MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
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/2024-26** **11/01/2024**

Date de mise en application : 01/01/2024
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Campagne 2024- Dispositif PSPC -Modalités spécifiques pour la mise en œuvre de trois plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM)-- contamination par Listeria monocytogenes des produits de la pêche PAM à la distribution, contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des substituts végétaux de DAOA (denrée alimentaire d'origine animale) PAM à la distribution,contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des produits végétaux PAM à la distribution.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Délégataires Prélèvements PSPC Laboratoires départementaux d'analyses agréés et Service Commun des Laboratoires (SCL)

Résumé : La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de trois plans de surveillance concernant des produits prêts à manger :

- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes des produits de la pêche PAM (prêt à manger) à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des

substituts végétaux de DAOA (denrée alimentaire d’origine animale) PAM (= prêts à manger) à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par Listeria monocytogenes et Salmonella des produits végétaux PAM à la distribution.

Les prélèvements de ce plan sont délégués (hors DROM et Corse)

Textes de référence :
-Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- 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, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;
- Guide d’aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l’usage des exploitants du secteur alimentaire et de l’administration – Version révisée du 10/01/2023 ;
-Instruction technique générale relative à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) DGAL/SDEIGIR/2023-691

La directive 2003/99/CE impose aux États Membres de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. *Listeria monocytogenes* (*L.monocytogenes*) et *Salmonella spp.* font partie de la liste des agents à surveiller, énumérés à l'annexe I, partie A, de cette directive.

Contexte

La présente instruction technique présente les modalités spécifiques de trois plans de surveillance concernant des produits prêts à manger :

- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche PAM (prêt à manger) à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* des substituts végétaux de DAOA (denrée alimentaire d'origine animale) PAM (= prêts à manger) à la distribution,
- Le plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* des produits végétaux PAM à la distribution.

Contexte sanitaire :

La listériose fait partie des cinq zoonoses les plus fréquemment rapportées au niveau européen (rapport EFSA/ECDC). Il existe entre 300 et 400 cas de listérioses invasives déclarés en France chaque année (source SpF).
Malgré une incidence faible (0,5 cas pour 100 000 habitants), la listériose présente un taux de létalité parmi les plus élevés (de l'ordre de 10%) au sein des zoonoses surveillées en Europe. Il s'agit de la deuxième cause de mortalité d'origine alimentaire en France (source SpF).

Des produits prêts à manger issus de la filière de la pêche ont été incriminés dans des cas de listérioses. Dans cette filière, *L. monocytogenes* peut être retrouvée aussi bien dans la matière première que dans l'environnement des ateliers de production où elles peuvent persister.

La DGAL a réalisé en 2020, 2021 et 2022 un plan de surveillance de la contamination des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites par *L. monocytogenes* (plan qui a été étendu en 2022 à la matrice tarama), s'agissant de produits potentiellement à risque et consommés en l'état. Ce plan est reconduit pour 2024 en intégrant comme matrices les autres poissons fumés afin d'établir un état des lieux de la filière.

Fin 2022, cinq cas de listériose en France et trois en Europe ont été associés à la consommation de denrées végétales imitant le fromage. Il est à noter que 0,13% de la population française adulte exclut de son alimentation les protéines animales.
Ces aliments d'origine végétale prêts à manger étant susceptibles d'être consommés crus, ils présentent un risque pour le consommateur et une vigilance particulière est recommandée en matière de maîtrise sanitaire et de surveillance de ce type de production. Un plan est donc initié dès 2024 sur ce type de produit (substituts végétaux de DAOA) à la distribution.

Le plan de surveillance relatif à *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp. dans les produits végétaux correspond à un nouveau plan mené par la DGAL lié à la mise en place de la police sanitaire unique de l'alimentation. Ce plan sera à reconduire chaque année pour caractériser ces dangers et sensibiliser les filières de production végétale et les consommateurs sur les risques liés à *L.monocytogenes*.

Objectifs

Les objectifs de ce plan sont de :

- vérifier la conformité des saumons et truites fumés, crevettes cuites, autres poissons fumés, substituts végétaux de DAOA laitières et carnées, produits végétaux PAM mis sur le marché,
- estimer le taux de contamination de ces matrices par *L. monocytogenes* pour les produits de la pêche et par *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. pour les autres matrices, au stade de la mise sur le marché, et ainsi évaluer l'exposition du consommateur.

Les résultats de ce plan de surveillance seront transmis à l'EFSA conformément à la directive 2003/99/CE, pour être publiés dans le rapport annuel EFSA/ECDC sur les zoonoses et les agents zoonotiques en Europe.

1. Plan d'échantillonnage

1.1. Nombre d'échantillons à réaliser au niveau national

Pour l'ensemble des trois plans, le nombre total d'échantillons à prélever de manière aléatoire est fixé à 2021, à raison de cinq unités (n=5) par échantillon (soit un total de 10000 analyses) au stade de la distribution ainsi répartis :

- 506 prélèvements de produits de la pêche prêts à manger (PAM),
- 506 prélèvements de substituts végétaux de DAOA prêts à manger (PAM),
- 1009 prélèvements de produits végétaux prêts à manger (PAM).

1.2. Programmation régionale des prélèvements

Les 13 régions de métropole ainsi que les 5 DROM sont concernés par ces prélèvements.

Le nombre d'échantillons concernant chacune des matrices prêtes à manger à prélever est réparti par région, proportionnellement à la population humaine (données INSEE au 01/01/2023), comme le montre le tableau en **annexe 1.**

La répartition régio-départementale se fera sur la même clé de répartition (population humaine) pour ces plans.

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

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

Les prélèvements (et leur acheminement au laboratoire) des trois plans concernés par cette instruction technique sont délégués.
Le tableau 1 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par le donneur d'ordre DD(ETS)PP pour effectuer la commande auprès du délégataire préleveur.

Tableau 1 : Fiche récapitulative à destination du délégataire préleveur

Matrices à prélever	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux
Période de prélèvement	Du 1er Janvier au 31 décembre 2024		
Répartition des prélèvements	Veiller à répartir les prélèvements de façon régulière tout au long de l'année		
Stade de prélèvement	Distribution		
Type de plan	Surveillance		
Stratégie d'échantillonnage	Prélèvements aléatoires		
Référence du numéro NAT	545, 546, 547	585 et 586	579 à 584
Identification des échantillons et recueil des commémoratifs	**Chaque échantillon doit être identifié sans ambiguïté immédiatement après le prélèvement** à l'aide des étiquettes auto-collantes 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 à saisir sous Prélev'Info	A récupérer **au moment du prélèvement** : voir Fiche des Descripteurs à saisir dans prelev'info		
Détail matrices à prélever	Saumons et truites fumés (NAT , crevettes cuites et autres poissons fumés emballés	Substituts végétaux de DAOA PAM : substituts végétaux de produits laitiers PAM (imitations de fromages) et substituts végétaux de produits carnés PAM (imitations de produits carnés emballés)	Produits végétaux PAM : Salades de légumes (végétaux), légumes surgelés prêt à manger, salades de 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs portant une allégation « vegan / végétalien » ou « ovo-lacto-végétarien » et tartinables végétaux* emballés à l'exclusion des conserves et des produits pasteurisés
Condition concernant la date limite de consommation de la matrice prélevée	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (hors samedi et dimanche)	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse	Date limite de consommation valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse ou DDM
Etat de la matrice	Réfrigérée	Réfrigérée	Réfrigérée ou surgelée
Modalités d'échantillonnage	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication	(n=5) de 100 g minimum appartenant au même lot de fabrication
Modalités de conservation du prélèvement	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage	Selon les mentions de l'étiquetage
Délai d'acheminement au laboratoire	36h maximum	36h maximum	36h maximum
Laboratoires destinataires des prélèvements (pour rappel l'affectation des laboratoires d'analyses est réalisée par la DD(ETS)PP au moment de la commande	Laboratoires agréés pour la recherche de *Salmonella* et *Listeria* https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation	SCL 69	SCL 33 : salades de légumes et légumes surgelés SCL 34 : salades 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs sans viandes, tartinables végétaux

*Les tartinables végétaux doivent être des produits avec Date limite de consommation prélevés en froid positif

2.2. Descripteurs d’intervention

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

3. Gestion des échantillons > Laboratoires d'analyses (LDA et SCL)

Le tableau 2 ci-dessous synthétise l'ensemble des éléments à prendre en compte par les laboratoires d'analyses.

Tableau 2 : Fiche récapitulative à destination des laboratoires d'analyses

Plan	Produits de la pêche	Substituts végétaux de DAOA	Produits végétaux
Analytes recherchés	*Listeria monocytogenes*	*Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes*	*Salmonella* spp. *et Listeria monocytogenes*
Matrices à analyser	Poissons fumés Crustacés cuits	Substituts végétaux de produits laitiers et de produits carnés PAM	Produits végétaux PAM : Salades de légumes, légumes surgelés, salades de 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs portant une allégation « vegan / végétalien » ou « ovo-lacto-végétarien » et tartinables végétaux emballés à l'exclusion des conserves et des produits pasteurisés
Type de denrée	DAOA	DAOV	DAOV
Référence de la fiche de plan	PLISTMC V2.7	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.7	PSALMM V3.1 et PLISTMC V2.7
Nombre d'unités (n)	5	5	5
Conditionnement	Emballage d'origine et étiqueté	Emballage d'origine et étiqueté	Emballage d'origine et étiqueté
Conservation avant analyse	Selon les modalités d'étiquetage	Froid positif : 3 ±2°C	Froid positif 3 ±2°C ou produits congelés ou surgelés : inférieure à -15°C, de préférence inférieure à -18°C
Date d'analyse	A DLC	Au plus tard J+3 après réception	Au plus tard à J+3 après réception
Critère d'acceptabilité échantillons	En cas de non-respect de la température et/ou du délai d'acheminement requis, les laboratoires agréés et le laboratoire SCL de Lyon refusent les échantillons et en informent l'expéditeur		
Nombre de prélèvements	506	506	1009
Laboratoires de première intention (destinataires des prélèvements)	Laboratoires agréés pour la recherche de L. monocytogenes (https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-enalimentation)	SCL 69	SCL 33 : salades de légumes et légumes surgelés SCL 34 : salades 4ième gamme, fruits découpés, sandwichs sans viandes, tartinables végétaux
Mise en œuvre des analyses	A DLC	Dans les 36 heures suivant la réception des échantillons (maximum 72 heures entre le prélèvement	- Dans les 36 heures suivant la réception des échantillons réfrigérés ou congelés (maximum 72 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse).
Type de méthode	*Microbiologie*		
Prise d'essai pour analyse	*25g*		
Méthodes de référence	*Listeria monocytogenes : NF EN ISO 11290-1 (recherche); NF EN ISO 11290-2 (dénombrement) - Salmonella spp.: NF ISO 6579-1; FD CEN ISO/TR 6579-3 (sérotypage)*		
Seuil de non-conformité	*Listeria monocytogenes : 100 UFC/g ou détecté dans 25 g - Salmonella spp : Détecté dans 25 g*		
Seuil de numération	*Listeria monocytogenes : 10 ufc/g*		
Limites critères règlement (CE) n°2073/2005	***Listeria monocytogenes*** : 100 ufc/g (n=5, c= 0) pour les produits ne permettant pas sa croissance mis sur le marché pendant leur durée de conservation et non détecté dans 25g pour les produits permettant sa croissance ***Salmonella* spp.**: non détecté dans 25g (n=5, c=0)		

Les méthodes alternatives validées et certifiées par une tierce partie conformément au protocole défini dans la norme ISO 16140-2 (2016) peuvent être utilisées pour les analyses officielles lorsqu'elles sont disponibles sur le marché.

- *Listeria monocytogenes*

Pour chaque prélèvement positif : une souche par prélèvement (et non par unité d'analyse) isolée lors de la recherche ou du dénombrement (quels que soient les résultats de ces dénombrements) devra être transmise (en gélose conservation) au LNR *Listeria* accompagnée de la fiche de renseignement spécifique du LNR et du DAP (contact : LNR.Listeria-monocytogenes@anses.FR), à l'adresse suivante :

Anses
Laboratoire de Sécurité des Aliments, site de Maisons-Alfort
Unité SEL « Salmonella et Listeria »
LNR Listeria - Équipe Surveillance
Bâtiment Monod, 2nd étage
22 rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS-ALFORT CEDEX

Le LNR *Listeria* procède au typage génomique des souches qui sera communiqué au laboratoire sous la forme d'un rapport ; les données brutes de séquençage sont également déposées sur la plateforme BIGSdb pour une analyse comparée avec les souches d'alerte collectées par le CNR Listeria.

- *Salmonella* spp.

Les souches de Salmonella spp. devront être transmises (en gélose de conservation) par les laboratoires agréés au LNR Salmonella, accompagnées de leur fiche commémorative (contact : laetitia.bonifait@anses.fr) à l'adresse suivante :

Anses laboratoire de Ploufragan-Plouzané-Niort
Unité HQPAP - LNR Salmonella PSPC 2024
Zoopôle BP53
22440 PLOUFRAGAN

- *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.

Sur la fiche de renseignement spécifique à ces pathogènes doit être indiqué que la souche a été isolée dans le cadre d'un plan de surveillance ainsi que la référence de la présente instruction, le numéro du DAP correspondant et la date d'isolement de la souche.

Les laboratoires d'analyses sélectionnés, qualifiés pour les échanges de données informatisés (EDI), expriment les résultats d'analyses conformément à la fiche de plan en vigueur.

Les résultats non conformes sont transmis immédiatement à la DD(ETS)PP.

Les laboratoires agréés non qualifiés pour les EDI communiquent les résultats aux DD(ETS)PP, au fur et à mesure de leur obtention, sous forme de rapports d'essais. Il est nécessaire de faire figurer les numéros de DAP sur les rapports d'essais, afin de garantir sans ambiguïté la traçabilité des résultats.

Les laboratoires agréés et du SCL qualifiés pour les EDI saisissent les résultats dans SIGAL au fur et à mesure de leur obtention.

Les résultats doivent être disponibles au plus tard le 1er février 2025.

4. Gestion des échantillons non-conformes et mise en œuvre des mesures de gestion > DD(ETS)PP

Cf. instruction technique générale relative aux PSPC de 2024

Les modalités de transmission des résultats à la DD(ETS)PP en fonction des souches identifiées sont précisées ci-dessous :

Tableau 3. Gestion des résultats d'analyses par les DD(ETS)PP

Gestion des échantillons non conformes
Résultat non conforme pour *Salmonella spp.* : Détection dans 25g dans au moins 1 échantillon Résultat non conforme pour *L.monocytogenes* : • Analyses en cours de durée de vie; « détection dans 25g » pour les denrées permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* et pour lesquelles le fabricant n'est pas en mesure de démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente que le produit respectera la limite de de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. • Analyses à DLC : « détection >100 ufc/g » Les produits non conformes tels que ci-dessus sont a priori dangereux et ont été mis sur le marché hors du contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité : il s'agit a priori de situations d'alerte, locale ou nationale[1].

[1] Alerte : produit dangereux qui n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité.

Les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) avec les informations du bulletin d'analyse et du DAP, de la copie de l'étiquette du produit prélevé, des 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, tel que précisé par l'IT DGAL/MUS/2023-315 et par le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire mis à jour (IT DGAL/MUS/2023-11).

1/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de prélèvement
Signalement au professionnel chez qui le prélèvement a été effectué.
Signalement via SORA ALERTE (FNA de type alerte nationale ou alerte locale) à DGAL/SDSSA/BETD ou BPMED selon le produit + copie DD(ETS)PP du lieu survenue de la non-conformité (lieu de production…) le cas échéant[2]. La MUS prend en compte toutes les alertes nationales.
S'il s'avère après vérification que le produit ne doit pas être considéré comme dangereux (preuve de la capacité à respecter le seuil de 100ufc/g à DLC pour *Listeria monocytogenes*), le type de la FNA est modifié (FNA de type « autre », et le produit est alors considéré conforme et peut rester sur le marché, en plus de ne pas être dangereux).

2/ DD(ETS)PP/DAAF du lieu de survenue de la non-conformité (en général lieu de production)
Echanges avec la MUS via la FNA dans SORA Alerte pour les mesures de gestion s'il s'agit d'une alerte nationale (à partir de deux départements concernés par le lieu de survenue de la non-conformité – en général le lieu de production – ou le(s) lieux de distribution, ou si pays étranger concerné).

5. Dispositions financières

Les frais liés aux analyses réalisées par les laboratoires agréés sont à imputer sur le budget opérationnel de programme BOP n°20609M, sous-action n°35, groupe marchandise 430103.

Le financement des analyses demandées dans le cadre de cette instruction technique et réalisées par les LNR *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* est assuré par la DGAL.
Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Je vous demande de réaliser les plans cités 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.

Alerte locale ou nationale : cf. logigramme de classification des alertes dans documentation générale sur https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html

[2] Bureau métier concerné et éventuellement autres DD(ETS)PP concernées à ajouter par la DD(ETS)PP du lieu de prélèvement à la fiche de suivi de la FNA, afin de pouvoir leur destiner un MESSAGE actif par mèl via SORA Alerte.

Annexe 1 : Répartition du nombre de prélèvements par matrices et par région à la distribution

Matrices	**Nombre prélèvements national**	ARA (Auvergne-Rhône-Alpes	BFC (Bourgogne-Franche-Comté)	BRE (Bretagne)	CVL (Centre-Val de Loire)	COR (Corse)	GES (Grand Est)	HDF (Hauts-de-France)	IDF (Ile-de-France)	NAQ (Nouvelle-Aquitaine)	NOR (Normandie)	OCC (Occitanie)	PAC (Provence-Alpes-Côte d'azur)	PDL (Pays-de-la-Loire)	971 (Guadeloupe)	972 (Martinique)	973 (Guyane)	974 (La Réunion)	976 (Mayotte)
Saumons et truites fumés	200	24	8	10	8	2	16	18	36	18	10	18	16	12	2	1	1	2	1
Crevettes cuites	200	24	8	10	8	2	16	18	36	18	10	18	16	12	2	1	1	2	1
Autres poissons fumés	100	12	4	5	4	1	8	9	18	9	5	9	8	6	1	0	0	1	0
Substituts végétaux de produits laitiers	250	30	10	13	10	3	20	23	45	22	13	22	20	15	2	1	1	2	1
Substituts végétaux de produits carnés	250	30	10	13	10	3	20	23	45	22	13	22	20	15	2	1	1	2	1
Salades de légumes (100% végétale)	400	48	16	20	16	4	32	36	72	36	20	36	32	24	4	2	2	4	2
Légumes surgelés	100	12	4	5	4	1	8	9	18	9	5	9	8	6	1	0	0	1	0
Salades 4ème gamme	100	12	4	5	4	1	8	9	18	9	5	9	8	6	1	0	0	1	0
Fruits découpés	200	24	8	10	8	2	16	18	36	18	10	18	16	12	2	1	1	2	1
Sandwichs portant allégation vegan	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	0	0	0	0	0
Tartinables végétaux	100	13	4	5	4	1	8	9	19	9	5	9	8	6	0	0	0	0	0

Annexe 2 : Descripteurs d'intervention

Libellé	Sigle	Type	Valeur	Observations	Obligatoire (X)
Plan PAM produits de la pêche à la distribution					
Type de matrice	TPMT	LCU	Saumons fumés', 'truites fumées', 'crevettes cuites', 'autres poissons fumés'		X

Technique de fumage	TPFUM	LCU	Fumée à froid', 'fumée à chaud', 'arôme de fumée'	A saisir uniquement pour saumons, truites et autres poissons fumés	
Calibre des crevettes	CAL	LCU	<40', '40/60', '60/80', 90/130', '>130'	A saisir uniquement pour les crevettes cuites	X
Présentation des crevettes	PRES	LCU	Décortiquées', 'entières'	A saisir uniquement pour les crevettes cuites	X
Etablissement de production d'origine	ETAPRODORI	ALPHA			X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice'		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Plan PAM substituts végétaux de DAOA à la distribution					
Type de matrice		LCU	Substitut végétal de produit laitier', 'Substitut végétal de produit carné'		X
Dénomination du produit		ALPHA			X
Etablissement de production	ETAPRODORI	ALPHA		2 types d'information : soit un n° d'agrément pour le cas où l'établissement est agréé, et pour les non agréés : indiquer l'origine *a minima*	X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice' 'autre '		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			
Plan PAM produits végétaux à la distribution					
Etat du prélèvement		LCU	Frais', 'surgelé'		X

Type de matrice		LCU	Salades de légumes', 'légumes surgelés', 'salades 4ème gamme', 'fruits découpés', 'sandwichs portant allégation « vegan »', 'tartinables végétaux'		X
Etablissement de production d'origine	ETAPRODORI	ALPHA			X
Conditionnement	COND	LCU	Sous-film', 'sous-vide', 'sous atmosphère protectrice' + autre		X
Date limite de consommation	DLCP	ALPHA			X
Identification du lot	IDLOTAX	ALPHA			X
Pays d'origine	PAYORIG	LCU	Voir liste SIGAL		X
Date de l'envoi des prélèvements	DTENVPREL	ALPHA			X
Commentaires	CMNT	ALPHA			

Types de descripteurs : LCU = liste à choix unique / ALPHA = alphanumérique