée aux animaux testés.

Ce plan de surveillance prospectif sera conduit sur le premier semestre 2010. Tous les prélèvements devront être envoyés avant le 31 mai 2010 à l'AFSSA LERQAP.

## II. Stratégie d'échantillonnage

### A - Plan de surveillance

L'échantillonnage (choix des échantillons par la DDSV concernée) se fera de façon aléatoire.

### B - Définition du nombre national de prélèvements

Le prélèvement de 100 échantillons soit 50 animaux prélevés est programmé pour l'ensemble des départements concernés par le présent plan.

L'annexe 1 donne la répartition des prélèvements au niveau national en fonction des régions et des matrices.

### C - Couples analytes/ matrices

Chaque échantillon fera l'objet d'une recherche d'ochratoxine A et d'ochratoxine alpha. Le tableau ci-dessous présente les matrices concernées par le présent plan et le nombre de prélèvements à réaliser pour chaque matrice :

Matrices		Nombre de prélèvements
Porc charcutier bio	Reins et foie	30
Porc charcutier conventionnel	Reins et foie	30

## D - Lieux de prélèvement

Les prélèvements doivent porter sur des denrées dont le lieu de production primaire est connu et situé sur le territoire national. Les abats seront prélevés à l'abattoir ; le foie et les deux reins associés seront prélevés sur le même animal.

Les abattoirs réalisant à la fois des abattages de porcs charcutiers conventionnels et de porcs charcutiers issus de l'agriculture biologique concernés par le présent plan et dans les régions mentionnées plus haut sont les suivants :

- l'abattoir des éleveurs de la Chevillotte, Valdahon (25800),
- l'abattoir Cooperl Atlantique de Saint Maixent, Sainte Eanne (79800),
- l'abattoir de Laval, Laval (53000).

## III. Mode opératoire des prélèvements

### A - Période de réalisation des prélèvements

Selon les dispositions internes à la DGAL et dans un souci d'assurer un échantillonnage représentatif pour certains analytes (notamment pour tenir compte d'éventuels aléas saisonniers), la note de service sur les dispositions générales N2009-8328 exige que la réalisation des prélèvements soit répartie tout au long de l'année 2010.

Par dérogation à la note de service précédemment citée, **je vous demande de bien vouloir terminer la campagne de prélèvement pour le 31 mai 2010.**

La réalisation des prélèvements doit permettre l'acheminement de tous les prélèvements à l'AFSSA LERQAP au plus tard pour le **1er juin 2010.**

### B - Réalisation des prélèvements sur le terrain

#### 1 - Nombre de prélèvements concernés par analyte

Les prélèvements seront réalisés dans les régions figurant dans les tableaux de l'annexe, partie A.

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

La proposition relative au nombre de prélèvements à réaliser par département est indiquée dans les tableaux de l'annexe, partie B.

#### 3 - Matrices ou types d'échantillons prévus

Les matrices à prélever sont les suivantes: foie et reins associés de porc. Les modalités de prélèvement et d'envoi au laboratoire, pour chaque matrice concernée, sont celles indiquées dans l'annexe de la présente note, partie C.

#### 4 - Laboratoire destinataire des échantillons pour analyse

Les échantillons pour laboratoire seront envoyés à l'AFSSA LERQAP Unité CAT.

#### 5 - Laboratoire national de référence

Pour mémoire, le laboratoire national de référence (LNR) pour les mycotoxines dans les denrées animales est :

AFSSA LERQAP Unité Caractérisation des toxines 10, rue Pierre Curie 94 704 MAISONS-ALFORT Cedex	Equipe toxines naturelles <u>Responsable</u> : Marina NICOLAS E-mail : m.nicolas@afssa.fr Tél. : 01 49 77 27 39
--	--

### C - Identification des échantillons

Les modalités de gestion des plans dans SIGAL sont précisées dans une lettre à diffusion limitée (LDL) technique publiée par le BMOSIA<sup>1</sup>.

Chaque échantillon est identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP . Chaque échantillon est accompagné d'un DAP (document d'accompagnement du prélèvement) saisi dans SIGAL qui identifie la nature et l'origine du prélèvement. A ce DAP est agrafée la fiche de résultat afin d'y renseigner la partie résultat d'analyse en attendant la qualification des laboratoires.

<sup>1</sup> Bureau de la maîtrise d'ouvrage des systèmes d'information de l'alimentation

Toutes les rubriques du pré-DAP, puis du DAP, doivent être renseignées soigneusement.  
Les données qui sont à recueillir en tant que commémoratifs figurant au DAP seront diffusées dans une lettre à diffusion limitée (LDL) technique publiée par le BMOSIA.

## IV. Exigences minimales pour les analyses

### A - Délai de réponse du laboratoire

Un délai d'un mois a été fixé pour que le laboratoire fournisse les résultats d'analyse, ce délai courant à compter de la date de réception des échantillons

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

Les résultats seront exprimés en  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .

Les modèles de rapport d'analyses figurent dans la lettre à diffusion limitée (LDL) technique publiée par le BMOSIA.

## V. Transmission des résultats

Le directeur départemental des services vétérinaires s'assure que l'ensemble des résultats est rendu disponible pour la DGAL avant le 1<sup>er</sup> juillet 2010.

Ceci signifie que la totalité des échantillons à analyser devra être parvenue au laboratoire avant le 1er juin 2010. Vous voudrez bien veiller au respect de ces délais dans la programmation des tâches de votre service et assurer un étalement dans le temps de vos prélèvements de façon à éviter un engorgement du laboratoire.

Les résultats seront recueillis par la DGAL/ Sous-direction de la qualité de l'alimentation / Bureau de la législation alimentaire.

## VI. Suites éventuelles à donner

Compte tenu du fait qu'aucun seuil réglementaire n'est fixé pour l'OTA dans les produits à base de viande et l'objectif du présent plan étant de recueillir des données d'exposition, les résultats obtenus n'entraîneront aucune mesure de gestion.

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

La Directrice générale de l'alimentation

Pascale Briand

## ANNEXE : Répartition et modalités des prélèvements

### A - Répartition régionale

<i>Région</i>		<i>Nombre de prélèvements</i>	
		<i>Porcs charcutiers issus de l'agriculture conventionnelle (un foie et les deux reins associés)</i>	<i>Porcs charcutiers issus de l'agriculture biologique (un foie et les deux reins associés)</i>
Pays de la Loire		15	15
Franche-Comté		6	6
Poitou-Charentes		9	9
<b>Total :</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### B - Proposition de répartition départementale des prélèvements

<i>Département</i>		<i>Nombre de prélèvements</i>	
		<i>Porcs charcutiers issus de l'agriculture conventionnelle (un foie et les deux reins associés)</i>	<i>Porcs charcutiers issus de l'agriculture biologique (un foie et les deux reins associés)</i>
Doubs (25)		6	6
Mayenne (53)		15	15
Deux-Sèvres (79)		9	9
<b>Total :</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### C - Modalités de prélèvements

<b>Analyte</b>	<b>Matrice</b>	<b>Quantité prélevée minimale</b>	<b>Matériel nécessaire conditionnement</b>	<b>Conservation et envoi</b>
OTA et métabolites	Foie	500 g	Contenant primaire en aluminium	Frais : envoi en colis réfrigéré
OTA et métabolites	Reins	500 g	Contenant primaire en aluminium	Frais : envoi en colis réfrigéré