



Berne, avril 2018

OPSON VII: a-t-on coloré le thon pour le rendre plus appétissant?

49 échantillons de thon ont été analysés afin de détecter l'éventuelle présence de monoxyde de carbone (CO), de nitrites et d'histamine. Deux échantillons en provenance du Vietnam affichaient des valeurs de monoxyde de carbone laissant suspecter un traitement frauduleux du poisson. Les autorités vietnamiennes en ont été informées afin de pouvoir mener une enquête.

1 Contexte

Depuis 2011, INTERPOL et Europol coordonnent les opérations OPSON¹ à l'échelle internationale. Ces mesures visent à lutter contre les pratiques trompeuses et frauduleuses intervenant dans la chaîne des denrées alimentaires. Chaque pays est libre de choisir l'action qu'il souhaite mener. La Suisse participe à ces opérations depuis OPSON VI (2016/2017), la Principauté de Liechtenstein depuis OPSON VII (2017/2018).

À l'initiative de l'Allemagne et de la Suisse, plusieurs pays européens, sous la coordination d'Europol et avec l'appui technique de la Commission européenne pour l'opération OPSON VII, ont décidé d'enquêter sur l'éventuelle fraude au thon le long de la chaîne des denrées alimentaires. À cette occasion, la Suisse a travaillé en étroite collaboration avec l'Office fédéral allemand pour la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire (BVL) et avec l'Office de contrôle des denrées alimentaires et des affaires vétérinaires de la Principauté de Liechtenstein.

Une fois pêché, le thon doit être stocké à -18 °C. S'il est destiné à l'industrie de la conserve, il peut être mis en saumure à -9 °C.

Cette différence de traitement a un impact sur le prix pratiqué. Le thon frais congelé est trois fois plus cher que le thon en saumure destiné à l'industrie de la conserve. L'ajout d'additifs permet de donner au thon en saumure la couleur du thon frais. Or l'utilisation d'additifs pour modifier artificiellement la couleur du thon n'est pas autorisée, induit le consommateur en erreur, augmente les profits de manière illégale et peut entraîner une réaction allergique chez les consommateurs en raison de la teneur accrue en histamine du poisson.

Dans le cadre d'OPSON VII, la plateforme COFF² a donc décidé de se pencher sur les risques de tromperie et de fraude.

¹ <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

² **Co**ordination **F**ood **F**raud: groupe de travail interdisciplinaire chargé de coordonner la lutte contre la fraude alimentaire. Ce groupe est composé de représentants de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF), de l'Office fédéral de la police (Fedpol), des autorités cantonales d'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

2 Objectifs

L'objectif du programme de contrôle était de déterminer si du thon à teneur accrue en histamine, pouvant entraîner une réaction allergique après ingestion, est vendu en Suisse, et si du thon coloré traité avec un additif non autorisé est vendu en Suisse et dans la Principauté de Liechtenstein.

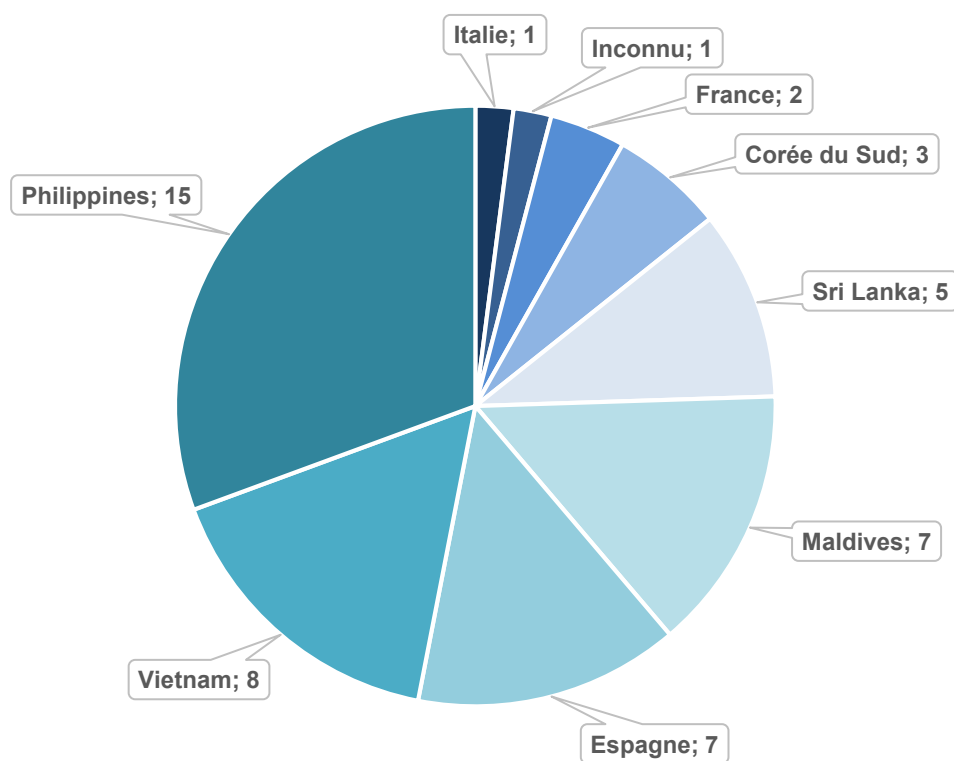
3 Bases légales

La campagne d'analyses se fonde sur l'art. 15 (hygiène) et l'article 18 (interdiction de tromper) de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0 LDAI).

4 Prélèvement, provenance et analyse des échantillons

Du 29 janvier au 12 février 2018, les autorités d'exécution de la Suisse et de la Principauté de Liechtenstein ont prélevé 49 échantillons de thon frais, réfrigéré ou congelé auprès des importateurs, des thoniers et des points de vente de thonidés. 36 l'ont été par 12 autorités cantonales chargées de l'application des lois alimentaires, 10 par les services de contrôle vétérinaire aux frontières de Genève et de Zurich, 10 par les services de contrôle vétérinaire aux frontières de Genève et de Zurich, et 3 par l'Office de contrôle des denrées alimentaires et des affaires vétérinaires de la Principauté de Liechtenstein.

Les documents accompagnants montrent que les 49 échantillons proviennent des pays d'origine ou de production suivants:



Les 49 échantillons ont été envoyés au laboratoire d'Eurofins Scientific AG à Schönenwerd pour analyse. Les substances recherchées étaient l'histamine, les nitrites et le monoxyde de carbone.

5 Résultats et mesures engagées

Après déduction de l'incertitude technique de mesure, aucun des échantillons ne dépassait la valeur maximale de 200 mg/kg fixée par l'ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1 OHyg) pour l'histamine. Les échantillons ne contenaient pas non plus de nitrites.

Les niveaux de monoxyde de carbone mesurés suggèrent un traitement non autorisé dans deux des échantillons prélevés en Suisse. Ces échantillons proviennent tous deux du Vietnam. Soupçonnant

une manipulation dans le pays d'origine, les deux cas ont été enregistrés dans le système RASFF³ afin de permettre aux autorités vietnamiennes de mener une enquête.

6 Conclusion

Heureusement, les 49 échantillons de thon analysés à la recherche de traces d'histamine affichaient une valeur inférieure au maximum autorisé par OHyg et ne présentaient aucun danger pour la santé des consommateurs.

Les niveaux de monoxyde de carbone relevés dans deux échantillons laissent à penser que le poisson a été frauduleusement manipulé pour faire croire au consommateur qu'il est en présence d'un produit frais. On suppose que les produits ont été traités à base de monoxyde de carbone, ce qui est interdit, dans le pays d'origine. Il revient donc aux autorités locales de contrôler les entreprises concernées afin de vérifier si les produits livrés en Suisse étaient en fait du thon destiné à l'industrie de la conserve.

La Suisse se félicite de la coordination d'Europol et du soutien de la Commission européenne au niveau des opérations menées des États européens participant à OPSON VII sur la question du thon.

³ RASFF – the Rapid Alert System for Food and Feed https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en