

OGM : étiquetage, ce qui va changer

Les nouveaux règlements européens relatifs à
l'étiquetage et à la traçabilité des OGM



**Guide pratique à l'intention des
consommateurs et des professionnels
de la chaîne agro-alimentaire**

INTRODUCTION

En avril 2004, les nouveaux règlements de l'Union européenne relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés entreront en vigueur dans tous les États membres. Ces règlements concernent de nombreux opérateurs de la chaîne alimentaire et visent à mieux informer les consommateurs.

QUE PRÉVOIENT LES NOUVEAUX RÈGLEMENTS ?

- Tous les ingrédients alimentaires produits à partir de cultures génétiquement modifiées autorisées dans l'Union européenne doivent être étiquetés. Cet étiquetage s'applique même si le produit final ne contient pas de protéines ou d'ADN transgéniques détectables.
- Les additifs alimentaires, tels que les colorants, les arômes et les émulsifiants, provenant de sources génétiquement modifiées doivent également être étiquetés. Par contre, les auxiliaires de production, telles que les enzymes, ne sont pas concernés.
- Un produit n'est pas étiqueté si l'historique de chacun de ses ingrédients est connu et si le taux de présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM autorisés, dans chacune des matières premières, ne dépassent pas le seuil de 0,9%. Ce seuil de 0,9% est un concept réglementaire et ne laisse entendre en aucune manière qu'un contenu supérieur ou inférieur d'OGM présenterait un quelconque risque.
- Les règlements prévoient également que tous les aliments pour animaux seront étiquetés s'ils contiennent plus de 0,9 % d'OGM. Ces règlements ne concernent pas la viande, les œufs, le lait provenant d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés.

Une pizza illustre dans ce guide la manière dont les règlements s'appliqueront à chaque stade de la chaîne alimentaire. Elle a été choisie parce qu'elle constitue un produit de consommation courante en Europe et qu'elle peut être achetée dans les petits commerces, les grandes surfaces ou encore être consommée dans les restaurants.

QUELLES SONT LES IMPLICATIONS POUR LES CONSOMMATEURS EUROPÉENS ?

Les nouveaux règlements en matière d'étiquetage et de traçabilité permettront aux consommateurs de choisir en toute connaissance de cause entre des denrées d'origine conventionnelle, biologique ou issues des biotechnologies. Tout aliment à base d'OGM commercialisé en Europe aura dû satisfaire aux normes de sécurité, considérées comme les plus strictes au monde, avant d'être mis sur le marché. En effet, dans l'Union européenne, chaque produit issu des biotechnologies doit être autorisé avant commercialisation.

Les nouveaux règlements ont été adoptés pour répondre à la demande des consommateurs européens d'être mieux informés et de pouvoir exercer leur choix, et non pour des raisons de sécurité alimentaire. Aux Etats-Unis, comme en Europe, les autorités compétentes ainsi que de nombreux scientifiques et médecins sont arrivés à la conclusion que la consommation d'aliments produits à partir d'OGM autorisés ne présente aucun risque pour la santé et que les consommateurs peuvent être assurés que les produits alimentaires issus des biotechnologies sont aussi sûrs que les autres.

En vertu des règlements, la mention « ce produit contient des organismes génétiquement modifiés » ou la mention « cette huile est produite à partir d'organismes génétiquement modifiés » devra être apposée lorsque le produit a été réalisé à partir d'OGM ou, dans certains cas, lorsqu'il n'y a pas suffisamment d'informations, tout au long de la chaîne alimentaire, permettant de certifier lorsqu'il ne contient pas d'OGM.

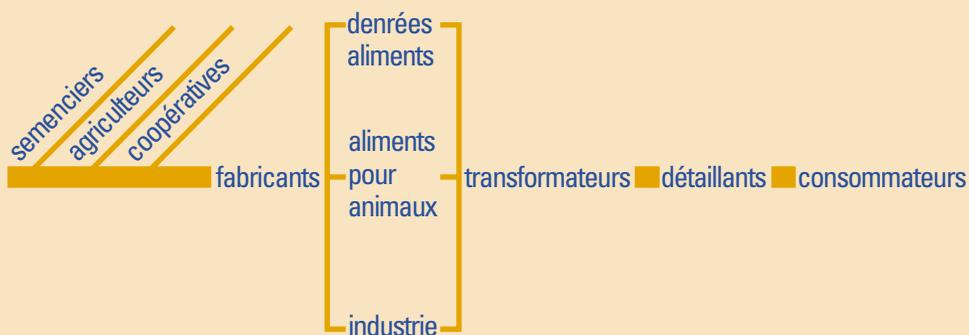
QUELLES SONT LES IMPLICATIONS POUR LES OPÉRATEURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ?

Pour beaucoup d'industries de transformation agro-alimentaire, le respect des règlements relatifs à l'étiquetage des OGM peut être complexe, en particulier pour les denrées alimentaires très transformées pour lesquelles il n'existe actuellement pas de tests analytiques unanimement reconnus. En ce cas, les nouveaux règlements exigent que chacun des ingrédients, s'il est issu de cultures génétiquement modifiées, soit étiqueté.

Ainsi, si un fabricant veut éviter d'étiqueter OGM de l'huile végétale mélangée, par exemple contenant une certaine proportion d'huile de soja, il devra démontrer qu'un système efficace de séparation et de traçabilité est en place, et le prouver par des données précises à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. La mise en place d'un tel système peut occasionner des surcoûts non négligeables aux sociétés agroalimentaires.

Les autorités nationales en charge de l'application des règlements auront pour mission de veiller à ce que les règles de traçabilité et d'étiquetage soient appliquées correctement afin que les consommateurs puissent être informés.

LA CHAÎNE ALIMENTAIRE



SYMBOLES UTILISÉS DANS CE LIVRET

ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

-  semencier
-  producteur d'aliments pour animaux
-  agriculteur
-  transformateur
-  fabricant
-  détaillant

INGRÉDIENTS DE LA PIZZA

-  jambon
-  fromage
-  purée de tomates
-  huile végétale
-  farine de blé
-  améliorants de panification, additifs
-  levure
-  olives



Purée de tomates

Une tomate génétiquement modifiée a été autorisée au Royaume-Uni mais elle n'est pas commercialisée actuellement.



Aujourd'hui, les **semenciers** ne sont pas autorisés à vendre des semences de tomates génétiquement modifiées, et les **agriculteurs** n'ont pas à étiqueter leur production de tomates.



Si des variétés de tomates génétiquement modifiées étaient autorisées en Europe et commercialisées, les **semenciers** devraient étiqueter les semences. De même, les **agriculteurs** devraient étiqueter leurs tomates.



Le **transformateur de tomates** qui utiliserait des tomates génétiquement modifiées autorisées, devrait étiqueter la purée de tomates, même si celle-ci ne contient aucun ADN ou protéines transgéniques détectables.



Le **fabricant de pizza** serait légalement tenu d'indiquer que la purée présente dans la sauce tomate est génétiquement modifiée.



Le **détaillant** serait légalement tenu d'indiquer que la pizza qu'il vend contient de la purée de tomates génétiquement modifiées s'il en est le fabricant. Dans le cas où la pizza est préparée dans une usine d'une autre marque, la responsabilité de l'étiquetage incomberait au fabricant.



Huile végétale

Le soja et le colza génétiquement modifiés sont cultivés à grande échelle dans le monde entier mais pas encore en Europe. Leurs huiles sont commercialisées et consommées partout, y compris en Europe, car leur importation y est autorisée. L'huile de maïs et l'huile de coton peuvent également être produites à partir de cultures génétiquement modifiées.



En Europe, les **semenciers** ne sont pas autorisés à ce jour à commercialiser des semences génétiquement modifiées de soja, de colza ou de coton. Seules les semences de maïs génétiquement modifié qui ont été autorisées pour la culture en Europe doivent être étiquetées.



Les **agriculteurs** sont légalement tenus d'indiquer si le maïs récolté est génétiquement modifié y compris lorsque ce maïs est destiné à être mélangé à du maïs conventionnel.



Le **tritrateur d'oléagineux** (soja, colza) est légalement tenu d'étiqueter l'huile, même si elle ne contient pas d'ADN ou de protéines transgéniques détectables, et le tourteau utilisé comme aliment du bétail. S'il produit de l'huile à partir de graines non génétiquement modifiées, il doit assurer une séparation stricte entre les chaînes de produits génétiquement modifiés et les autres.



Le **fabricant** de la pizza est légalement tenu d'indiquer que l'huile utilisée est génétiquement modifiée.



Le **détaillant** est légalement tenu de veiller à ce que la pizza soit correctement étiquetée en tant que « contenant de l'huile issue de sources génétiquement modifiées » s'il est le fabricant de la pizza. Dans le cas où la pizza est préparée dans une usine d'une autre marque, la responsabilité de l'étiquetage incombe au fabricant.



Jambon

En Europe, beaucoup d'animaux d'élevage sont nourris à base d'aliments contenant du soja génétiquement modifié et parfois du maïs génétiquement modifié. Toutefois, selon la nouvelle réglementation, les produits animaux ne sont pas étiquetés.



Le **producteur d'aliments pour animaux** doit étiqueter les aliments pour porcs en fonction de leur contenu en OGM (soja ou maïs).



L'**agriculteur** européen n'a aucune obligation légale d'étiqueter la viande de porcs nourris avec des aliments contenant des OGM.



Le **transformateur** n'a aucune obligation légale d'étiqueter le jambon.



Le **fabricant** de la pizza n'a aucune obligation d'étiqueter le jambon en tant que produit dérivé d'OGM.



Le **détaillant**, même s'il est fabricant de la pizza, n'a aucune obligation légale de l'étiqueter, pour autant qu'aucun autre ingrédient ne soit génétiquement modifié.

Remarque : Les aliments pour animaux peuvent également contenir certains additifs. Voir encadré : « Auxiliaires de production, additifs et arômes » page 9.



Fromage

En Europe, beaucoup d'animaux d'élevage sont nourris à base d'aliments contenant du soja, et parfois du maïs, génétiquement modifiés. Toutefois, les produits animaux, viande, lait et œufs, ne sont pas soumis à étiquetage. Selon son procédé de fabrication, le fromage peut être produit avec une enzyme, la chymosine, obtenue à partir de micro-organismes génétiquement modifiés.



Le **producteur d'aliments pour animaux** doit étiqueter les aliments du bétail en fonction de son contenu en OGM, soja ou maïs.



Le **producteur laitier** européen n'a aucune obligation légale d'étiqueter le lait provenant de vaches nourries avec des aliments à base d'OGM.



Le **producteur de fromage** n'a aucune obligation légale d'étiqueter le fromage en tant que dérivé d'OGM. Il ne doit pas non plus prévoir de mention particulière si, pour produire le fromage, il utilise une enzyme issue des biotechnologies, car elle est considérée comme auxiliaire de production.



Le **fabricant de pizza** n'a aucune obligation légale d'étiqueter le fromage en tant que provenant d'une source génétiquement modifiée.



Le **détaillant**, même s'il est le fabricant de la pizza, n'a aucune obligation légale de l'étiqueter, pour autant qu'aucun autre ingrédient ne soit génétiquement modifié.



Farine de blé

A ce jour, aucun pays n'a autorisé la culture de blé génétiquement modifié.



Les **semenciers** ne sont donc pas autorisés actuellement à commercialiser des semences de blé OGM.



Les **agriculteurs** n'ont pas à étiqueter leurs récoltes de blé.



Les **meuniers** n'ont pas à étiqueter la farine.



Le **fabricant de pizza** n'a pas à étiqueter la pizza.



Les détaillants n'ont pas à étiqueter le produit fini.

Remarque : le blé génétiquement modifié est en cours de développement et en attente d'autorisation en Amérique du Nord. Si de la farine de blé génétiquement modifié devait être utilisée, chaque acteur de la chaîne agro-alimentaire serait légalement tenu de procéder à l'étiquetage. Les semenciers et les agriculteurs devront indiquer si leur récolte de blé est génétiquement modifiée (y compris les lots mixtes). Les meuniers seront tenus d'indiquer si leur farine de blé est génétiquement modifiée. Même obligation pour le fabricant de pizza.



Améliorants de panification, additifs

On utilise souvent des additifs pour améliorer la qualité de la panification. Ce mélange comprend des enzymes, de l'acide ascorbique (vitamine C) et parfois de la farine de soja.

L'importation de soja génétiquement modifié a été autorisée dans l'Union européenne pour les denrées alimentaires humaines et l'alimentation des animaux, mais pas la culture.



Actuellement, les **semenciers** ne sont pas autorisés à commercialiser des semences de soja génétiquement modifié en Europe.



Si des demandes d'autorisation de commercialisation de semences de soja OGM devaient être accordées, les **agriculteurs** auraient l'obligation d'étiqueter leur production.



Les **producteurs d'améliorants de panification et d'additifs** devront déclarer si le soja, l'acide ascorbique ou les vitamines proviennent d'une source génétiquement modifiée. En France, les enzymes ne seront pas étiquetées, car il s'agit d'auxiliaires de production.



Le **fabricant** de la pizza devra indiquer sur l'étiquette que les additifs contiennent des ingrédients génétiquement modifiés.



Le **détaillant** devra veiller à ce que la pizza soit correctement étiquetée s'il en est le fabricant. Dans le cas où la pizza est préparée dans une usine d'une autre marque, la responsabilité de l'étiquetage incombera au fabricant.



Levure

La levure de boulangerie génétiquement modifiée pour améliorer la fermentation a été autorisée dans certains pays européens, mais n'est pas encore utilisée.



Si, à terme, cette levure génétiquement modifiée est utilisée, le **producteur de levure** sera légalement tenu de déclarer que son produit est génétiquement modifié.



Le **fabricant de pizza** sera tenu d'indiquer sur l'étiquette que la levure utilisée est génétiquement modifiée.



Le **détaillant** devra veiller à ce que l'étiquette de la pizza indique bien qu'elle a été faite avec de la levure génétiquement modifiée s'il est le fabricant de la pizza.



Olives

Aucune olive génétiquement modifiée n'est produite dans le monde.



Aucun étiquetage spécifique n'est donc requis de la part de l'**agriculteur**.



Le **transformateur d'olives** n'a pas de mention spéciale à apposer sur l'étiquette.



Le **fabricant de pizza** n'a pas de mention spéciale à apposer, pour autant qu'aucun autre ingrédient utilisé dans la pizza ne soit génétiquement modifié.



Le **détaillant** doit simplement à respecter la législation en vigueur sur l'étiquetage.

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, ADDITIFS ET ARÔMES

Les biotechnologies sont largement utilisées dans la production de denrées alimentaires. Les auxiliaires technologiques tels que les enzymes sont souvent produits à partir de micro-organismes génétiquement modifiés, comme par exemple la chymosine dans la production de fromage, l'amylase dans celle du pain et la pectinase utilisée pour clarifier les jus de fruits, la bière et le vin. Parmi les autres additifs dérivés d'OGM, on trouve la riboflavine (vitamine B2) et la nisine, qui sont utilisées comme agents conservateurs dans le jambon et le fromage. Les nouveaux règlements n'imposent pas en France l'étiquetage des enzymes et des autres auxiliaires de production dérivés d'OGM. Toutefois, la législation de certains pays européens pourrait l'exiger. Par contre, les additifs et les arômes sont soumis aux mêmes règles d'étiquetage que les autres ingrédients alimentaires.

EN RÉSUMÉ

Cette réglementation européenne a été adoptée pour informer les consommateurs et **leur permettre de choisir en toute connaissance de cause et en toute transparence**. Elle ne se prononce en aucune manière sur la sécurité des produits dérivés d'OGM. Ces produits font l'objet d'une évaluation très stricte quant à leur sécurité. Les sondages d'opinion et d'autres études montrent de manière récurrente que la majorité des consommateurs européens veulent pouvoir choisir, mais qu'ils ne rejettent pas nécessairement les ingrédients génétiquement modifiés. L'expérience de certains détaillants européens montre que la présence d'un produit étiqueté « OGM » dans leurs rayons n'a pas d'impact sur leurs ventes.

Les **nouveaux règlements sont rigoureux** et concernent les opérateurs à tous les stades de la chaîne alimentaire. Pour certains, ils peuvent être difficiles à mettre en œuvre. Les autorités nationales compétentes ont pour mission d'arrêter les mesures spécifiques nécessaires à la bonne application des règlements dans leurs pays. Les règles d'étiquetage et d'indication de la présence d'OGM dans les restaurants et les cafés varient d'un État membre à l'autre, les autorités réglementaires nationales doivent être consultées pour obtenir de plus amples informations.

Si les producteurs et les détaillants de denrées alimentaires veulent respecter les nouveaux règlements sans encourir de coûts supplémentaires, ils peuvent envisager **un étiquetage plus systématique des OGM**. La question se pose surtout, dans l'Union européenne, pour les dérivés du soja, du maïs, du coton et du colza, mais les mêmes considérations s'étendront aux cultures génétiquement modifiées dont la commercialisation pourrait être autorisée à terme dans l'Union européenne.

L'application de la réglementation repose sur la mise en place d'une traçabilité vérifiable, de manière analytique ou documentaire. Les autorités nationales chargées de l'application de cette réglementation ont pour mission de **veiller à ce que les règles de traçabilité et d'étiquetage soient appliquées correctement** afin que les consommateurs puissent effectivement acheter leurs produits en toute connaissance de cause.

Comme la **culture et l'utilisation d'OGM augmentent chaque année** dans le monde, il est probable que la gamme d'ingrédients génétiquement modifiés disponibles et utilisés en Europe continuera de s'étoffer.

POUR PLUS D'INFORMATION, VEUILLEZ CONSULTER LES MINISTÈRES ET AGENCES NATIONALES.

Pays	Agences alimentaires/ministères	Appellation originale	Site web
Allemagne	Institut fédéral pour l'évaluation des risques	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)	www.bfr.bund.de
	Agence fédérale pour la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)	www.bvl.bund.de/
Autriche	Agence autrichienne pour la santé et la sécurité alimentaire	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH	www.ages.at
Belgique	Agence fédérale pour la sécurité alimentaire	Agence fédérale pour la sécurité alimentaire	www.fav-afscsa.fgov.be
	Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et environnement	Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et environnement	www.health.fgov.be/
Danemark	Administration vétérinaire et alimentaire danoise (Institut pour la sécurité alimentaire et la nutrition)	Fødevaredirektoratet	www.foedevaredirektoratet.dk/
Espagne	Agence espagnole pour la sécurité alimentaire	Agencia Española de Seguridad Alimentaria, AESA	www.msc.es/aesa/index.html
	Ministère de la Santé et de la Consommation	Ministerio de Sanidad y Consumo	www.msc.es/
France	Site interministériel sur les OGM	Site interministériel sur les OGM	ogm.agriculture.gouv.fr
Finlande	Agence alimentaire nationale	Suomen Elintarvikevirasto	
Grèce	Agence hellénique pour la sécurité alimentaire	(Eniaios Foreas Elenchou Trofimon)	www.efet.gr
Irlande	Autorité pour la sécurité alimentaire d'Irlande	Food Safety Authority of Ireland	www.fsai.ie
Italie	Ministère de la Santé Institut supérieur de santé	Ministero salute Istituto Superiore di Sanità	www.ministerosalute.it www.iss.it
Luxembourg	Ministère de l'Agriculture	Ministère de l'Agriculture	www.gouvernement.lu/ministeres/minist_agriculture.html
Pays-Bas	Agence néerlandaise pour l'alimentation et les produits	Voedsel and waren autoriteit	www.vwa.nl
	Ministère de la Santé, la Protection Sociale et des Sports	Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport	www.biotechnologie.minvws.nl
Pologne	Inspection sanitaire principale	G_ówny Inspektorat Sanitarny	www.gis.mz.gov.pl
Portugal	Agence pour la qualité et la sécurité alimentaires	Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar	www.governo.pt/pt/administracao+central/?id=AgeQualidadeSegAlimentar
Royaume-Uni	Agence des normes alimentaires	Food Standards Agency	www.food.gov.uk
Suède	Administration des produits alimentaires	Statens Livsmedelsverk	www.slv.se

Avertissement : malgré tous les soins et la rigueur apportés à la rédaction de ce guide, celui-ci apporte des informations générales, susceptibles de modifications. Ce guide ne doit pas être considéré ou utilisé comme un substitut à des conseils juridiques dans un cas particulier ou des circonstances précises. Les lecteurs de ce guide ne doivent pas entamer d'actions sans un complément d'information et/ou une consultation juridique. Les auteurs déclinent toute responsabilité en cas de préjudice occasionné à toute personne physique et morale ou société agissant ou s'abstenant d'agir par le fait des données contenues dans la présente publication.

1er trimestre 2004



Réalisé par ABE (Agricultural Biotechnology Europe) et DEBA
(Débats et Echanges sur les Biotechnologies en Agriculture)



Une version électronique est disponible sur www.ogm-debats.com

Ce document existe en anglais, allemand et espagnol sur www.abeeurope.info