



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- Au contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, le 16.01.2020

Lettre d'information 2020/1 : Normes pour l'évaluation qualitative des « fruits » et des « fruits secs »

1 Contexte

Des conditions climatiques défavorables, une attaque par des parasites, une récolte, un transport ou un stockage inadéquats ainsi qu'un contrôle insuffisant dans les commerces peuvent être la cause d'un taux élevé de fruits détériorés, contaminés ou ayant subi une autre altération.

Jusqu'à présent, la Suisse ne disposait pas de critères spécifiques pour évaluer la qualité des fruits et des fruits secs. Or, il existe, pour de nombreux produits, des normes commerciales internationales établies par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (UNECE)¹ et le Codex Alimentarius², qui contiennent aussi des critères pour l'évaluation qualitative des fruits et des fruits secs.

Les autorités d'exécution cantonales utilisaient déjà dans le passé ces normes pour l'évaluation des fruits secs. Ces normes visent à concrétiser les exigences du droit alimentaire. La présente lettre d'information a pour but de soutenir l'harmonisation de l'exécution et de créer de la transparence pour les milieux intéressés (art. 42 de la loi sur les denrées alimentaires [LDAI, RS 817.0]).

2 Bases légales

Quiconque met des denrées alimentaires sur le marché est tenu, dans le cadre de son devoir d'autocontrôle (art. 26, LDAI), de respecter les bonnes pratiques (art. 76 et 77 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02)). Élément des bonnes pratiques, les

¹ <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

² <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

bonnes pratiques de fabrication doivent être établies en fonction des directives usuelles de la branche (art. 77, al. 2, ODAIOUs).

Dans le cadre de l'autocontrôle, il faut évaluer si la denrée alimentaire est propre à la consommation humaine (art. 7, al. 1, LDAI). Lors de cette évaluation, il faut se demander si, compte tenu de l'utilisation prévue, la denrée alimentaire pourrait ne pas convenir à l'alimentation humaine en raison de la présence de substances étrangères ou d'une contamination d'une autre origine ou pour cause de putréfaction, de détérioration ou de décomposition (art. 8, al. 2 ODAIOUs).

Selon l'art. 21, al. 3 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV; RS 817.022.17), les fruits destinés à être remis au consommateur, doivent être propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

3 Évaluation

3.1 Normes commerciales internationales

Les normes commerciales internationales de l'UNECE et du Codex Alimentarius autorisent à soumettre les échantillons de fruits choisis à un contrôle de qualité afin de vérifier si les bonnes pratiques et l'interdiction de la tromperie ont été respectées (produits desséchés, produits moisissés, produits de couleur altérée, produits attaqués par des insectes, etc.)

Le choix des normes susmentionnées tient compte des expériences faites par les autorités d'exécution cantonales. Les exigences contenues dans les normes internationales reconnues peuvent être utilisées pour l'évaluation, sous l'aspect de la législation alimentaire, d'autres fruits, fruits secs et produits similaires (légumes, p.ex.). (cf. entre autres <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html#c55288>).

Fruits	Norme
Dattes séchées	UNECE Standard DDP-08 concerning the marketing and commercial quality control of Dried Dates, United Nations, New York and Geneva, 2015.
Châtaignes	UNECE Standard FFV-39 concerning the marketing and commercial quality control of Sweet Chestnuts, United Nations New York and Geneva, 2017.
Arachides en coque	Codex Standard for Peanuts, Codex Stan 200-1995
Figues séchées	UNECE Standard DDP-14 concerning the marketing and commercial quality control of Dried Dates, United Nations, New York and Geneva, 2016.
Noix en coque	UNECE Standard DDP-01 concerning the marketing and commercial quality control of Dried Dates, United Nations, New York and Geneva, 2014.

3.2 Critères

En cas de dépassement des tolérances maximales pour les défauts fixés dans les normes, la marchandise doit être contestée par l'autorité de contrôle (art. 33 LDAI) ou sa qualité améliorée, par exemple par un tri effectué par la personne qui met la marchandise sur le marché (autocontrôle).

3.2.1 Parasites vivants (insectes, acariens)

Une tolérance zéro s'applique pour les parasites vivants. La tolérance de 1 n'est prescrite dans la norme UNECE actuelle que pour les châtaignes. Dans ce cas aussi, il est cependant possible de respecter la tolérance zéro en appliquant le traitement adéquat [Jermini et al. 2006³]. Par conséquent, les châtaignes sont traitées à la même enseigne que les autres fruits.

3.2.2 Classification

En Suisse, les catégories sont rarement déclarées. Pour l'évaluation, il faut tenir compte de la présentation et de la déclaration des échantillons. Les produits « premium », par exemple, doivent être évalués en fonction des tolérances applicables à la catégorie « Extra ».

Office fédéral de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires



Dr Michael Beer
Vice-directeur

³ Jermini Mauro, Conedera Marco, Sieber Thomas N., Sassella Alberto, Schärer Hans, Jelmini Giorgio and Höhn Ernst (2006) Influence of fruit treatments on perishability during cold storage of sweet chestnuts. J Sci Food Agric 86:877–885.