

Conformément au catalogue d'exigences de SwissGAP au point de contrôle 8.9.1, 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 12) est une directive selon laquelle les exploitations peuvent élaborer leurs plans d'échantillonnage. Il fournit également des informations sur le type d'analyses prescrites par SwissGAP et sur les exigences techniques auxquelles doivent satisfaire les laboratoires.

Le nombre d'échantillons est déterminé chaque année par l'entreprise au niveau de la commercialisation (= entreprise certifiée). Le nombre minimum d'analyses de résidus est déterminé par la quantité vendue par l'entreprise. Les quantités pertinentes sont celles qui proviennent directement de la production et/ou d'une entreprise non certifiée SwissGAP. Cela permet d'éviter que les mêmes marchandises ne soient échantillonnées deux fois.

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) | Échantillons 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 (les quantités commercialisées annuellement sont inférieures à la quantité déclenchant les prélèvements) sont déterminés selon une clé de calcul séparée. Dans tous les cas, au moins un échantillon par an doit être analysé pour les petites quantités de tous les produits.

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

Le prélèvement d'échantillons est toujours effectué par une personne neutre, indépendante de l'entreprise, afin de garantir la crédibilité du concept. La procédure est basée sur les « Procédure de prélèvement d'échantillons » (Registre 12) de la documentation d'application disponible sur [www.swissgap.ch](http://www.swissgap.ch). Le prélèvement est effectué sur les marchandises prêtes à être expédiées.

Pour obtenir des analyses fiables en laboratoire sur les fruits, les légumes ou les pommes de terre, il est essentiel de prélever des échantillons propres et représentatifs. Prélevez la quantité minimale requise par le laboratoire à différents endroits du lot afin d'obtenir un échantillon homogène. Veillez à adopter une bonne hygiène : lavez-vous soigneusement les mains et évitez toute contamination. Entre chaque échantillon, lavez-vous les mains ou changez de gants afin d'éviter toute contamination croisée. Des gants sans dithiocarbamate, pour éviter des résidus, sont disponibles dans le commerce et sont déjà utilisés. Utilisez des outils propres ainsi que des sacs ou des récipients adaptés au contact alimentaire. Emballez l'échantillon de manière à éviter toute contamination et étiquetez-le clairement et de manière complète (produit, variété, origine, date de prélèvement ou de récolte, exploitation). En cas de doute, clarifiez les exigences spécifiques directement avec le laboratoire et joignez le formulaire de demande d'analyse dûment rempli.

## 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](http://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 ci-dessous montre pour quels produits il y a lieu de faire des analyses supplémentaires.

### Matières actives de produits phytosanitaires non répertoriées dans la méthode multiple (voir VPRH) Les contrôles aléatoires doivent être effectués en fonction des risques.

- **Dithiocarbamate** : il existe encore des autorisations à l'étranger. Pas d'analyses pour la roquette, les choux, les oignons et les radis, car des résultats faussement positifs sont possibles.
- **Cuivre** : les fruits bio et fruits-légumes bio doivent être analysés concernant la présence de cuivre.
- **Éthéphon**  
Les produits suivants doivent être contrôlés de manière aléatoire pour détecter la présence d'éthéphon :
  - Tomates provenant des pays du Benelux d'octobre à mars
  - Raisins rouges provenant de l'hémisphère sud
  - Ananas
  - Mangues
- **Hydrazide maléique**: doit être contrôlé dans les pommes de terre et les oignons lors d'un stockage de longue durée
- **Phosphonates** (fosétyl/acide phosphonique) : baies, fruits à noyau, produits biologiques en général
- **Perchlorate/chlorate** : contrôles aléatoires pour tous les groupes de produits/articles confondus
- **Régulateurs de croissance** tels que CCC, chlorméquat, mépiquat: fruits (p. ex. raisins, poires)
- **Bromure** : principalement les herbes aromatiques importées
- **Dithianon** : fruits à noyau, fruits à pépins, baies

### **Contaminants (voir VHK)**

Les analyses visant à détecter la présence de contaminants (p. ex., nitrates, mycotoxines, métaux/métalloïdes, etc.) doivent être effectuées en fonction des risques. Il s'agit en partie d'analyses spéciales qui ne sont pas incluses dans la méthode multiple.

- **Nitrate** : à des fins de surveillance, des analyses aléatoires sont effectuées entre novembre et avril sur ces produits à l'aide de la chromatographie ionique (un échantillon sur dix): laitue et autres salades du genre *Lactuca sativa*, épinards et roquette.
- **Métaux/métalloïdes** : échantillons pour tous les groupes de produits/articles confondus
- **Mycotoxines** : fruits secs, y compris les noix. Analyse selon la norme VHK / UNECE (= aflatoxines et ochratoxines)
- **Aflatoxines** : arachides
- **Radioactivité** : faire analyser régulièrement les champignons sauvages. Comme il s'agit d'une analyse spéciale, celle-ci peut également être effectuée dans un laboratoire non reconnu par SwissGAP. L'analyse peut également être effectuée par l'exportateur, une attestation est nécessaire.
- **Cadmium** : champignons de culture (champignons de Paris) tous les 4 échantillons. Nécessaire uniquement en cas d'achat auprès d'une entreprise non certifiée GLOBALG.A.P.

Arachides : tous les 4 échantillons.

**Contrôles sensoriels** pour les noix, marrons et châtaignes. Contrôle sensoriel selon la norme CEE-ONU

**OGM** pour le maïs doux et la papaye

### **Pousses**

Les pousses doivent être analysées en fonction des risques (au moins une fois par mois, chaque type de pousses devant être analysé une fois par an) afin de détecter les paramètres microbiologiques suivants : *E.coli*, staphylocoques, listérias, *Bacillus cereus* et salmonelles. Si la présence d'*E.coli*  $\geq 10$  UFC/g est détectée, un test supplémentaire visant à détecter la présence d'EHEC doit être effectué.

La HyV ne définit pas de valeur maximale pour *Bacillus cereus* sur les germes. Une valeur GHP (bonnes pratiques de fabrication) de 10 000 UFC/g est utilisée pour évaluer les échantillons.

Semences pour les pousses : le producteur de pousses doit s'assurer que les semences utilisées sont également contrôlées selon les paramètres microbiologiques susmentionnés.