

Conformément au catalogue d'exigences de SwissGAP au point de contrôle 7.8.1, chaque fournisseur certifié SwissGAP est soumis au monitoring des résidus de SwissGAP. Les exploitations certifiées sont responsables de l'application. Le concept sert à garantir une procédure et des conditions uniformes de mise en œuvre du monitoring des résidus.

Le *concept d'analyse* (Registre 11) est un guide que les exploitations peuvent utiliser pour établir leurs plans de prélèvement. Il donne également des renseignements sur le type d'analyses à effectuer prescrit par SwissGAP et sur les exigences techniques applicables aux laboratoires.

Le nombre d'échantillons est actualisé chaque année à l'échelon du négociant (=exploitation certifiée) par l'exploitation. C'est le volume de produits traités par l'exploitation qui est déterminant pour fixer le nombre minimal d'analyses de résidus à effectuer. Ce sont les quantités prises en charge directement à partir de la production ou par une exploitation non certifiée SwissGAP qui sont déterminantes. Cela permet d'éviter de tester deux fois la même marchandise.

Outre les quantités livrées, il faut tenir compte de facteurs tels que le nombre et la fiabilité des fournisseurs (évaluation et notation des fournisseurs par l'entreprise), le pays de provenance et la méthode de production. Il faut mener une analyse des risques spécifique à l'entreprise qui peut conduire à un nombre plus élevé d'échantillons à prélever.

Exemples:

Produit	Groupe à risque	Une analyse par x tonnes	Quantité commercialisée dans l'exploitation (t)	Echantillons annuels
Pommes	3	1400	2900	2
Fraises	7	250	750	3
Cerises	7	250	65	Voir réglementation pour les petites quantités
Framboises	8	150	40	Voir réglementation pour les petites quantités
Poivrons	6	400	1900	4 – 5
...

Les échantillons pour les petites quantités (lorsque les quantités commercialisées chaque année sont inférieures à la quantité nécessitant de prélever des échantillons) sont calculés d'après un barème séparé. Il faut dans tous les cas analyser au moins un échantillon par année pour les petites quantités de tous les produits additionnés.

Modèle de calcul:

Produit (tous ceux qui tombent sous la réglementation des petites quantités)	Quantités commercialisées dans l'exploitation	Une analyse par x tonnes (selon le concept)	Utilisation
Cerises	65	250	26%
Framboises	40	150	27%
Endives	650	900	72%
Oignons	120	2000	6 %
Roquette (rucola)	2	15	13%
Persil	9	25	16%
			160%

Dans ce cas, pour les petites quantités, il faut analyser 2 échantillons par année (chiffre arrondi à l'unité supérieure à partir de 50, sinon, chiffre arrondi à l'unité inférieure).

Pour les produits achetés soumis à un monitoring des résidus équivalent, le nombre d'échantillons nécessaire selon le concept peut être multiplié par un facteur de 0.3. Les exploitations qui veulent appliquer ce facteur de réduction doivent fournir les justificatifs correspondants.

Prélèvement d'échantillons

Pour garantir la crédibilité de ce concept, le prélèvement d'échantillons se fait en principe par une personne indépendante et neutre. Un prélèvement d'échantillons par l'exploitation certifiée elle-même n'est pas autorisé. Pour ce qui est de la marche à suivre pour le prélèvement des échantillons, utiliser les directives figurant dans la *Procédure de prélèvement d'échantillons (Registre 11)* de la documentation d'application (cf. www.swissgap.ch). Le prélèvement d'échantillons se fait sur la marchandise prête pour l'expédition.

Analyses

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire reconnu par SwissGAP (exception: radioactivité dans les champignons sauvages). Tout laboratoire suisse et étranger répondant aux exigences peut demander à être reconnu. Ces exigences ainsi qu'une liste des laboratoires reconnus peuvent être consultées sous www.swissgap.ch.

Méthodes d'analyse et examens spéciaux

En général, c'est la multiméthode pour fongicides, insecticides et herbicides qui est utilisée. Il faut analyser les pesticides apolaires et polaires (cf. document *Exigences applicables aux laboratoires*). La liste suivante montre pour quels produits il y a lieu de faire des analyses supplémentaires.

- Nitrate: pour la surveillance, des contrôles par sondage sont effectués depuis le mois de novembre jusqu'au mois d'avril sur les produits suivants en utilisant la méthode d'analyse par chromatographie ionique (1 échantillon sur 10): salade pommée et autres salades du genre *Lactuca sativa*, épinards et roquette (rucola).
- Dithiocarbamates: les fongicides contenant des dithiocarbamates (principes actifs par ex. mancozèbe, manèbe, métiram, propinèbe, thirame et zirame) sont largement autorisés dans les cultures maraîchères et fruitières d'après la liste des produits phytosanitaires de la Confédération. Il s'agit d'une analyse spéciale qui n'est pas comprise dans la multiméthode. Les contrôles par sondage doivent se faire en fonction des risques.
- Fruits bio et fruits-légumes bio:
un échantillon est analysé quant à la présence de cuivre en cas de suspicion.
- OGM: uniquement pour le maïs doux et les papayes.
- Pommes de terre:
95% des analyses se font uniquement à l'égard des produits anti-germination (à partir de novembre). La marchandise fraîchement récoltée est contrôlée par sondage à l'égard des pesticides (multiméthode).
- Noix:
Analyse sensorielle, avec un échantillon comptant 100 noix. L'analyse porte sur le nombre de noix rances, altérées ou endommagées par des insectes ainsi que sur les signes apparents de moisissures.
- Autres noix:
comme pour les noix, avec en plus les aflatoxines
- Cacahouètes:
Aflatoxines, en plus, un échantillon sur 4 à l'égard du cadmium.
- Marrons et châtaignes:
Aflatoxines et examen sensoriel selon les normes UNECE.
- Champignons sauvages:
Faire analyser régulièrement la radioactivité. Comme il s'agit d'une analyse spéciale, elle peut également

être effectuée dans un laboratoire qui n'est pas reconnu par SwissGAP. L'analyse peut également être faite par l'exportateur, mais il doit fournir un certificat.

- Champignons de culture:
Insecticides et pour les champignons de Paris un échantillon sur 4 à l'égard du cadmium. Nécessaire uniquement en cas d'achat dans une exploitation non certifiée GLOBALG.A.P.
- Pousses:
Les pousses doivent être analysées en fonction du risque (au moins 1x/mois, chaque espèce de pousse devant être analysée une fois par année) à l'égard des paramètres microbiologiques suivants: E.coli, staphylocoques, listérias, Bacillus cereus et salmonelles. Lorsque l'analyse met en évidence ≥ 10 UFC/g de E. coli, il faut en plus effectuer une analyse à l'égard des EHEC.

L'OHyg ne définit pas de valeur maximale pour Bacillus cereus dans les pousses. Pour l'évaluation des échantillons, on utilise la valeur de 10'000 UFC/g tirée des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication).
- Semences pour pousses
Le producteur de pousses doit s'assurer que les semences utilisées sont également analysées à l'égard des paramètres microbiologiques mentionnés.
- Ethéphon
Les produits suivants doivent être contrôlés par sondage quant à la présence d'éthéphon:
 - Tomates de provenance des pays du Benelux d'octobre à mars
 - Raisin bleu provenant de l'hémisphère sud
 - Ananas.

Microbiologie: mesures préventives pour tous les produits

Outre les risques de résidus indésirables, les fruits et légumes frais sont également exposés à des risques microbiologiques. Les mesures préventives sont nécessaires tant à l'échelon de la production qu'à celui du négoce. Ces mesures préventives sont bien décrites dans le catalogue d'exigences de SwissGAP. Pour minimiser les risques microbiologiques, il est vraiment décisif que ces exigences soient également mises en œuvre de manière appropriée. Il faut impérativement accorder suffisamment d'attention aux questions suivantes et, si nécessaire, effectuer des analyses pour clarifier la situation.

- Les engrais organiques sont-ils tous sans danger au niveau microbiologique? Resp. est-il garanti que les engrais (à l'exception des engrais foliaires) n'entrent pas en contact avec les produits?
- L'eau d'irrigation, dans la mesure où elle entre en contact direct avec les produits, est-elle sans danger au niveau microbiologique?
- Les outils, machines et conteneurs de transport sont-ils tous suffisamment nettoyés, resp. propres?
- Les produits sont-ils suffisamment protégés contre les souillures lors de l'entreposage, du dépôt temporaire et durant le transport?
- Le personnel est-il suffisamment formé en matière d'hygiène personnelle pour que les motifs des exigences aient été compris et pour que les mesures soient appliquées de manière naturelle?

Contestations

Le traitement des contestations est un élément important du monitoring des résidus de SwissGAP. Les laboratoires reconnus par SwissGAP sont tenus d'annoncer toutes les contestations à Agrosolution dans un délai d'une semaine (les valeurs limites doivent être annoncées immédiatement). A cet effet, les exploitations certifiées doivent donner à leur laboratoire l'autorisation de transmettre l'annonce des contestations.

La marche à suivre peut être consultée dans le document *Mesures et sanctions en cas de contestations*.