



Genève, le 19 juin 2018  
Aux représentant-e-s des médias

## **Communiqué de presse du département de l'emploi et de la santé (DES)**

### **La qualité des huiles d'olive extra vierge vérifiée par les chimistes cantonaux**

**Les services des chimistes cantonaux de Genève, Lucerne, Thurgovie et Zürich ont contrôlé ensemble des huiles d'olive de qualité "extra vierge". 14 % des produits n'étaient pas conformes à la législation et ont été contestés.**

La qualité et l'authenticité des huiles d'olive de qualité "extra vierge" est souvent remise en question. Plusieurs cas de fraude à l'étranger ont notamment été révélés par les médias. Les chimistes cantonaux ont ainsi contrôlé une cinquantaine d'échantillons issus aussi bien de la grande distribution et que de petits importateurs.

Les analyses d'huiles d'olive étant très complexes et onéreuses, les échantillons prélevés dans les commerces ont été distribués dans plusieurs laboratoires des chimistes cantonaux. Chaque laboratoire a ensuite effectué les analyses selon ses pôles de compétences. La coordination entre cantons a ainsi permis de vérifier les nombreux paramètres nécessaires pour l'appréciation des huiles d'olives et de leur qualité.

7 des 50 prélèvements, soit 14 %, ont été contestés car les exigences de qualité minimales fixées par la législation n'étaient pas atteintes pour la mention "extra vierge". Ces défauts peuvent provenir de l'utilisation d'olives de mauvaise qualité avant le pressage, de l'utilisation de procédés d'extraction inadéquats ou d'un mauvais stockage de l'huile. Les mesures nécessaires pour traiter ces cas ont ainsi été prises auprès des entreprises par les chimistes cantonaux des cantons concernés. Ce constat est jugé tout de même insatisfaisant pour les autorités et surtout pour les consommateurs.

L'appellation "extra vierge" suscite des attentes élevées de la part des consommateurs et, au vu de sa valeur ajoutée, est également susceptible d'être attractive pour d'éventuels fraudeurs. C'est pourquoi, les services des chimistes cantonaux continueront, de manière coordonnée, à investir dans le développement de nouvelles méthodes d'analyses et dans les contrôles de la qualité et de l'authenticité des huiles d'olive.

#### **Analyses menées par les laboratoires des chimistes cantonaux sur ces échantillons**

- Détermination de la nature de l'huile : spectroscopie infrarouge, composition en acides gras, composition des stérols.
- Mise en évidence de traitements thermiques - recherche des stigmastadiènes :
  - Qualité des olives : analyses des esters éthyliques et méthyliques d'acides gras, analyses des cires, indice d'acidité.
  - Qualité de l'huile : indice de peroxyde, indice d'acidité, spectroscopie UV (valeurs

K232 et K270).

### **Contrôle des denrées alimentaires en Suisse**

Le contrôle des denrées alimentaires et objets usuels est exécuté par les cantons, qui procèdent à des inspections et à des analyses de laboratoire approfondies. Sous la conduite des chimistes cantonaux, ils veillent au respect des exigences légales et assurent ainsi la sécurité alimentaire ainsi que la protection des consommateurs.

*Pour toute information complémentaire :*

- *Dr. Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève, T. 022 546 56 00*
- *Dr. Christoph Spinner, Kantonschemiker Thurgau, T. +41 58 345 53 00 (deutsch)*
- *Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern, T. +41 41 248 84 03 (deutsch)*
- *Dr. Martin Brunner, Kantonschemiker Zurich, T. +41 43 244 71 00 (deutsch)*