



Rapport relatif au programme de contrôles national en vue d'établir la prévalence des pratiques frauduleuses dans la commercialisation de certaines herbes et épices

1 Contexte

Du 1^{er} juillet 2019 au 30 novembre 2021, l'UE a mené une campagne de contrôles coordonnée de certaines herbes et épices. La Suisse y a participé. L'OSAV a coordonné cette campagne au niveau suisse en collaboration avec les autorités d'exécution cantonales.

Le thème des herbes et épices a été choisi, entre autres, pour les raisons suivantes :

- Les herbes et les épices figurent sur la liste des produits établie par l'UE pour lesquels le risque de fraude est particulièrement élevé.
- La demande d'épices augmente et il n'est pas certain que l'offre puisse suivre.
- La chaîne de livraison, longue et complexe, traverse le plus souvent plusieurs pays.
- De nombreuses herbes et épices sont cultivées par des petits paysans dans des pays en développement et leur commerce passe par de nombreux intermédiaires.
- Une appréciation de l'authenticité des épices se révèle difficile, voire impossible pour les consommateurs.

Ces facteurs augmentent la probabilité de fraude et de tromperie par l'ajout, aux herbes et épices, de substances pouvant présenter un risque sanitaire pour les consommateurs (allergènes). Cette adjonction est difficile à contrôler en raison des facteurs susmentionnés.

Les formes les plus fréquentes de fraude dans le domaine des herbes et épices sont :

- le remplacement partiel par d'autres produits végétaux ;
- l'ajout de produits de remplissage tels que l'amidon, la farine, la poussière ou le plâtre, etc ;
- la coloration avec un additif non autorisé, un colorant de synthèse par ex ;
- une fausse déclaration comme produit bio.

2 Objectifs de l'analyse

L'accent des analyses a été mis sur les six herbes et épices suivantes, dont quatre colorées :

1. cumin (*Cuminum cyminum*) ;
2. curcuma (*Curcuma longa*)* ;
3. origan (*Origanum vulgare*) ;
4. paprika /chili (*Capsicum annuum*)* ;
5. poivre (*Piper nigrum*)* ;
6. safran (*Crocus sativus*)*.

Les quatre produits colorés marqués d'un astérisque * ont été analysés pour déterminer la présence de colorants de synthèse. Les six produits ont fait l'objet d'une analyse en vue de déterminer leur authenticité.

Les analyses de laboratoire ont été réalisées au Directorate General Joint Research Center (=JRC) à Geel en Belgique.

3 Bases légales

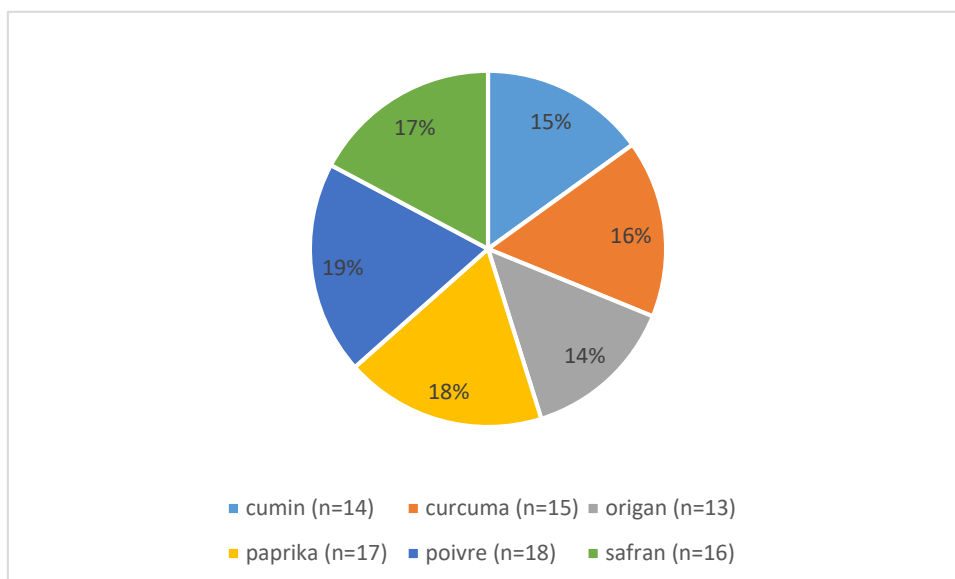
Pour les colorants : ordonnance sur les additifs (OAdd)

Pour l'authenticité : loi sur les denrées alimentaires (LDAI), art. 18 Protection contre la tromperie

4 Description des échantillons et méthodes d'essai

Les échantillons ont été prélevés chez les importateurs par les organes d'exécution cantonaux. Ils ont prélevé au total 93 échantillons, dont 66 colorés.

Figure 1 : Répartition en pour cent des échantillons prélevés.



Paramètres d'analyse

- Détermination quantitative des colorants de synthèse par chromatographie.
- Détermination de l'authenticité du produit par analyse de l'ADN. Cette analyse permet d'identifier des espèces végétales étrangères mais elle ne fournit aucune information sur les teneurs.

5 Résultats

Tableau 1 : Présence de colorants de synthèse non autorisés dans les herbes et épices analysées

Épice	Nombre d'échantillons analysés	Nombre d'échantillons positifs	% d'échantillons positifs
Curcuma	15	0	0%
Paprika	17	1	5,9%
Poivre	18	0	0%
Safran	16	1	6,3%

Le colorant Rouge allura (E 129) a été décelé dans un échantillon de paprika et le colorant Acide carminique (E 120) dans un échantillon de safran.

L'un comme l'autre sont autorisés comme colorant alimentaire (additif), mais pas pour colorer des épices pures.

Figure 2 : Part d'échantillons classés comme suspects



Dans un des échantillons de **cumin** suspects, on a découvert du cumin véritable et dans le second de la coriandre.

Dans un échantillon d'**origan** suspect, on a trouvé une substance caractéristique de l'olivier ; cela indique que des feuilles d'olivier ont été ajoutées. Dans trois autres échantillons d'origan suspects, on a décelé des concentrations élevées de thym, de sauge et de menthe poivrée.

Dans un échantillon de **paprika** suspect, on a mesuré une quantité trop élevée de cendre, indice d'un ajout de matière inorganique. Dans deux échantillons de paprika, on a découvert de l'ail, de la carotte et de la tomate. Un de ces échantillons était coloré artificiellement.

Dans un échantillon de **poivre** suspect, on a trouvé trop peu de pipérine – un composant essentiel et typique du poivre – indice d'un ajout d'espèces végétales étrangères.

L'ajout d'un colorant non autorisé a été découvert également dans l'échantillon suspect de **safran**.

6 Mesures

L'OSAV a transmis les résultats de la campagne de contrôles aux autorités d'exécution cantonales. Celles-ci en tiendront compte lors de la vérification de l'autocontrôle des entreprises concernées et prendront, si nécessaire, les mesures qui s'imposent.

7 Conclusion

L'OSAV analysera les résultats avec les cantons et évaluera si une nouvelle campagne s'impose.

8 Autres documents sur le même sujet

Lien d'accès à la page internet de la DG Santé sur la campagne de contrôles des herbes et épices [Herbs and spices \(2019-2021\) \(europa.eu\)](#)

Lien d'accès au rapport de l'UE

[JRC Publications Repository - Results of an EU wide coordinated control plan to establish the prevalence of fraudulent practices in the marketing of herbs and spices \(europa.eu\)](#)