



Novembre 2019

## OGM – Indications détaillées concernant les dispositions relatives à l'étiquetage

### 1 Aperçu des dispositions sur l'étiquetage des produits OGM

Produits	Exemple	Etiquetage	Remarques
Organismes	Fèves de soja	Fèves de soja (génétiquement modifié)	Dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination spécifique, le cas échéant
Produits transformés,  raffinés ou  modifiés chimiquement	Farine de maïs  Huile de soja  Maltodextrine issue d'amidon de maïs	Farine de maïs (génétiquement modifié) Huile de soja (génétiquement modifié) Maltodextrine (extraite de maïs génétiquement modifié)	Dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination spécifique, le cas échéant
Organismes ou produits transformés utilisés comme ingrédient	Lécithine de soja dans le chocolat (émulsifiant)	Lécithine de soja (génétiquement modifié)  <i>ou</i> lécithine (extraite de soja génétiquement modifié)	Dans la liste des ingrédients
Auxiliaires technologiques	Huile de soja comme agent de démoulage  Présure	Huile de soja (génétiquement modifié)  <i>mais :</i> pas d'étiquetage	Les auxiliaires technologiques remis comme tels doivent être étiquetés, sauf s'ils sont produits en fermenteurs (cf. ci-dessous).
Micro-organismes dans une denrée alimentaire	Yogourt acidulé avec des lactobacilles génétiquement modifiés	Produit à partir de micro-organismes génétiquement modifiés	<i>Exemple fictif</i>
Aliments fabriqués à l'aide d'un auxiliaire technologique à base d'OGM  et/ou d'un auxiliaire agricole à base d'OGM	Fromage fabriqué à partir de lait avec de la présure OGM et/ou de lait de vache nourrie avec des aliments OGM.	Pas d'étiquetage	La matière première, à savoir le lait, provient d'un animal qui n'a pas été génétiquement modifié. Le fromage est fabriqué à l'aide d'un OGM et non à partir de celui-ci.

Produits sortant de fermenteurs	Vitamine B2 (riboflavine)  Présure destinée à la fabrication de fromage issue de micro-organismes OGM	Pas d'étiquetage	Conditions : - obtenu à partir de microorganismes génétiquement modifiés - cultivé en milieu confiné (dans des fermenteurs) - séparé de l'organisme et épuré
Traces d'OGM non intentionnelles	Traces de maïs OGM dans le maïs normal (p. ex. semoule de maïs)	Pas d'étiquetage	Seulement jusqu'à 0,9 % d'un ingrédient. Preuve que les mesures visant à éviter les mélanges ont été mises en œuvre.

L'obligation d'étiquetage s'étend également aux produits raffinés et chimiquement modifiés que l'on ne peut plus distinguer d'un produit conventionnel et dans lesquels la modification génétique ne peut plus être démontrée. L'huile de soja raffinée et le sirop de glucose-fructose obtenu par hydrolyse enzymatique d'amidon de maïs doivent être étiquetés s'ils proviennent d'OGM. En revanche, une transformation chimique (p. ex. l'amidon de maïs cireux) ne doit pas être confondue avec une modification génétique.

Le libellé de l'étiquetage est fixé. En vertu de la version française du règlement (CE) n° 1829/2003 en vigueur, l'expression « génétiquement modifié » est acceptée. La mention « produit à partir de ... » est également autorisée pour les produits importés, et ce, afin d'empêcher toute entrave au commerce. L'étiquetage ne doit pas dévier du texte prescrit. Ce règlement interdit l'emploi de désignations semblables mais trompeuses.

L'emplacement où la mention doit être apposée sur l'étiquette est également réglementé : pour les produits consistant en un seul ingrédient, la mention se trouve dans la dénomination spécifique, pour les denrées composées de plusieurs ingrédients, dans la liste des ingrédients. Les mentions sont imprimées dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste des ingrédients ou de la dénomination spécifique.

L'obligation d'informer le consommateur s'applique aux produits préemballés ou en vrac. Le produit génétiquement modifié doit porter une mention écrite. Cette obligation s'applique également pour la vente de plats dans les restaurants, les cantines et les hôpitaux. Dans ces cas, les données peuvent être indiquées sur le menu.

### **Exonération de l'obligation d'étiquetage**

Certains produits OGM, comme les fèves de soja, sont cultivés dans les champs ; d'autres produits proviennent de fermenteurs. Les fermenteurs sont des récipients clos, dans lesquels des cellules (en général des bactéries ou des champignons) sont nourries avec des solutions nutritives et produisent une substance voulue (p. ex., une vitamine). On considère donc comme produits sortant de fermenteurs les produits fabriqués à partir de micro-organismes en milieu confiné et séparés de l'organisme. Ils sont exemptés de l'obligation d'étiquetage.

En raison de la culture d'OGM à l'échelle mondiale et des échanges commerciaux internationaux, personne n'est aujourd'hui en mesure de garantir une absence totale de produits OGM dans un produit conventionnel. En cas de « tolérance zéro », c.-à-d. d'obligation d'étiquetage pour les traces les plus infimes d'OGM non intentionnelles, il serait à craindre que de nombreux produits doivent être étiquetés comme « génétiquement modifiés », bien qu'ils proviennent d'une production traditionnelle, et malgré l'application de mesures destinées à éviter la présence de ces traces (séparation des flux de marchandises). C'est pourquoi une valeur a été fixée, valeur en dessous de laquelle on ne doit pas mettre de mention sur l'étiquette. Ce seuil, fixé à 0,9 %, se rapporte, dans les produits composés, à un

seul ingrédient et non à la masse totale. Cette réglementation ne s'applique que pour les traces non intentionnelles dans le produit et à la condition que des mesures appropriées aient été prises pour éviter de telles traces. Cette valeur-seuil ne dispense donc pas les personnes concernées de leur devoir de diligence.

## 2 Dispositions sur l'étiquetage des produits sans OGM

Produits	Exemple	Etiquetage	Remarques
Pas d'OGM dans l'ensemble du processus de fabrication	Fromage à base de lait avec présure conventionnelle ou de lait provenant de vaches qui n'ont pas été nourries avec des aliments ou des additifs OGM. Les animaux génétiquement modifiés ne doivent pas être utilisés pour la production alimentaire.	Sans recours au génie génétique	Documentation sans faille montrant une production sans recours aux OGM. S'applique aux ingrédients et aux moyens de production (p. ex. alimentation animale, additifs pour alimentation animale). Produit OGM correspondant autorisé (alimentation animale, présure)
Produits biologiques		<i>Mention de la disposition légale autorisée</i>	Conformément à l'ordonnance sur l'agriculture biologique, on renonce strictement à l'utilisation d'OGM

### « Sans recours au génie génétique »

La réglementation de l'étiquetage doit également répondre aux besoins des consommateurs qui veulent, à tous égards, éviter les OGM dans leur alimentation. La mention facultative « sans recours au génie génétique » est toutefois soumise à des conditions strictes. Cet étiquetage n'englobe pas seulement les organismes dont provient la denrée en question mais aussi l'ensemble du processus de fabrication. Les produits ainsi étiquetés ne peuvent être fabriqués « à partir » ni « à l'aide » d'OGM. Cela signifie que l'on n'utilise pas d'ingrédients OGM ni d'auxiliaires technologiques ou de matières auxiliaires dans la production agricole. L'unique exception, pour des raisons de protection des animaux, est l'utilisation de médicaments vétérinaires issus d'OGM, s'il n'existe aucune alternative.

Une documentation sans faille doit démontrer que l'on renonce totalement aux OGM et que les mesures appropriées ont été prises pour éviter des traces d'OGM. La mention est seulement autorisée si les produits OGM correspondants sont autorisés. Ainsi, une pomme ne pourra porter la mention « sans recours au génie génétique », car jusqu'ici aucune pomme génétiquement modifiée n'a été produite. Concernant les traces d'OGM, le seuil de 0,9 % valable pour les autres produits s'applique.

Dans l'agriculture biologique et lors de l'élaboration de produits biologiques, on n'utilise pas d'OGM, conformément à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Les produits biologiques doivent remplir les conditions de l'étiquetage négatif « sans recours au génie génétique ». C'est pourquoi les produits étiquetés comme « biologiques » ne peuvent porter en même temps l'allégation « Sans recours au génie génétique ». Une mention des dispositions en vigueur est toutefois permise. Tous les produits fabriqués « à partir » d'un OGM, c'est-à-dire non seulement les aliments, mais aussi les additifs, doivent être dûment étiquetés. Par conséquent, des produits comme l'huile de soja ou la lécithine de soja (émulsifiant) doivent être étiquetés lorsqu'ils proviennent de fèves de soja génétiquement modifiées. En revanche, les produits fabriqués « à l'aide » d'un OGM ne doivent pas être étiquetés, notamment en cas d'utilisation d'auxiliaires technologiques ou de moyens de production agricoles. Ainsi, le lait

provenant de vaches nourries avec du maïs génétiquement modifié ne doit pas faire l'objet d'un étiquetage lorsqu'il provient d'une vache non génétiquement modifiée.