Ordre de service d'action

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

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/2023-768** **07/12/2023**

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 : 4

Objet : Plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale en 2024

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP Délégataires Prélèvements PSPC

Résumé : La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre du plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale en 2024.
Les prélèvements (et leur acheminement) de ce plan sont délégués pour les régions concernées par la délégation en 2024.

Textes de référence :

- Règlement d'exécution (UE) 2023/731 de la Commission du 3 avril 2023 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2024, 2025 et 2026 destiné à

garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2022/741.
- Règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021 concernant les programmes nationaux pluriannuels de contrôle des résidus de pesticides à établir par les Etats membres.
- Règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.
- Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvements d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE
- Code rural et de la pêche maritime, code de la consommation
-Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 du 3 novembre 2023 concernant les dispositions générales relatives à la campagne 2024 des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

Préambule

La présente instruction détaille les dispositions spécifiques relatives à la mise en œuvre **du plan de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale et dans l'alimentation infantile**[1] en 2024.

Ce plan de surveillance est réalisé dans le cadre :

- du programme européen de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2023/731 de la Commission du 3 avril 2023 ;
- et du programme national de contrôle, tel que préconisé par le règlement d'exécution (UE) 2021/1355 de la Commission du 12 août 2021, décliné au niveau national en deux volets : volet surveillance, abordé dans la présente IT, et volet contrôle, abordé dans une autre instruction technique.

Ce plan a pour vocation de donner une image représentative des niveaux de contamination en résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale mis sur le marché en France, ainsi que dans les denrées destinées aux enfants de bas âge.

Les conditions générales de réalisation figurent dans l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691 « Dispositions générales relatives à la campagne 2024 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL ».

Les prélèvements (et leur acheminement) de ce plan sont délégués pour les régions concernées par la délégation en 2024.

1. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Nombre de prélèvements par matrice à réaliser

Les matrices à prélever ainsi que le nombre de prélèvements à réaliser par matrice sont définis par le tableau suivant. Pour rappel les matrices font l'objet d'une alternance de surveillance triennale. Les matrices fortement consommées sont programmées dans le cadre du dispositif chaque année ou deux années sur trois.

Matrices[2]	Nombre de prélèvements à réaliser	Matrices	Nombre de prélèvements à réaliser
Fruits et légumes		**Pamplemousses (Plan UE)**	**78**
Abricots	76	Panais	76
Aubergines (Plan UE)	**80**	Patate douce	76
Avocats	76	Pêches/nectarines	76
Bananes (Plan UE)	**78**	Petits fruits rouges (framboises, myrtilles, etc.)	76
Brocolis (Plan UE)	**78**	Petits pois frais	76
Carottes	77	Pitayas/fruits de la passion/figues de barbarie	76
Céleris branches/céleris raves	76	**Poivrons doux/Piments doux (Plan UE)**	**78**
Cerises	76	Pommes de terre	76
Champignons de couche (Plan UE)	**79**	Radis	76
Choux de Bruxelles	76	**Raisins de table (Plan UE)**	**78**
Concombre	78	Tomates / tomates cerises	80
Courgette	79	Céréales et légumineuses	
Echalotes	76	**Blé (grains) (Plan UE)***	**78**
Figues	76	Maïs	76
Haricots vert	76	Riz	76
Laitues (romaine, batavia, feuille de chêne, iceberg etc)	81	Lentilles (vertes et corail)	76
Mangues	76	Produits transformés hors alimentation infantile	
Melons (Plan UE)	**82**	**Huile d'olive vierge (Plan UE)**	**78**

[1] Pour les définitions relatives à l'alimentation infantile, se reporter au règlement (UE) n°609/2013 du Parlement européen et du Conseil.

[2] Les parties de produits auxquelles les LMR s'appliquent sont indiquées dans l'annexe I, partie A, du règlement (CE) n°396/2005. Pour les matrices à prélever dans le cadre du plan UE, en l'absence de disposition contraire dans le règlement d'exécution (UE) 2023/731, seuls les produits cités doivent être prélevés, et non les produits rattachés.

Matrices[2]	Nombre de prélèvements à réaliser	Matrices	Nombre de prélèvements à réaliser
Olives de table	76	Alimentation infantile	
Oranges	82	Aliments transformés pour bébés à base de céréales[1]	10

(Plan UE) : échantillons prélevés dans le cadre du programme européen de contrôle (RUE 2023/731)

*****Seuls des **grains de blé** complet (graine entière c'est-à-dire avec le germe, l'endosperme et l'enveloppe/le son) ou de la **farine de blé complète** peuvent être prélevés, conformément au règlement d'exécution (UE) 2023/731. Les prélèvements de blé dans le cadre de cette instruction technique qui ne correspondront pas à une de ces 2 matrices seront refusés pour analyse par le SCL.

Répartition des prélèvements par région

La répartition des prélèvements se fait selon les données INSEE à date du 1er janvier 2023 (estimations de population au 1er janvier 2023) sur l'ensemble des régions françaises. Le tableau en annexe I détaille cette répartition régionale.

Stratégie d'échantillonnage

S'agissant d'un plan de surveillance, les prélèvements sont réalisés de façon **aléatoire**, de manière régulière **sur l'ensemble de l'année civile** (de janvier à décembre). La saisonnalité de la production ne doit pas être prise en compte, sauf en cas d'indisponibilité du produit (ou de sa raréfaction le rendant difficile à trouver pour le préleveur).

Les prélèvements sont réalisés au stade le plus proche possible de la première mise sur le marché du produit :

- Dans le cadre des circuits longs fruits/légumes : auprès des commerces de gros[3] ;
- Dans le cadre des circuits longs céréales : auprès des commerces de gros et collecteurs de céréales.

Dans le cadre des circuits courts fruits et légumes (7% des prélèvements au niveau régional[4]) : en vente à la ferme, sur les marchés ou en commerce de détail[5].

Pour rappel, il s'agit d'un plan de surveillance avec un échantillonnage aléatoire. Le pays d'origine du produit ne constitue pas un critère de choix.

Pour chaque région, entre 5 et 10% de fruits et légumes prélevés labellisés « agriculture biologique » seront prélevés au niveau régional.

Pour les régions concernées, la liste des établissements pouvant rentrer dans le champ des prélèvements est communiquée par la DD(ETS)PP à son délégataire.

2. GESTION DES PRÉLÈVEMENTS

Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les prélèvements se font en un seul exemplaire, à l'exception des prélèvements de blé, qui seront réalisés en deux exemplaires sous un même DAP, cela en raison de la recherche d'oxyde d'éthylène sur cette matrice.

Les modalités d'échantillonnage, de conditionnement et d'envoi des prélèvements aux laboratoires, définies par la directive 2002/63/CE, doivent être respectées pour permettre l'analyse des prélèvements et l'interprétation des résultats.

Le tableau LabCAM qui recense les modalités techniques de prélèvement et d'acheminement par couple analyte/matrice est publié sur le site Internet du ministère : https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation.

Pour toute matrice végétale ne figurant pas dans le LabCAM pour les recherches des résidus de pesticides demandés, le préleveur doit se reporter au tableau 4 de la directive 2002/63/CE (cf. annexe II).

[3] Le commerce de gros comprend les unités statistiques (entreprises, unité légales ou établissements) dont l'activité principale consiste à acheter des marchandises par quantités importantes et à les vendre à des détaillants, à des utilisateurs professionnels ou à des collectivités (Définition INSEE : https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1867).

[4] https://www.franceagrimer.fr/content/download/70492/document/SYN-FL-2023-Local-et-circuits-courts-2022.pdf « en 2020, le CTIFL estimait que pour les fruits et légumes, les circuits courts représentent moins de 7% des volumes commercialisés ».

[5] La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus.

Un échantillon primaire est constitué d'une ou plusieurs unités, une unité pouvant être un fruit, un légume, une grappe (cas du raisin par exemple), ou un produit dans son emballage unique.

Un échantillon primaire contient une ou plusieurs unités prélevées au même endroit dans un lot.

Le prélèvement (appelé échantillon de laboratoire dans la directive 2002/63/CE) envoyé au laboratoire comprend un ou plusieurs échantillons primaires prélevés aléatoirement à différents endroits du lot.

Le nombre d'échantillons primaires minimal est défini par le tableau 1 de la directive 2002/63/CE (cf. annexe II).

Pour une meilleure représentativité, dans la mesure du possible, les échantillons primaires doivent contribuer dans une même proportion au prélèvement envoyé au laboratoire.

Exemple :

Sur un lot de pamplemousses (ou pomelos) de 40 kg, on considère que la contamination est hétérogène sur le lot (application différente des pesticides en champ, contamination des sols hétérogènes, …). En se reportant au tableau 1 de la directive 2002/63/CE, il est indiqué qu'il faut prélever au minimum 3 échantillons primaires (lot < 50 kg).

En consultant le LabCAM ou le tableau 4 de la directive 2002/63/CE, on voit que le prélèvement envoyé au laboratoire doit comprendre au minimum 5 unités (1 unité correspondant à 1 pamplemousse) ***et*** *peser 2 kg : dans les faits, un pamplemousse pesant environ 300g, il faudra en prélever 7 pour atteindre les 2 kg.*

Le préleveur peut prélever ***aléatoirement*** *à 3 endroits différents du lot :*

- *2 endroits où seront prélevés 2 pamplemousses (constituant 2 échantillons primaires)*
- *1 endroit où sera prélevé 3 pamplemousses (constituant 1 échantillon primaire)*

Ainsi il aura bien les 2 kg minimum de pamplemousses qui auront été prélevés dans 3 échantillons primaires requis pour la représentativité.

Il peut également prélever ***aléatoirement*** *7 pamplemousses dans 7 endroits différents du lot (7 échantillons primaires – étant donné que le nombre de 3 échantillons primaires est un minimum).*

Si on souhaite prélever plus de pamplemousses, on veillera à ce que la répartition entre les échantillons primaires soit bien équilibrée, l'idéal étant que chaque échantillon primaire soit de la même taille (même nombre d'unités).

Les unités doivent se présenter telles qu'elles seront mises à la consommation et ne doivent donc pas être découpées, brisées, ouvertes pour les denrées emballées, ou altérées.

Les produits végétaux coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus (pour les denrées se consommant uniquement sous cette forme), réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés sont considérés comme des produits primaires (non transformés). Ainsi, les carottes en sachet ou la laitue pré-emballée, par exemple, doivent-elles respecter les conditions de la partie 1 du Tableau 4 de la directive susvisée (cf. annexe II).

Ne pas prélever de produit transformé (excepté l'alimentation infantile, l'huile d'olive, les olives, qui peuvent être prélevées en saumure, et les grains de blé, qui peuvent être prélevés sous forme de farine de blé complète).

Si des produits surgelés sont prélevés (alternative en cas de difficultés d'obtention de la denrée visée ou de la quantité minimale à prélever par exemple), il faut noter que l'interprétation des résultats d'analyse sera possible uniquement si le produit congelé ou surgelé est non transformé (pas de marinades, ni de sauces par exemple) et correspond au produit pour lequel la LMR a été fixée.

Les échantillons primaires, en vrac et de laboratoire doivent être manipulés de façon à ne pas apporter de contamination exogène : le port de gants ou le lavage des mains est recommandé pour les produits non emballés. Si du matériel d'échantillonnage (pelle, seau, louche, canne de prélèvement, etc.) est utilisé, il doit être en matière inerte, sec, propre et nettoyé entre chaque prélèvement, de même que les récipients et sachets utilisés aux différentes étapes de l'échantillonnage. Le matériel d'échantillonnage du professionnel peut être utilisé s'il respecte les dispositions précédentes (matières inertes et propres).

Cas des prélèvements de céréales :

Dans la mesure du possible, il convient d'effectuer l'échantillonnage lorsque les produits sont en mouvement (par exemple en cours de chargement ou de déchargement) de sorte que toutes les parties constitutives du lot aient la même probabilité d'être prélevées. Le prélèvement peut alors être manuel (le préleveur prélève des échantillons primaires à intervalles réguliers, dans un seau propre ou un sac propre hermétique) ou mécanique.

Pour les grains statiques, il convient de réaliser les prélèvements d'échantillons primaires à intervalles réguliers sur toute la largeur et la profondeur, à une profondeur maximale égale à la taille du dispositif d'échantillonnage utilisé (en général 2m à 2m50 maximum, correspondant à la longueur maximale de la sonde ou la canne de prélèvement utilisée). Au-delà de cette profondeur, les prélèvements doivent être réalisés sur des grains en mouvement (par exemple, en cours de chargement ou de déchargement).

Si cela n'est pas possible, le lot sera divisé en sous-lots et un seul sous-lot sera prélevé, d'une profondeur égale ou inférieure à la longueur maximale de la sonde/canne de prélèvement.

Dans le cas de céréales conditionnées en plusieurs sacs (ou big bags) pour un même lot, des échantillonneurs spécifiques peuvent être utilisés (canne/sondes effilées de prélèvement pour sacs). Dans ce cas, les échantillons primaires seront réalisés sur plusieurs sacs, en évitant tant que possible de prélever sur des sacs occupant la même position dans le lot total.

Le prélèvement final envoyé au laboratoire doit faire 1kg minimum.

Le nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot est décrit dans le tableau 1 de la directive 2002/63/CE (annexe II).

Identification des échantillons et recueil des commémoratifs

Pour les lots faisant l'objet des prélèvements, les informations indiquées en annexe III seront systématiquement recueillies par le préleveur (délégataire ou agent en DROM ou Corse). A ce titre, les documents d'accompagnement du lot (bon de livraison, facture, etc.) seront systématiquement demandés, et une photographie de l'étiquetage et/ou du colisage devra être réalisée pour faciliter la traçabilité et l'identification du lot. Ces éléments seront transmis à la DD(ETS)PP à sa demande.

En cas de prélèvement en circuit court, le professionnel n'a pas d'obligations de colisage ni étiquetage ni de documents d'accompagnements. Il convient alors de recueillir les déclarations du vendeur de manière aussi précise que possible (y compris en lui demandant s'il est en mesure d'identifier les parcelles de provenance des produits prélevés, ce qui peut être constitutif d'un lot).

L'identification et le recueil des commémoratifs du prélèvement se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2023-691, et à l'annexe III mise à jour de la présente instruction.

Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP doivent être renseignées soigneusement, conformément aux prescriptions de cette annexe III. **La remontée de données de bonne qualité est en effet indispensable et permet de conclure sans ambiguïté sur le résultat d'analyse.**
Par ailleurs, la réalisation de certaines analyses étant dépendante de certains descripteurs (origine pays, état de la matière si surgelé), ceux-ci doivent impérativement être renseignés.

Conservation des prélèvements

Le prélèvement doit être placé dans un sachet propre, inerte, et fermé hermétiquement de façon à le protéger correctement contre tout risque de contamination, de dommage ou de fuite ; les sachets plastiques sont à privilégier. Le sachet doit être parfaitement clos, éventuellement scellé (facultativement pour les prélèvements administratifs), solidement étiqueté et le DAP doit être joint. Le sachet doit être envoyé dans un contenant prévenant également la dégradation de l'échantillon (écrasement des fruits, bris de bouteilles, percement des sachets par exemple).

L'échantillon doit être envoyé au laboratoire dès que possible. Toute détérioration en cours de transport doit être évitée. Ainsi, les échantillons frais doivent être conservés au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés lors du transfert, grâce à l'utilisation de caisses ou contenants isothermes et de plaques eutectiques. Certains produits très fragiles ou périssables (comme par exemple les framboises ou les salades) peuvent devoir être congelés (ou alors, pour les salades gardées en frais, le sachet doit être aéré)[6]. Les conditions permettant le maintien de l'intégrité de ces prélèvements doivent être définies et mises en œuvre par l'agent réalisant le prélèvement (utilisation de plaques eutectiques…).

Les prélèvements de produits secs destinés à la recherche de résidus de pesticides peuvent toutefois être conservée à température ambiante pour un temps de transport raisonnable (transport d'une durée inférieure à 24h).

Envoi des prélèvements

[6] Pour les fruits sensibles (fruits rouges/baies rouges), privilégier un conditionnement rigide type barquette plastique.

Les échantillons seront envoyés au laboratoire de telle façon que leur réception se fasse au plus tard le jeudi, et exceptionnellement le vendredi. Les produits sensibles (fruits facilement dégradables) doivent être envoyés en début de semaine.

Pour des prélèvements sensibles, il peut être souhaitable de prendre l'attache du laboratoire pour programmer la date de réalisation du prélèvement afin de s'assurer que le prélèvement pourra être réceptionné et pris en charge sans délai préjudiciable au maintien son intégrité.

Les échantillons sont répartis entre les laboratoires SCL de la manière suivante :

Depuis le 1er mai 2024 et jusqu'à la fin de l'année 2024, tous les prélèvements sont à envoyer au laboratoire du SCL de Paris (L75) situé à Massy (91)[7], excepté pour les DROM pour lesquels l'envoi des prélèvements se fait selon la répartition suivante :

- **Prélèvements pour lesquels des analyses en méthodes monorésidus et multirésidus sont demandées (= prélèvements concernés par l'annexe IV de la présente instruction) : envoi au L75 situé à Massy (91) ;**
- **Prélèvements pour lesquels seules des analyses en méthodes multirésidus sont demandées :**
  - **Guadeloupe, Martinique et Guyane : envoi au laboratoire du SCL de Jarry (L971) ;**
  - **La Réunion et Mayotte : envoi au laboratoire du SCL de La Réunion (L974)**

GESTION DES ÉCHANTILLONS

Méthodes d'analyses

Les méthodes d'analyses par matrice sont précisées dans le « Tableau A » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Tableaux PSPC / Tableaux PSPC.

Les seuils réglementaires par matrice et par substance sont disponibles sur le site de la Commission européenne : https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en.

Un tableau en annexe IV récapitule les différentes analyses à réaliser par le laboratoire en fonction des prélèvements.

Expression des résultats : unités et rapport d'analyse

Les éléments relatifs aux **modalités d'expression des résultats par le laboratoire** figurent dans les **fiches de plans** disponibles sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire / Échange de données laboratoires / Référentiel Production / EDI - PSPC / Fiches de plan / Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" - Versions en vigueur (campagne 2024).

Transmission des résultats

Un délai de 15 jours (30 jours pour les analyses réalisées dans le cadre du plan UE) a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyses, ce délai courant à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat au donneur d'ordre. Il peut être suivi d'un délai supplémentaire d'une semaine en cas de réalisation d'une analyse de confirmation.

Les rapports d'essai concernant les résultats autres que « conformes » seront également transmis par le laboratoire sous forme de mail au donneur d'ordre (DD(ETS)PP (ou DAAF)) en charge du prélèvement.

Les données brutes doivent être transmises à l'Autorité européenne de sécurité sanitaire (Efsa) avant la date limite du 30 juin de l'année suivante. Un important travail de vérification et formatage des données est réalisé avant transmission à l'Efsa. C'est pourquoi l'ensemble des résultats des plans sigalisés 2023 doit être disponible dans SIGAL **au plus tard pour le 15 février 2025** (aucun résultat ne doit encore être « en cours » à cette date). L'ensemble de ces résultats est communiqué à la DGAL sous la forme d'un bilan avant d'être transmis à l'Efsa.

[7] Le Laboratoire du SCL de Paris, dénommé L75, se situe à Massy dans l'Essonne (91). Un point d'attention est donc à apporter lors de l'envoi du prélèvement.

3. GESTION DES ECHANTILLONS NON CONFORMES ET SUITES EVENTUELLES A DONNER

Suites données aux résultats « non conformes », « à surveiller » et « à suivre »

Un résultat est « non conforme » dès lors qu'au moins une recherche de substance montre un dépassement de la Limite Maximale de Résidu (LMR) après avoir retranché l'incertitude de mesure le cas échéant[8] : le résultat est non conforme vis-à-vis du règlement (CE) 396/2005.

Un résultat est « à surveiller » dès lors qu'au moins un résultat brut d'analyse pour une substance est supérieur à la LMR, mais le résultat retranché de l'incertitude est inférieur à la LMR : le résultat est *a priori* conforme vis-à-vis du règlement (CE) 396/2005, mais une évaluation du risque aigu (Acute reference dose – ARfD) doit être réalisée par le BAMRA afin de s'assurer que le produit ne présente pas de risque aigu à la consommation (si tel est le cas, *in fine* la conformité du produit sera évaluée au regard du résultat brut et non de celui-ci moins l'incertitude analytique => il sera donc statué que le produit est non-conforme).

Un résultat est « à suivre » dès lors que le résultat n'est ni « non conforme », ni « à surveiller » et qu'une substance non autorisée a été retrouvée sur la matrice. Il peut s'agir :

- D'une substance non approuvée au niveau de l'Union européenne détectée sur une matrice d'origine UE ;
- D'une substance non homologuée sur culture détectée sur une matrice d'origine France ;
- Ou d'une substance non autorisée en agriculture biologique, découverte sur un produit issu de l'agriculture biologique (produit sur lequel est apposé le logo européen Eurofeuille[9] ou la marque française « AB »).

Point d'attention : Une analyse pour laquelle le résultat est « non conforme » ou « à surveiller » peut également avoir détecté une ou plusieurs substances non autorisées. Cela ne sera pas visible dans l'interprétation générale, mais le sera dans les descripteurs d'analyse sous Sigal.

Tout résultat « non conforme », « à surveiller » ou « à suivre » donne lieu à une information systématique par les services premiers destinataires (DD(ETS)PP ou DAAF), au SRAL du lieu de prélèvement, ainsi qu'à l'administration centrale (BAMRA – Bureau d'appui à la maîtrise du risque alimentaire). Les mesures générales de gestion des non-conformités sont présentées dans l'IT PSPC générale 2023-691.

En cas de présence de substance non autorisée sur un produit origine France dont l'origine a pu être tracée, le SRAL du lieu de production sera informé du résultat afin de pouvoir mener des investigations au stade de la production primaire.

Les denrées « non conformes » (dont éventuellement les denrées avec un résultat d'analyse « à surveiller », pour lesquelles il aura été statué à leur non-conformité du fait de dépassement de l'ARfD) donneront lieu au retrait des produits sur la base des articles L. 521-7 et L. 521-10 du code de la consommation (mise en conformité des produits et, dans l'impossibilité, utilisation à d'autres fins, réexportation ou destruction). Une mesure d'information des consommateurs est mise en œuvre dès lors qu'il est établi que les produits présentent un caractère préjudiciable à la santé donc de dangerosité au titre du règlement (CE) 178/2002, assortie d'un rappel expliquant ce qu'il convient de faire du produit dès lors que ce produit dangereux est toujours susceptible d'être consommé[10].

Dans le cas général, en cas de conclusion « non conforme » ou « à suivre » sur des denrées originaires d'autres Etats membres, l'administration centrale de la DGAL (BAMRA, ou MUS s'il s'agit d'une alerte) informera officiellement l'autorité compétente du pays concerné.

Dans le cas des résultats « à suivre » du fait de la non-conformité non pas à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais uniquement à la réglementation relative à l'agriculture biologique, le BAMRA fera suivre ledit résultat au bureau concerné de la DGCCRF. Ce bureau appuiera la DD(ETS)PP sur les mesures de gestion liées et le cas échéant, il fera suivre à l'INAO et/ou à l'autorité compétente du pays concerné.

---

[8] A noter : pour les substances CMR1 et pour les substances sans ARfD, l'incertitude de mesure n'est pas retranchée (ni ajoutée) pour conclure à la non-conformité. Le simple dépassement de la LMR par le résultat brut doit donc conduire le laboratoire à conclure à la non-conformité du résultat d'analyse.

[9] Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne. Ce logo est obligatoire sur tous les produits alimentaires biologiques préemballés dans l'Union européenne.

[10] Voir à ce propos le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (IT DGAL/MUS/2023-11), ainsi que l'IT DGAL/MUS/2023-315 relative à l'organisation de la gestion des alertes et non-conformités à signaler au titre de l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime, dans SORA Alerte.

Evaluation du risque pour le consommateur

A partir du résultat soumis par la DD(ETS)PP ou la DAAF, l'administration centrale de la DGAL (BAMRA) évalue systématiquement si le dépassement de LMR du produit analysé s'accompagne d'un dépassement de la dose aiguë de référence.

En cas de dépassement de cette dose, et donc de risque pour la santé du consommateur, elle informe la DD(ETS)PP (ou la DAAF) responsable du prélèvement. La DD(ETS)PP concernée (ou la DAAF) rédige alors une fiche de notification d'alerte (FNA) qui doit être enregistrée dans SORA – Alerte dans les plus brefs délais et de manière systématique, en ajoutant à la fiche de suivi l'ensemble des structures concernées (dont le BAMRA) et en pièce jointe l'évaluation du risque réalisée par le BAMRA.

La MUS prend en compte toutes les FNA de type « Alerte produit nationale » [11].

La MUS adresse en retour une demande d'intervention au service concerné, en mentionnant la nécessité de mettre en œuvre la mise en œuvre de mesure de gestion sur les produits pour la sécurisation immédiate du consommateur (retrait, rappel, …) et/ou les établissements, demandant le cas échéant des vérifications par les DD(ETS)PP concernées, et effectue, le cas échéant, une notification sur le réseau d'alerte RASFF sur la base des informations communiquées.

ANNEXES

ANNEXE I : Répartition des prélèvements au niveau régional

ANNEXE II : Tableaux 1 et 4 de la directive 2002/63/CE

ANNEXE III : Commémoratifs « intervention » devant être saisis dans SIGAL

ANNEXE IV : Liste des analyses réalisées par les laboratoires

[11] Si votre FNA de type Alerte produit nationale n'a pas été prise en compte par la MUS dans un délai d'un jour ouvré, appelez ou envoyez un mèl à la MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) afin de vous assurer que celle-ci a bien votre alerte sous les radars.

ANNEXE I : Répartition des prélèvements au niveau régional

	AURA	BFC	BRE	CVL	CO	GE	HDF	IDF	NOR	NA	OCC	PDL	PACA	GUA	MAR	GUY	LR	MAY	TOTAL
Clé de répartition (données INSEE au 1er janvier 2023)	*8 197*	*2 786*	*3 430*	*2 572*	*351*	*5 562*	*5 981*	*12 359*	*3 317*	*6 110*	*6 101*	*3 907*	*5 160*	*376*	*348*	*301*	*873*	*376*	***68 043***
Abricots	9	3	4	3	0	7	7	14	4	7	7	5	6	0	0	0	0	0	76
Aubergines (Plan UE)	**10**	**3**	**4**	**3**	**1**	**6**	**7**	**15**	**4**	**7**	**7**	**4**	**6**	**1**	**1**	**0**	**1**	**0**	**80**
Avocats	9	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	5	6	0	0	0	1	0	76
Bananes (Plan UE)	**9**	**3**	**4**	**3**	**0**	**6**	**6**	**14**	**3**	**7**	**7**	**4**	**5**	**2**	**2**	**1**	**2**	**0**	**78**
Brocolis (Plan UE)	**10**	**3**	**4**	**3**	**0**	**7**	**7**	**14**	**4**	**7**	**7**	**5**	**6**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**78**
Carottes	9	3	4	3	1	6	6	14	3	7	7	5	6	1	2	0	0	0	77
Céleris branches/céleris raves	9	4	4	3	0	6	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	1	0	76
Cerises	9	4	4	3	0	6	7	14	4	7	7	5	6	0	0	0	0	0	76
Champignons de couche (Plan UE)	**9**	**3**	**4**	**3**	**1**	**7**	**7**	**14**	**4**	**7**	**7**	**5**	**6**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**79**
Choux de Bruxelles	9	4	4	3	0	6	7	14	4	7	7	5	6	0	0	0	0	0	76
Concombre	9	3	4	3	0	6	7	13	4	7	7	4	6	2	2	0	1	0	78
Courgette	9	3	4	3	1	6	6	14	4	7	7	4	6	2	1	0	1	1	79
Echalotes	10	3	4	3	1	6	7	13	4	7	7	4	6	0	0	0	1	0	76
Figues	9	3	4	3	1	7	6	14	4	7	7	5	6	0	0	0	0	0	76
Haricots vert	9	3	4	3	1	7	7	14	4	7	6	4	6	0	0	0	1	0	76
Laitues (romaine, batavia, feuille de chêne, iceberg etc)	9	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	5	6	2	1	0	1	2	81
Mangues	9	3	3	2	0	6	6	13	4	6	7	4	5	2	1	2	2	1	76
Melons (Plan UE)	**9**	**3**	**4**	**3**	**1**	**7**	**7**	**14**	**4**	**7**	**7**	**5**	**6**	**2**	**2**	**0**	**1**	**0**	**82**
Olives de table	10	3	4	3	0	7	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	0	0	76
Oranges	9	4	4	3	1	6	7	14	4	7	7	4	6	1	2	0	2	1	82
Pamplemousses (Plan UE)	**9**	**4**	**4**	**3**	**1**	**6**	**7**	**15**	**4**	**7**	**7**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**78**
Panais	9	4	4	3	0	7	7	14	4	7	7	5	5	0	0	0	0	0	76
Patate douce	9	3	3	3	0	6	6	13	3	6	6	4	6	2	2	2	2	0	76
Pêches/nectarines	9	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	5	6	0	0	0	1	0	76
Petits fruits rouges (framboises, myrtilles, etc.)	10	3	4	3	0	7	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	0	0	76
Petits pois frais	9	3	4	3	0	7	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	1	0	76

	AURA	BFC	BRE	CVL	CO	GE	HDF	IDF	NOR	NA	OCC	PDL	PACA	GUA	MAR	GUY	LR	MAY	TOTAL
Pitayas/fruits de la passion/figues de barbarie	9	3	3	2	0	6	6	13	3	6	7	4	5	2	2	2	2	1	76
Poivrons doux/Piments doux (Plan UE)	**9**	**3**	**3**	**3**	**1**	**6**	**6**	**14**	**4**	**7**	**7**	**4**	**6**	**1**	**2**	**0**	**2**	**0**	**78**
Pommes de terre	9	3	5	3	0	6	8	14	4	7	7	4	5	0	0	0	1	0	76
Radis	9	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	4	6	1	0	0	1	0	76
Raisins de table (Plan UE)	**10**	**4**	**4**	**3**	**0**	7	**7**	**14**	**4**	**7**	**7**	**5**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**
Tomates / tomates cerises	9	3	4	3	0	6	6	14	3	7	7	4	6	1	2	1	2	2	80
Blé (grains) (Plan UE)	**9**	**4**	**4**	**4**	**0**	**7**	**8**	**14**	**4**	**7**	**7**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**
Maïs	10	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	1	0	76
Riz	9	3	4	3	1	6	6	13	3	7	7	4	6	0	1	1	1	1	76
Lentilles (vertes et corail)	10	3	4	3	0	6	7	14	4	7	7	4	6	0	0	0	1	0	76
Huile d'olive vierge (Plan UE)	**10**	**3**	**4**	**3**	**1**	**6**	**7**	**14**	**4**	**7**	**7**	**5**	**6**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**78**
Aliments transformés pour bébés à base de céréales (Plan UE)	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**10**
TOTAL	**343**	**119**	**145**	**110**	**13**	**235**	**252**	**516**	**142**	**257**	**258**	**163**	**218**	**22**	**24**	**9**	**35**	**9**	**2870**

ANNEXE II : Tableaux 1 et 4 de la directive 2002/63/CE

Tableau 1

Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever d'un lot

	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever du lot
a) Viande et volaille	
Lot non suspect	1
Lot suspect	Déterminé conformément au tableau 2
b) Autres produits	
i) Produits, conditionnés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou bien homogènes	1 (un lot peut être mélangé par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple)
ii) Produits, conditionnés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou bien homogènes	Pour les produits constitués de grandes unités, s'agissant de produits alimentaires de base d'origine végétale uniquement, le nombre minimal d'échantillons primaires doit correspondre au nombre minimal d'unités exigées pour l'échantillon de laboratoire (tableau 4)
Ou	
Poids du lot (en kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Ou	
Nombre de boîtes, de cartons ou d'autres récipients du lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tableau 4

Produits d'origine végétale: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit (1)	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine végétale				
1.	Tous les fruits frais Tous les légumes frais, y compris pommes de terre et betteraves à sucre, à l'exclusion des plantes aromatiques			
1.1	Produits frais de petite taille, poids unitaire < 25 g	Baies, pois, olives	Unités entières ou emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
1.2.	Produits frais de taille moyenne, poids unitaire de 25-250 g en général	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3.	Produits frais, de grande taille, poids unitaire > 250 g en général	Choux, concombres, raisins (grappes)	Unités entières	2 kg (au moins 5 unités)
2.	Légumineuses	Fèves, déshydratées; pois, déshydratés		1 kg
	Céréales	Riz, blé		1 kg
	Fruits à coques d'arbres	À l'exception des noix de coco		1 kg
		Noix de coco		5 unités
	Graines oléagineuses	Arachides		0,5 kg
	Graines pour boissons et confiseries	Grains de café		►C1 0,5 kg ◄
3.	Fines herbes	Persil frais	Unités entières	0,5 kg
		Autres fines herbes, fraîches		0,2 kg
	(pour les fines herbes séchées, voir la section 4 du présent tableau)			
	Épices	Séchées	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg

Aliments transformés d'origine végétale				
4.	Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes, fines herbes, produits céréaliers moulus Produits dérivés d'origine végétale, thés, plantes pour infusions, huiles végétales, jus et produits divers, par exemple, olives transformées et mélasse d'agrumes Produits manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation avec ou sans cuisson Produits manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits comprenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédominent, pains et autres produits céréaliers cuits			
4.1.	Produits à valeur unitaire élevée		Emballages ou unités prélevés à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg (2)
4.2.	Produits solides à faible densité en vrac	Houblons, thé, plantes à infusion	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg
4.3.	Autres produits solides	Pain, farine, fruit sec	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4.4.	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

(1) Classification communautaire des denrées alimentaires: annexe I de la directive 86/362/CEE et annexe I de la directive 86/363/CEE, toutes les deux modifiées par la directive 93/57/CEE (JO L 211 du 23.8.1993, p. 1), et annexe de la directive 90/642/CEE, modifiée par la directive 95/38/CE (JO L 197 du 22.8.1995, p. 14).

(2) Il est possible de prélever un échantillon de laboratoire plus petit, mais la raison de procéder ainsi doit être notée dans la fiche d'échantillonnage.

ANNEXE III : Commémoratifs « intervention » devant être saisis dans Sigal

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit	ALPHA			Oui
Identification du lot ou de l'animal	ALPHA	Texte libre	Numéro de lot à fournir. En cas de prélèvement en circuit court, ce numéro peut être remplacé par le numéro de la parcelle de provenance des produits prélevés	Oui
Echantillonnage	LCU	« Aléatoire », « Ciblé (orienté) », « Suspect (renforcé) »	Le descripteur complété devra être « aléatoire »	Oui
Certifié agriculture biologique	LCU	« Oui », « Non », « Inconnu »		
Pays d'origine	ALPHA		Pays de production du produit Mettre « XX » si inconnu	Oui
Fournisseur	ALPHA	Texte libre		Oui
Taille du lot (kg)	ALPHA	Texte libre		Oui
Taille échantillon	ALPHA	Texte libre	Mettre « u » si exprimé en unités (exemples 5 u si 5 pommes ont été prélevées), ou « kg » si exprimé en kg	Oui
Stade de prélèvement	LCU	« Commerce de gros », « Commerce de détail », « Usine de transformation ou de découpe », « Meunerie et autres activités du travail des grains », « Etablissement d'entreposage et de stockage »		Oui
Circuit-court	LCU	Oui/Non/Ne sais pas	La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus	Oui
Etat de la denrée	LCU	« Déshydraté », « Frais », , « Sous vide », « Conserve », « Semi-conserve », « Surgelé »	Ne devrait être renseigné que « Déshydraté », « Frais » ou « Surgelé » sauf pour l'alimentation infantile et olives de table	
Conditionnement	LCU	« Emballé », « Vrac »		Oui
Allégations négatives sur pesticides	LCU	« Sans/zéro résidus de pesticides », « Cultivé sans pesticides », « Autres allégations similaires » « Pas d'allégations »		

LCU : liste à choix unique ; LCU-LA : LCU avec liste associée ; ALPHA : valeur alphanumérique ; NUM : valeur numérique

ANNEXE IV : Liste des analyses réalisées par les laboratoires

Dans toutes denrées du plan de surveillance, il y a recherche des substances analysées par méthodes multirésidus : liste des substances actives recherchées disponible sur le tableau A.

Recherches additionnelles :

- Denrées prélevées dans le cadre du EU MACP (plan européen) :

Toutes les substances listées dans le règlement (UE) 2023/731 analysées en méthodes mono-résidus, soit :

Substance	**Cas particuliers**
Bromure (ion)	À analyser uniquement dans et sur les poivrons doux/piments doux
Chlorméquat	À analyser uniquement dans et sur les aubergines, les raisins de table, les champignons de couche et le froment (blé)
Composés du cuivre	
Dithiocarbamates	À analyser dans et sur toutes les denrées alimentaires énumérées, sauf les brocolis et l'huile d'olive.
Éthéphon	À analyser uniquement dans et sur les poivrons doux/piments doux, le froment (blé) et les raisins de table
Oxyde d'éthylène	À analyser uniquement dans et sur le froment (blé)
Fipronil	
Fosétyl-Al	
Glufosinate-ammonium	
Glyphosate	
Mépiquat	À analyser uniquement dans et sur les champignons de couche et le froment (blé)
Nicotine	À analyser uniquement dans et sur les raisins de table

- Denrées prélevées hors plan européen :

- Hydrazine maléique sur pommes de terre
- Chlordécone sur pommes de terre ou autres légumes racines en provenance des pays d'Europe de l'Est
- Ethephon sur mangues fraîches
- Fosétyl sur les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique
- Produits surgelés (non composites) : recherche de chlorate effectuée
- Recherches de glyphosate systématiquement effectuées sur le riz