



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Alimentation et de la Viticulture

**Réponse de Madame la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture à la question parlementaire n°3767 du 13 mars 2026 des honorables Députés André Bauler et Gusty Graas**

**1) L'Administration vétérinaire et alimentaire (ALVA) procède-t-elle régulièrement à des contrôles évaluant la présence de résidus de pesticides dans les jus de pomme vendus dans notre pays, en particulier ceux provenant de la production domestique ?**

En ce qui concerne les contrôles effectués par l'Administration vétérinaire et alimentaire (ALVA), il convient de préciser que les programmes de surveillance sont basés sur l'évaluation de risque conformément à la réglementation (UE) 2017/625 et concernant les résidus de pesticides, les contrôles portent principalement sur les matières premières, notamment les fruits, plutôt que sur les produits transformés tels que les jus de pomme.

Les analyses réalisées permettent ainsi d'évaluer la présence éventuelle de résidus de pesticides dans les pommes utilisées pour la transformation. Ces contrôles montrent, de manière générale, qu'une partie des échantillons contient des résidus mesurables, mais ceux-ci respectent très largement les limites maximales de résidus fixées par la réglementation européenne. Il est également important de noter que sur les données 2010-2025, aucun échantillon de pommes luxembourgeoises ne dépassait la limite maximale autorisée.

S'agissant de produits transformés, il convient de rappeler qu'un facteur de transformation (« processing factor ») doit être appliqué afin d'adapter la limite maximale de résidus à la transformation subie par le produit (pressage, concentration, pasteurisation, etc.). Or, ces facteurs de transformation ne sont pas harmonisés au niveau européen, ce qui complique l'évaluation des produits finis et limite la comparabilité entre les Etats membres.

Enfin, il est important de souligner que dans les programmes coordonnés obligatoires et harmonisés au niveau européen, pour la plupart, des produits non transformés sont analysés. Ceci montre la complexité du contrôle des résidus de pesticides dans les produits transformés.

**2) Dans l'affirmative, quels en sont les résultats ?**

Le fait que les analyses de résidus de pesticides se concentrent sur les matières premières plutôt que sur les jus limite fortement la disponibilité de données exploitables pour une évaluation statistique fiable des produits transformés.

**3) Les analyses effectuées permettent-elles de détecter, le cas échéant, des différences de qualité entre les jus de pomme produits au Luxembourg ?**

Les analyses disponibles ne permettent pas d'établir une comparaison directe et systématique de la qualité des jus de pomme concernant les résidus de pesticides produits au Luxembourg, mais se concentrent sur le contrôle des fruits non transformés.

Suivant l'évaluation de risque, le contrôle de la qualité des jus de pomme se concentre sur la présence de patuline qui est un facteur de risque spécifique du jus de pomme.

**4) Dans quelle mesure les jus issus d'arbres haute-tige présentent-ils des niveaux de résidus différents par rapport aux jus produits sur base de pommes provenant de vergers intensifs ?**

En ce qui concerne la distinction entre jus issus de vergers haute-tige et ceux provenant de vergers intensifs, on ne dispose à ce jour pas de données spécifiques permettant de comparer directement les niveaux de résidus dans les jus correspondants. Il n'y a actuellement pas de réglementations obligeant la mention du type de culture des fruits, intensif ou extensif.

En tout état de cause, les contrôles effectués confirment que les pommes en tant que matière première respectent les exigences de sécurité alimentaire en vigueur.

Luxembourg, le 13 avril 2026

La Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture,

(s.) Martine HANSEN