



CH-3003 Berne, OFSP

- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution du droit denrées alimentaires
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux concernés

Référence du document: 410.0003-12/692829/
Votre référence:
Notre référence: BEM/GUT/KA/MST/OZ/SPI/WIS
Liebefeld, le 9 juillet 2010

Lettre d'information n° 155 : Traitement de denrées alimentaires d'origine végétale lors du lavage aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique

Madame, Monsieur,

Ces derniers mois, nous avons reçu de plus en plus de demandes concernant l'utilisation de différents procédés pour prolonger la durée de conservation ou améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique, notamment lors du lavage des fruits et des légumes.

Voici les réponses que l'OFSP peut apporter.

Situation juridique actuelle

En vertu de l'art. 19, al. 1, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODA-IOUs ; RS 817.02), les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à des procédés biologiques, chimiques ou physiques qui prolongent leur conservabilité ou qui augmentent la sécurité hygiénique et microbiologique. Selon l'al. 2, les procédés doivent être appliqués de manière à ce que les denrées alimentaires soient aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles ou organoleptiques, et qu'elles soient sans danger pour la santé humaine. Par modification de la composition ou de la caractéristique physique d'une denrée alimentaire, on entend, par exemple, la création de substances d'un genre nouveau ou un changement important de la valeur nutritive ou de la teneur en vitamines.

Les nouveaux procédés technologiques pouvant modifier de manière décelable leurs caractéristiques physiologiques ou leur composition nécessitent une autorisation de l'OFSP (art. 20, al. 1, let. b, ODA-IOUs).

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI) peut, conformément à l'art. 19, al. 3, let. b, ODAIOUs, préciser les conditions s'appliquant aux procédés biologiques, chimiques ou physiques. De telles conditions n'ayant pas encore été fixées jusqu'ici, c'est l'art. 19, al. 2, ODAIOUs qu'il faut suivre en premier lieu. Le respect de cette prescription incombe aux exploitants du secteur alimentaire.

Il est également possible d'utiliser des additifs pour le traitement d'une denrée alimentaire (traitement de l'eau de lavage avec, par exemple, de l'acide citrique, tartrique ou acétique), additifs qui seront retirés pendant le processus de transformation. Ceux-ci ne sont alors pas considérés comme des additifs, mais comme des auxiliaires technologiques au sens de l'art. 2, al. 1, let. n, ODAIOUs. D'autres additifs considérés comme auxiliaires technologiques peuvent aussi être utilisés et, conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31), ils ne doivent pas être présents dans le produit fini. Les résidus ou les dérivés d'auxiliaires technologiques techniquement inévitables ne doivent présenter aucun danger pour la santé humaine ni avoir d'effets sur le produit fini.

Selon l'art. 2, al. 1, let. k, et l'art. 17 de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI ; RS 817.022.21), les aliments préemballés doivent indiquer le procédé technologique utilisé, l'omission de cette mention étant susceptible d'induire le consommateur en erreur. Cette prescription vise à informer les consommateurs sur la qualité du produit fini, en indiquant si celui-ci résulte d'un procédé technologique particulier ou s'il a été obtenu suite à une méthode traditionnelle.

Par ailleurs, il faut veiller à ce que les denrées alimentaires d'origine végétale qui ont été traitées avec de nouveaux procédés technologiques satisfassent en tout temps aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires. L'art. 1 de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC, RS 817.021.23) doit, en particulier, être respecté : il stipule que les substances étrangères et les composants ne doivent être présents dans ou sur les denrées alimentaires qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé.

Appréciation

Compte tenu des dispositions légales susmentionnées, l'OFSP estime qu'il est permis d'utiliser des procédés au sens de l'art. 19 ODAIOUs lors du lavage de denrées alimentaires d'origine végétale.

Afin de garantir la protection contre la tromperie et répondre au devoir d'information vis-à-vis des consommateurs, les denrées alimentaires ayant subi ce genre de traitement doivent être étiquetées en conséquence et porter, par exemple, la mention suivante : « Denrée traitée avec x (p. ex., ozone, chlore, UV) pour en augmenter la durée de conservation ».

Pour conclure, l'OFSP tient à préciser que l'utilisation de procédés destinés à augmenter la conservabilité ou à améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique des denrées alimentaires d'origine végétale permet uniquement de contribuer à la sécurité alimentaire. L'application de tels procédés ne doit en effet pas suppléer aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), ni remplacer les bonnes pratiques d'hygiène ou d'autres mesures visant à garantir la sécurité alimentaire dans le cadre de l'autocontrôle.

En vous remerciant de prendre bonne note de la présente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Division Sécurité alimentaire
Le chef

Dr Michael Beer