

# OUTILS DE GESTION DES RISQUES : LES PLANS DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION (DGAL)

## *RISK MANAGEMENT TOOLS : SURVEILLANCE AND CONTROL PROGRAMS OF THE FRENCH DEPARTMENT OF FOOD SAFETY*

Par Valérie VIGIER<sup>(1)</sup>  
(communication présentée le 17 avril 2008)

### **RÉSUMÉ**

Les plans de surveillance et de contrôle de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale mis en œuvre chaque année par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), constituent un outil essentiel de la sécurité sanitaire des aliments. La conception de ces plans est menée en concertation avec les autres services de l'État en charge de la sécurité sanitaire et avec les instances d'évaluation du risque. La mise en œuvre implique l'ensemble des services de contrôle du ministère de l'agriculture et de la pêche. Les analyses sont effectuées par un important réseau de laboratoires agréés qui assurent le maillage du territoire.

**Mots-clés :** plan de surveillance, plan de contrôle, analyte, prélèvement, échantillon, analyse.

### **SUMMARY**

*In France, the food safety system relies heavily on surveillance and control programs of the contamination of foodstuffs, whether of plant and/or animal origin, implemented every year by the French department of food safety (DGAL). These programs are established in cooperation with other government services in charge of food safety, as well as with risk assessment authorities. The implementation of these programs involves every control services of the ministry of agriculture and fisheries. Analyses are performed by a large network of authorised laboratories covering the whole French territory.*

**Keywords:** surveillance program, control program, analyte, sample, analysis.

(1) Chargée de mission, Bureau de la Qualité et de la coordination des contrôles. Direction Générale de l'Alimentation, Sous Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

## CONTEXTE ET OBJECTIFS

Chaque année, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche met en œuvre un ensemble de Plans de Surveillance et de Plans de Contrôle (PSPC) de la contamination des denrées alimentaires d'origine végétale et/ou d'origine animale.

Ces plans constituent un outil essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français exportés :

- leur réalisation effective et complète permet d'apporter une garantie de la qualité des animaux élevés en France et des produits fabriqués en France pour la consommation nationale ;
- la publication régulière de leurs résultats permet d'informer les concitoyens sur la rigueur des contrôles exercés par les services vétérinaires et phytosanitaires de l'État pour préserver la santé des consommateurs.

Ces plans ont pour principaux objectifs :

- le maintien de la pression de contrôle sur des produits « sensibles » ;
- le recueil de données en vue de leur usage éventuel pour l'évaluation de l'exposition du consommateur aux risques ;
- la mise en œuvre de nouveaux programmes d'évaluation de la situation sanitaire ;
- l'évaluation de la qualité de la production nationale, comme outil de prévention des crises.

Par ailleurs, pour les plans qui répondent à une demande de contrôle harmonisée au niveau communautaire, ils participent à assurer un statut sanitaire uniforme de tous les États membres, dans le contexte du marché unique et de la libre circulation des marchandises.

Ainsi, chaque année, ce sont plus de 50 000 prélèvements qui sont effectués par les services de la DGAL dans le cadre de ces plans, donnant lieu à plus de 80 000 analyses effectuées par les laboratoires agréés, qui maillent le territoire.

Les bases juridiques sur lesquelles s'appuient les plans sont rappelées en fin d'article.

## ORGANISATION DE LA PROGRAMMATION ET DU SUIVI DES PLANS A LA DGAL

En ce qui concerne la DGAL, les compétences techniques pour la préparation de ces plans (connaissance des contaminants et/ou des produits pouvant faire l'objet de contaminations) se trouvent réparties dans les différentes sous-directions.

Une coordination permet d'assurer la définition d'objectifs adaptés et cohérents en veillant notamment à l'harmonisation des instructions, la définition des priorités de travail et la valorisation des résultats.

Une coordination est également assurée avec les autres services de l'État en charge de la sécurité sanitaire (Direction Générale de la Santé, Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes) et avec les instances d'évaluation du risque [Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), Institut de Veille Sanitaire], associés en amont de la conception de ces plans, notamment à travers la mise en place de groupes de travail. L'appui scientifique et technique de l'AFSSA est sollicité sur certaines thématiques spécifiques.

Le travail de mise en œuvre et de suivi des PSPC s'appuie notamment sur les instructions adressées aux services déconcentrés sous forme de « notes de services », et sur l'outil informatique de la DGAL (SIGAL).

Les instructions données aux services déconcentrés (DDSV<sup>(2)</sup>, DRAF/SRPV<sup>(3)</sup>, PIF<sup>(4)</sup> et PED<sup>(5)</sup>) pour la réalisation des plans prennent la forme de notes de service annuelles. Ces notes sont produites par la DGAL en fin d'année civile n-1 pour les prélèvements assurés par les DDSV et les PIF pendant l'année n, et en début d'année n pour les prélèvements assurés par les DRAF/SRPV.

SIGAL est l'outil métier de la DGAL. Il permet de suivre à la fois la réalisation des prélèvements répartis au niveau de chaque département et les résultats d'analyses émis par les laboratoires « qualifiés ». La qualification marque l'aptitude d'un laboratoire à transmettre des résultats d'essais sous forme dématérialisée pour toutes les analyses dont les éléments référentiels sont rendus disponibles. Cette transmission concerne actuellement les résultats en santé animale et en chimie alimentaire, y compris les recherches d'antibiotiques réalisées dans le cadre des plans de contrôle, et s'étendra progressivement à tous les secteurs d'activité des DDSV. Ce mode d'échange des résultats par les laboratoires agréés de la DGAL deviendra à compter du 1er janvier 2009 obligatoire. Cette exigence relève de la politique globale du ministère et est prévue réglementairement (arrêté du 19 décembre 2007 – article 9).

La note de service de portée générale rédigée chaque année par la coordination, regroupe les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle qui seront mises en œuvre par les directions départementales des services vétérinaires au cours de l'année civile correspondant à la campagne de prélèvement. Elle détaille l'ensemble des étapes intervenant dans la mise en œuvre d'un plan et ne présentant pas de spécificité d'un plan à l'autre. Il s'agit des principes généraux relatifs :

(2) Direction Départementale des Services Vétérinaires.

(3) Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt/Service Régional de la Protection des Végétaux.

(4) Postes d'inspection assurant le contrôle des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale.

(5) Postes d'inspection assurant le contrôle à l'importation des produits d'origine non animale destinés à l'alimentation animale.

- au mode opératoire des plans : échantillonnage, identification des prélèvements ;
- à la réalisation des prélèvements : calendrier de réalisation, modalités de la réalisation et de l'envoi des prélèvements ;
- aux analyses : méthodes, laboratoires, interprétation des résultats ;
- aux résultats : échéances, transmissions ;
- aux suites éventuelles à donner.

Cette note est complétée par l'ensemble des notes présentant chacune les dispositions spécifiques à un plan de surveillance ou à un plan de contrôle. Ces notes dites « notes spécifiques » ont une visée directement opérationnelle, et sont rédigées par les bureaux sectoriels en charge de l'élaboration des PSPC.

## PLANS DE SURVEILLANCE ET PLANS DE CONTRÔLE

### Définitions

Un plan de surveillance a pour objectif principal l'évaluation globale de l'exposition du consommateur à un risque. Il est toujours fondé sur un échantillonnage réalisé de manière aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée.

Un plan de contrôle a pour objectif principal la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes. Il est normalement fondé sur un échantillonnage ciblé ou suspect, c'est-à-dire que les prélèvements sont réalisés sur la base de critères de ciblage prédéterminés.

Deux contextes de prélèvement sont possibles dans les plans de contrôle :

- **le contrôle orienté**, sur un échantillonnage ciblé, se fait sans consigne de la production. Le prélèvement est réalisé sur la base de critères de ciblage définis pour une population donnée (âge, taille, sexe, conformation, proximité avec certains établissements polluants, nature du produit...), connue pour présenter des risques plus importants de contamination ;
- **le contrôle renforcé**, sur un échantillonnage suspect, est mis en œuvre par l'inspecteur en cas de suspicion forte portant spécifiquement sur un individu/produit ou un lot d'individus/de produits. Les éléments de suspicion sont alors suffisamment précis pour justifier la consigne de la production, et le cas échéant, la saisine du Parquet. Ce contrôle renforcé peut faire suite à des résultats mettant en évidence une anomalie lors d'une recherche aléatoire (plan de surveillance) ou d'un contrôle orienté. Il peut également être entrepris sur la base d'autres éléments de suspicion : signes cliniques, documents d'accompagnement d'un animal mentionnant un traitement récent, traces d'injections...

### Nature des plans mis en œuvre

En moyenne, un peu plus d'une vingtaine de plans sont mis en œuvre chaque année. On peut distinguer, à titre indicatif, les types de plans suivants :

- les plans de contrôle des résidus chimiques (animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, poissons d'élevage, lait, miel) qui permettent de rechercher :
  - les substances interdites,
  - les médicaments vétérinaires,
  - les contaminants (résidus de pesticides, métaux lourds...);
- les plans de surveillance et de contrôle de l'alimentation animale ;
- les plans de surveillance « antibiorésistance » (bovins, porcins, volailles...);
- les plans de surveillance et de contrôle « produits de la pêche » (phycotoxines, résidus chimiques, contaminants du milieu aquatique, histamine...);
- les plans de surveillance et de contrôle « contaminants » (dioxines, radionucléides, HAP...);
- les plans de surveillance et de contrôle microbiologie (Samonella, Listeria, E. Coli STEC, Toxoplasma gondii, antibiorésistance, OFFA et OAV...).

### Aspects méthodologiques

#### Principes et modalités de l'échantillonnage

Les principes et modalités de l'échantillonnage sont définis dans les notes de services.

Pour un type de recherche donné, l'échantillonnage est réalisé en respectant quatre étapes successives. Les trois premières relèvent à la fois des plans de surveillance et des plans de contrôle, la quatrième uniquement des plans de contrôle.

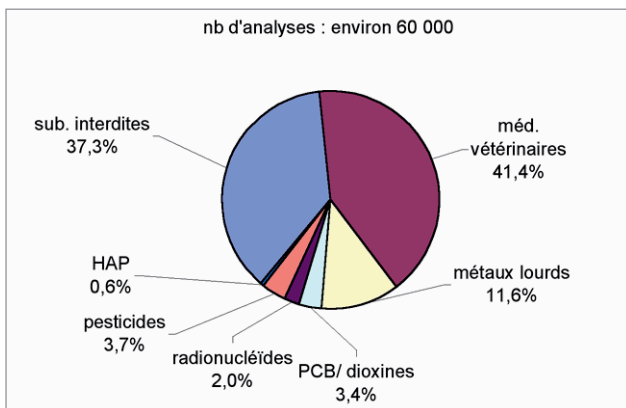
Les deux premières étapes sont conduites par la Direction Générale de l'Alimentation. Elles ont pour objectif, à partir de la situation nationale de :

- définir le nombre de prélèvements à réaliser au niveau national pour l'année, en fonction de différents critères et, notamment, dans la plupart des cas de la production nationale ou du flux national d'importation ou des données de la consommation de la denrée ;
- répartir les prélèvements entre les régions et/ou les départements selon une clé de répartition variable. Il peut s'agir d'une répartition proportionnelle à la production départementale ou régionale le cas échéant, ou d'une répartition selon un critère géographique.

Les deux dernières étapes relèvent de décisions au niveau départemental ou régional le cas échéant. Connaissant le

nombre de prélèvements à réaliser pour un couple matrice <sup>(6)</sup> - analyte <sup>(7)</sup> dans un type de lieu donné (exploitation agricole, élevage, abattoir, etc.), le responsable du service de contrôle pourra :

- répartir *a priori* les prélèvements entre les différents établissements et exploitations agricoles ou zones d'exploitation et par période concernée ; il s'agira alors :
  - pour les plans de surveillance, de s'assurer de la représentativité statistique de la répartition des prélèvements (par rapport à la saison, à la quantité produite, au mode de production...);
  - pour les plans de contrôle, de sélectionner les « zones » potentiellement à risque. Trois types d'information peuvent étayer le choix : les éventuelles données scientifiques établies sur le contaminant, la synthèse des critères de ciblage utilisés dans les plans des années antérieures, l'expérience de l'inspecteur et sa connaissance des exploitations de son département ;
- choisir, pour les plans de contrôle, un animal (ou plusieurs) dans le lot d'animaux, et/ou une quantité de produit dans le lot de produits au sein de l'exploitation, correspondant aux critères de ciblage déterminés pour le plan ou sur la base de données disponibles entraînant une suspicion : utilisation, par exemple, des résultats d'analyses antérieures, des constatations lors de contrôle en élevage, etc.



**Figure 1 : Recherche de résidus chimiques et de contaminants dans les denrées d'origine animale et les animaux (PSPC 2005).** Répartition des différents résidus détectés au cours d'environ 60 000 analyses en 2005. (HAP = Hydrocarbures aromatiques polycycliques ; PCB = polychlorobiphényles.)

### Procédure de prélèvement

De façon générale, les prélèvements sont effectués au cours de missions d'inspection « de routine ». Ils peuvent, le cas échéant, susciter une visite spéciale. Pour chaque analyte ou groupe d'analytes, sont indiquées les matrices associées et les quantités à prélever. Les modalités de prélèvement, les critères de ciblage, ainsi que les lieux de prélèvements (abattoir, atelier de production, élevage, postes d'inspection frontaliers...) sont désignés dans les notes de service, de même que le mode de conditionnement, l'identification et les conditions de conservation des échantillons.

La nature des prélèvements est fonction de l'analyte recherché, des méthodes d'analyse disponibles, du type de production et du lieu de prélèvement.

Pour la recherche des substances interdites (dans le cadre des plans « résidus de médicaments vétérinaires » et « alimentation animale » notamment), les prélèvements sont réalisés en trois exemplaires. Cette procédure a pour objet de préserver les droits de la défense dans le cadre de contestation de sanctions administratives ou pénales qui pourraient résulter en cas de non-conformité (notamment les sanctions issues de la conditionnalité).

Dans les autres cas, les prélèvements sont réalisés en un seul exemplaire.

### Calendrier d'exécution

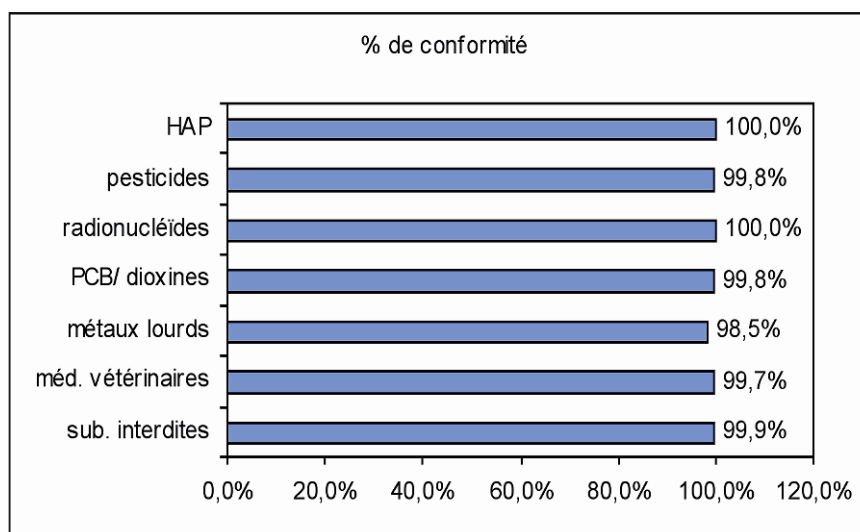
Pour l'ensemble des plans, les prélèvements doivent être réalisés pendant la période déterminée par la DGAL, qui correspond, le plus souvent, à l'année civile. Sauf cas particuliers engendrés par les impératifs liés aux critères de ciblage (traitement saisonnier, contamination locale, disponibilité du produit, des laboratoires par exemple...), l'accent est mis sur l'étalement des prélèvements.

Une procédure de suivi permet d'évaluer :

- l'état d'avancement de la réalisation des prélèvements programmés,
- les délais d'envoi des échantillons aux laboratoires (au maximum un mois pour les analytes physico-chimiques ; sans délai pour les analytes biologiques),
- les délais de réalisation des analyses par les laboratoires (au maximum un mois pour le dépistage et un mois en cas de résultat positif pour la confirmation dans le cas des analytes physico-chimiques ; sans délai pour les analytes biologiques).

(6) Une matrice est définie de la manière suivante dans le projet de norme FD V 01-000 3 : « l'ensemble des constituants de l'échantillon pour laboratoire autres que l'analyte. Un type de matrice est défini comme un groupe de matériaux ou de produits reconnus par l'analyte comme ayant un comportement homogène vis-à-vis de la méthode d'analyse utilisée. ».

(7) L'analyte est défini de la manière suivante dans le projet de norme AFNOR FD V 01-000 1 : « objet de la méthode d'analyse. Note 1 : dans le cas de méthodes d'analyse quantitatives de produits agricoles et alimentaires, le terme « analyte » est équivalent au terme « mesurande » tel que défini dans le Vocabulaire International de Métrologie. Note 2 : l'analyte est une entité physique (ex. activité de l'eau), chimique (exemple : lipides totaux, aspartame, plomb), ou biologique (exemple : *Listeria monocytogenes*, activité ATPmétrique) ».



**Figure 2 : Résultats des analyses effectuées, en pourcentage de conformité.**

En 2005, sur environ 60000 analyses effectuées dans le cadre des huit « plans résidus chimiques dans les animaux et denrées animales » et « plans contaminants », les pourcentages de conformité étaient tous proches de ou égal à 100%. (HAP = Hydrocarbures aromatiques polycycliques ; PCB = polychlorobiphényles).

## Analyses et résultats

### Méthodes d'analyses et laboratoires

Seules les méthodes officielles référencées, les méthodes internes <sup>(8)</sup> au Laboratoire National de Référence (LNR) dûment transmises par celui-ci aux laboratoires agréés pour les analyses en question ou les méthodes diffusées par note de service sont utilisées pour réaliser les analyses officielles. L'utilisation de méthodes dérivées, non intégralement validées selon les normes en vigueur, n'est pas tolérée.

Pour chaque analyte ou groupe d'analytes, il est indiqué :

- le type de la méthode,
- la référence de la méthode,
- la limite de dénombrement, de détection ou de quantification.

Pour les analytes biologiques, ce sont, quand elles existent, les méthodes de référence et de routine certifiées AFNOR <sup>(9)</sup> validation par l' AFNOR qui sont mises en œuvre.

Pour chaque type de recherche (matrice-analyte), les notes de service spécifiques précisent les laboratoires retenus pour réaliser les analyses de dépistage et, le cas échéant, les analyses de confirmation relatives à une campagne donnée.

Les résultats d'analyses peuvent faire l'objet d'une interprétation par les laboratoires.

L'interprétation des résultats d'analyses est réalisée en référence à des critères quantitatifs (concentration, dénombrement) ou qualitatifs (absence ou présence d'un analyte). Ces critères peuvent être formalisés à l'aide d'une ou plusieurs valeurs de référence. Ils sont déterminés soit par la réglementation, soit par le donneur d'ordre national, selon les besoins liés aux plans de surveillance et aux plans de contrôle concernés.

À titre d'exemple, **les figures 1, 2** et le **tableau 1** montrent quelques résultats d'analyses réalisées en 2005 dans le cadre des huit « plans résidus chimiques dans les animaux et denrées animales ».

Dans le cas des plans de surveillance relatifs à des analytes « émergents », aucun critère n'est parfois disponible : seule la valeur quantitative des résultats est exploitée.

### Échéances

La DGAL dispose de l'ensemble des résultats relatifs aux plans de contrôle et de surveillance au 1er février de l'année n+1.

En effet, l'ensemble des plans établis en application de la directive 96/23/CE est assujéti aux exigences communautaires. La DGAL doit transmettre l'ensemble des résultats des

(8) Qui sont conformes aux critères de performance préconisés par la réglementation, quand ils existent (règlements (CE) n° 401/2006 pour les mycotoxines, 1883/2006 pour les dioxines et apparentés, 333/2007 pour les métaux etc.).

(9) Association française de normalisation.



Matrice	Nb d'analyses	% conformité
Animaux de boucherie	3921	99,82 %
Volailles	824	99,88 %
Lapins	18	100 %
Poissons d'élevage	109	98,17 %

**Tableau 1 :** Pourcentages des résultats conformes, s'agissant des quatre plans « résidus chimiques » dans lesquels étaient recherchés des « stéroïdes, stilbènes, et acides résorcycliques » (entre autres substances interdites).

plans réalisés dans l'année à la Commission européenne, avant la date limite du 31 mars de l'année suivante.

Enfin, les mêmes délais s'appliquent à l'ensemble des autres plans prévus pendant l'année civile, afin de permettre une valorisation globale des résultats à l'échelon national.

#### *Suivi des non-conformités*

Dans la mesure où l'outil métier SIGAL ne constitue pas un système d'alerte, les laboratoires sont tenus d'informer sans délai le donneur d'ordre (ex : DDSV) lors de la mise en évidence d'un résultat non conforme.

Les services de contrôle remontent à la cellule des alertes de la DGAL toute non-conformité :

- sur une denrée alimentaire, déterminée par le constat analytique du dépassement des valeurs réglementaires ou rendant la denrée dangereuse au sens de l'article 14 du règlement CE n°178/2002, y compris si la DLC ou la DLUO du produit est dépassée,
- sur les aliments pour animaux au regard de la directive 2002/32/CE.

La cellule des alertes délivre à la DDSV un numéro d'enregistrement du dossier (« n° d'alerte ») et oriente le dossier vers le bureau sectoriel de la DGAL adéquat, en tant que de besoin.

#### *Suites à donner*

Toute réception d'un résultat défavorable, c'est-à-dire tout dépassement de la valeur maximale de référence entraîne une réaction en cascade :

- le **passage de la surveillance au contrôle orienté** : à la réception d'un premier résultat d'analyse défavorable, l'établissement d'origine des produits ou la zone de production est placé, dans la mesure du possible, sous contrôle orienté, par la DDSV. Dans le cas des substances interdites, la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires est saisie du dossier. Les produits sont consignés et donnent lieu à un retrait de la consommation. Le retrait est assorti de la réalisation d'une enquête ayant pour objectif d'identifier les causes de dépassement d'une valeur de référence et si possible, de proposer des moyens de diminuer ces causes. Cette enquête

est diligentée dans le département où ont été réalisés les prélèvements, et/ou, le cas échéant, dans le(s) département(s) de provenance et d'origine des produits ou des animaux ;

- le **passage du contrôle orienté au contrôle renforcé** : si les résultats d'analyses réalisées dans le cadre du contrôle orienté (plan de contrôle ou mise sous contrôle orienté à la suite d'un plan de surveillance) s'avèrent défavorables, la DDSV place l'établissement ou la zone de production concerné(e) sous contrôle renforcé. Les produits contrôlés peuvent, le cas échéant, être consignés en attente des résultats d'analyse. En cas de nouveau résultat non conforme, de nouveaux prélèvements sont effectués avec consigne de la production, selon la procédure décrite aux articles R 234-9 à R 234-14 du code rural (procédure de prélèvement en trois exemplaires).

Des contrôles renforcés peuvent directement être mis en place sans forcément que des contrôles orientés n'aient mis en évidence d'anomalies. Ils peuvent en effet être initiés dès lors qu'il existe, d'une manière ou d'une autre, une forte suspicion ou un risque important pour la santé publique.

#### *Accès aux résultats des plans de surveillance et de contrôle de la DGAL*

La diffusion nationale des résultats est assurée par les notes d'information bilan rédigées par la DGAL, destinées en première instance aux services de contrôle, ainsi que par des documents spécifiques dédiés à la communication de la DGAL. Il s'agit notamment de recueils de synthèse disponibles, par année civile, sur le site internet du ministère de l'agriculture à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes>.

## CONCLUSION

Depuis 2005, l'organisation de la programmation et de l'élaboration des plans a été revue et l'informatisation de la gestion des plans du domaine vétérinaire a été entreprise.

Le chantier de mise en place d'une gestion des données PSPC sous SIGAL arrive à son terme pour les analyses en santé animale ainsi qu'en chimie alimentaire, et se poursuivra prochainement par les plans en microbiologie.

Le traitement des résultats s'en trouvera facilité, de même que la mise à disposition des données.

L'important travail réalisé sur le terrain par les agents des DDSV mais aussi des SRPV, en particulier dans le cadre des PSPC, participe efficacement au maintien d'un excellent niveau de sécurité sanitaire des aliments et contribue dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français.

La DGAL, dans le cadre de son plan stratégique, a la volonté de valoriser les résultats des plans mis en œuvre en communiquant davantage sur le sujet, notamment au plan international.

## BIBLIOGRAPHIE

**Bases juridiques sur lesquelles s'appuient les plans :**

- R1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- R1525/98 de la Commission du 16 juillet 1998 modifiant le règlement (CE) n° 194/97 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- R2377/90 du Conseil du 26 juin 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.
- R737/90 du Conseil du 22 mars 1990 relatif aux conditions d'importation de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl.
- Règlement (Euratom) n° 3954/87 du Conseil du 22 décembre 1987 fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires et les aliments pour bétail après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique.
- R396/2005 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. Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.
- R854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- R882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- D2002/32 du 7 mai 2002. sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux.
- D96/22 du Conseil, du 29 avril 1996, concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances  $\beta$ -agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE.
- D96/23 du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE.
- D95/53 du Conseil du 25 juillet 1996 fixant, pour certains véhicules routiers circulant dans la Communauté, les dimensions maximales autorisées en trafic national et international et les poids maximaux autorisés en trafic international.
- D93/51/CEE de la Commission, du 24 juin 1993, établissant des règles pour la circulation de certains végétaux, produits végétaux ou autres objets traversant une zone protégée et pour la circulation de tels végétaux, produits végétaux ou autres objets originaires de et circulant à l'intérieur d'une telle zone protégée.
- Décret n° 2003-768 du 1er août 2003 relatif à la partie Réglementaire du livre II du code rural
- Code rural (L. 231-1, L. 234-2, L. 234-3, L. 234-4, L. 237-1, R. 234-9 à R. 234-14) – code de la consommation (R. 215-1 à R. 215-23).
- AM 01/07/76 – AM 30/03/78 – AM 10/02/84 – AM 02/06/84 – AM 21/12/88 – AM 23/02/94 – AM 29/02/96 – AM 02/07/96 – AM 30/05/97 – AM 12/01/01 – AM 31/03/03.
- D2003/99/CE 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.

