

CAMPAGNES D'ANALYSES EFFECTUES PAR LE SCAV-VD DANS LE CADRE DU RESEAU ROMAND

Additifs dans les épices

Nombre d'échantillons analysés : 78
Nombre d'échantillons contestés : 23

Vingt-neuf pourcent des produits examinés ont été contestés pour la présence de colorants interdits, pour des teneurs en colorants artificiels dépassant les normes en vigueur, pour des teneurs en sel trop élevées ainsi que pour un taux de sulfite (agent conservateur) trop élevé.

Colorants dans les confiseries

Nombre d'échantillons analysés : 116
Nombre d'échantillons contestés : 26

Vingt-deux pourcent des produits analysés ont été contestés. Les non-conformités sont dues à des taux de colorants alimentaires trop élevés, des colorants non déclarés ou des colorants interdits. Compte tenu des résultats obtenus les années précédentes, les contrôles ont surtout été effectués sur des macarons.

Edulcorants dans les vins

Nombre d'échantillons analysés : 99
Nombre d'échantillons contestés : 2

Après la découverte d'édulcorants artificiels dans un certain nombre de vin portugais, ces additifs ont été recherchés dans les vins suisses. Aucun des produits contrôlés n'en contenait. Les prélèvements se sont surtout axés sur des vins liquoreux, alors que les produits portugais contaminés par les édulcorants étaient des vins secs. Il sera donc intéressant de refaire la même campagne, mais sans prélever de vins liquoreux.

Dioxines et composés assimilés dans les produits laitiers

Nombre d'échantillons analysés : 34
Nombre d'échantillons contestés : 0

A la suite du [rapport](#) publié par l'Office fédéral de la santé publique sur les dioxines présentes dans les denrées alimentaires, nous avons décidé de doser ces toxiques dans les produits laitiers vendus en Suisse romande. Ce sont ainsi 34 échantillons de fromage provenant des cantons de Neuchâtel (12), de Vaud (8) et de Fribourg (14) ainsi que 6 échantillons de beurre provenant des cantons de Neuchâtel (2), de Vaud (2) et de Fribourg (2) qui ont été analysés. Les résultats montrent que les produits laitiers ne sont pas des produits à risque pour les consommateurs romands, aucun échantillon ne dépassant les normes admises.

Les 34 échantillons de fromage ont par ailleurs été analysés pour leurs teneurs en aflatoxine, une substance toxique sécrétée par une moisissure susceptible de se retrouver dans le fourrage du bétail. Là aussi la situation est rassurante, aucun des échantillons ne contenait de l'aflatoxine à des concentrations supérieures aux normes légales.

Métaux lourds dans les vinaigres

Nombre d'échantillons analysés : 65
Nombre d'échantillons contestés : 1

Une contamination des vinaigres par des métaux lourds peut être due aux matériaux utilisés ou aux procédures de traitement et de production. Cette campagne a permis d'analyser 65 échantillons pour leurs teneurs en cadmium et plomb provenant des cantons de Vaud (33) et Genève (32). Un échantillon a présenté une teneur excessive en plomb. Suite à la découverte de ce problème, 3 prélèvements supplémentaires ont été effectués chez le même producteur, et 2 échantillons sur 3 étaient non conformes. Les pompes et appareils utilisés par ce dernier ont été changés et la situation s'est normalisée.