



APFACA : Association
Professionnelle des Fabricants
d'Aliments Composés pour Animaux-
BEMEFA: Beroepsvereniging van de
mengvoederfabrikanten



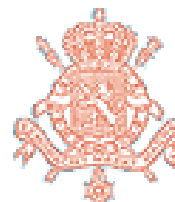
FEDERATION BELGE
DES ENTREPRISES
DE DISTRIBUTION
BELGISCHE
FEDERATIE
VAN DE
DISTRIBUTIE -
ONDERNEMINGEN

Guide d'application de la réglementation relative aux OGM

version du 17.09.2004



Service Public Fédéral
Santé publique, Sécurité de la
Chaîne
alimentaire et Environnement
Federale overheidsdienst
Volksgezondheid, Veiligheid van de
Voedselketen en Leefmilieu



Service Public Fédéral Economie, PME,
Classes moyennes et Energie
Federale overheidsdienst Economie,
KMO, Middenstand en Energie



Ce document a été rédigé grâce à la collaboration de :

APFACA - Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux
Yvan Dejaegher, Directeur-général



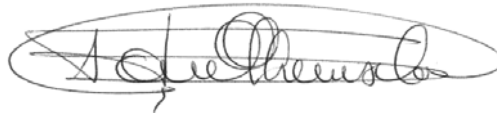
FEDIS - Fédération de la Distribution
Gérard de Laminne de Bex, Secrétaire général



FEVIA - Fédération de l'Industrie Alimentaire
Chris Moris, directeur général



AFSCA - Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Piet Vanthemsche, Administrateur délégué



SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
Dirk Cuypers, Président



SPF Economie
Lambert Verjus, Président



AVANT-PROPOS

Nous avons le plaisir de vous présenter ce guide d'application concernant la réglementation relative à l'utilisation des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) dans le secteur agroalimentaire. Ce guide est destiné à tous les professionnels de l'agroalimentaire et traite, d'une manière la plus pratique possible, des différentes mesures qu'ils doivent prendre pour se conformer aux nouvelles réglementations en la matière. En effet, depuis le 18 avril 2004, deux nouveaux règlements relatifs aux OGM, aux denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés sont d'application.

Le présent guide est le fruit d'une collaboration entre l'APFACA*, FEDIS**, FEVIA*** et les autorités belges compétentes****. Cette démarche témoigne, au niveau belge, d'une volonté commune de faciliter la mise en œuvre de cette législation et, dès lors, de fournir au consommateur les garanties qu'il est en droit d'attendre en termes d'information et de sécurité des aliments.

DISCLAIMER

Ce guide d'application a été rédigé dans le but de fournir des lignes directrices aux opérateurs et doit être lu parallèlement avec la législation appropriée en vigueur. Ce guide d'application ne doit pas être considéré comme une position autoritaire ou une interprétation de la loi, étant donné que seule la Cour de justice dispose de tels pouvoirs. Tout effort a été réalisé afin d'assurer que ce guide sera le plus utile possible. Cependant, en finalité, il revient à l'entreprise individuelle de prendre ses responsabilités, si nécessaire en consultation avec les autorités compétentes, et de déterminer la démarche la plus appropriée.

* APFACA : Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux
** FEDIS : Fédération belge des entreprises de distribution
*** FEVIA : Fédération de l'Industrie Alimentaire
**** Service public fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie
Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Table des matières

DISCLAIMER	3
INTRODUCTION	6
FICHE N° 1 - Autorisation des OGM & des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.....	7
FICHE N° 2 - Traçabilité.....	10
1. La traçabilité : généralités	10
2. La traçabilité des OGM et de leurs dérivés	10
3. Quels sont les principes de base établis dans le règlement " GM Traceability " ? ..	10
3.1. Responsabilité du fournisseur	10
3.2. Identificateur unique.....	11
3.3. Transmission des informations.....	12
3.4. Obligations de l'opérateur.....	12
FICHE N°3 A – Étiquetage OGM des denrées alimentaires	14
1. Quels sont les types de commercialisations et de denrées alimentaires concernées par l'étiquetage ?	14
2. Quels sont les ingrédients concernés ?	14
3. Quels sont les substances exclues de ces règles d'étiquetage ?	15
4. Comment étiqueter OGM ?	15
5. Comment gérer les étiquetages « OGM » dans la pratique ?	17
6. L'étiquetage négatif : Qu'en est-il des étiquetages du type "non OGM", "sans OGM" ?	17
FICHE N°3 B - Étiquetage des aliments pour animaux.....	18
1. Quels sont les types de commercialisations et d'aliments pour animaux concernés par l'étiquetage ?	18
2. Quels sont les « aliments pour animaux » concernés ?	18
3. Quels sont les substances utilisées lors de la fabrication des aliments pour animaux qui sont exclues de ces règles d'étiquetage ?	19
4. Comment étiqueter OGM ?	19
5. Comment gérer les étiquetages dans la pratique ?.....	22
FICHE N°4 A - Seuil de présence "fortuite ou techniquement inévitable" : traçabilité et étiquetage.....	23
1. Quelles sont les conditions à remplir pour l'application de ce seuil?	23
2. Mesures prises pour éviter la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM : formulaire d'enquête de l'AFSCA	24
3. Gestion des ingrédients pour lesquels une présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM ou de dérivés d'OGM en dessous de 0.9% a été détectée.....	24
4. Contaminations croisées	24
FICHE N°4 B - Seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés.....	25
1. Pourquoi un seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés?	25
2. Quelle est la valeur de ce seuil ?	25
3. Jusqu'à quelle date s'appliquera cette disposition ?	25
4. Comment peut-on connaître les OGM concernés par cette disposition ?	25

FICHE N°5 - L'importation en provenance de pays hors Union européenne	26
1. Généralités	26
2. Mise en pratique - Différents cas de figure	26
FICHE N°6 - Exportation de produits contenant des OGM et des dérivés d'OGM.....	28
1. Dispositions horizontales.....	28
2. Mouvements transfrontières des OGM.....	28
FICHE N°7 - Méthode d'échantillonnage et analyses	29
1. Quelles sont les méthodes d'échantillonnage ?	29
2. Quelles sont les limites des méthodes d'analyses ?	29
Fiche N° 8 - Compétences de l'AFSCA, du SPF Économie et.....	30
du SPF Santé publique dans le cadre du présent guide	30
1. Compétences de l'AFSCA.....	30
2. Compétences du SPF ECONOMIE	30
3. Compétences du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement	30
Fiche N° 9 : Brève présentation de l'APFACA, de Fedis et de FEVIA	31
ANNEXES	33
1. Adresses de contacts	33
2. Liens vers des sites Internet pertinents.....	34
3. Références des textes légaux mentionnés dans le présent guide	35

REMERCIEMENTS

INTRODUCTION

La législation relative aux organismes génétiquement modifiés (OGM) a été adaptée à plusieurs reprises. Deux nouveaux textes apportent des modifications substantielles quant aux dispositions de traçabilité et d'étiquetage de ces OGM.

Le présent guide est destiné à clarifier le contenu des nouvelles dispositions législatives OGM. Il constitue ainsi une aide aux entreprises dans l'application de ces nouvelles exigences. Ce guide est présenté sous forme de fiches pour en faciliter l'usage.

Certains points du guide représentent des interprétations ou des recommandations de FEVIA, FEDIS, APFACA et des autorités compétentes belges. La rédaction les fait alors apparaître comme tels.

Les principaux textes réglementaires qui intéressent les entreprises agroalimentaires potentiellement utilisatrices d'OGM ou de leurs dérivés sont les suivants :

- **Règlement 1829/2003/CE**¹ concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (abrogeant les règlements 1139/98/CE², 49/2000/CE³ et 50/2000/CE⁴ et modifiant le règlement 258/97/CE⁵), ci-après dénommé "**GM food-feed**",
- **Règlement 1830/2003/CE**⁶ concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE⁷, ci-après dénommé "**GM Traceability**".

Ces deux règlements, qui sont d'application depuis le 18 avril 2004, introduisent de nouvelles règles:

- L'obligation d'informer son client lorsqu'on cède un OGM ou un dérivé d'OGM et l'obligation de traçabilité pour tous les maillons de la chaîne alimentaire. L'étiquetage des produits destinés au consommateur final résulte donc dorénavant d'un système de transmission de l'information impliquant tous les maillons de la chaîne,
- les produits dérivés d'OGM doivent être étiquetés, même s'ils ne contiennent plus de trace d'ADN ni de protéines résultant de la modification génétique,
- l'étiquetage des produits destinés à l'alimentation du bétail devient obligatoire et est aligné sur les règles appliquées aux denrées alimentaires,
- le seuil de tolérance de traçabilité et d'étiquetage devient 0,9% (le seuil antérieur était de 1%),
- Un seuil de tolérance (0,5%) pour les OGM évalués favorablement en Union européenne mais non autorisés en Union européenne est introduit de manière transitoire. Cette mesure a des conséquences limitées étant donné les conditions très strictes de son application.

FICHE N° 1 - Autorisation des OGM & des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés

1. Champ d'application

Le règlement « GM food-feed » exige que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux génétiquement modifiés¹ soient couverts par une autorisation avant de pouvoir être mis sur le marché.

Les produits concernés sont les suivants (art. 3.1. et 15.1. du règlement « GM Food-Feed ») :

- Les OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
- Les denrées alimentaires et aliments pour animaux contenant des OGM ou consistant en de tels organismes ;
- Les denrées alimentaires produites à partir d'ingrédients produits à partir d'OGM, ou contenant de tels ingrédients & les aliments pour animaux produits à partir d'OGM.

Les produits qui ne sont pas couverts par le règlement sont en particulier les produits élaborés à partir d'animaux (lait, viande, graisse,...) nourris ou soignés avec des OGM, les auxiliaires technologiques ainsi que les denrées alimentaires ou aliments pour animaux produits à l'aide de ces auxiliaires technologiques (considérant 16 du règlement « GM food-feed »).

- Réglementairement, toute personne peut introduire une demande visant à obtenir l'autorisation de mise sur le marché d'un OGM et/ou de ses dérivés. En pratique, c'est le producteur de l'OGM qui sollicite cette autorisation.

Note :

Le règlement prévoit que, si nécessaire, la Commission peut, en accord avec les Etats membres, déterminer si un type de produit entre dans le champ d'application.

Lors de l'adoption du règlement, la Commission et le Conseil ont convenu que le statut des produits de fermentation produits avec des microorganismes génétiquement modifiés mais qui ne sont plus présents dans le produit fini devait être clarifié ultérieurement. Les autorités compétentes belges considèrent qu'en l'absence de cette clarification ces produits n'entrent pas dans le champ d'application du règlement « GM food-feed ». En revanche, en ce qui concerne les denrées alimentaires, les autorités belges compétentes sont d'avis que certains de ces produits peuvent nécessiter une autorisation au titre du Règlement 258/97⁵.

2. Interface avec les autres réglementations : cas des additifs et des arômes

Les additifs et les arômes n'entraient pas dans le champ de la réglementation relative aux nouveaux aliments et ingrédients (Règlement 258/97⁵) et n'étaient de ce fait pas soumis à une évaluation spécifique dans le cas d'une origine OGM. Toutefois, les additifs et arômes contenant des protéines ou de l'ADN issus d'un OGM à un niveau détectable devaient faire l'objet d'un étiquetage OGM.

La situation est maintenant différente puisque le nouveau cadre législatif européen relatif aux OGM concerne les additifs et arômes au même titre que les autres ingrédients.

Ainsi, l'évaluation des additifs dérivés d'un OGM donné sera menée conformément au règlement concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés en même temps que pour les autres ingrédients dérivés de cet OGM.

¹ « Genetiquement modifié » signifie, au sens du règlement 'GM Food-Feed', que le produit consiste, contient ou est produit à partir d'OGM

Ces additifs devront bien évidemment répondre aux dispositions légales qui leur sont propres (législation "additifs"). En particulier, une autorisation donnée dans le cadre du règlement "GM food-feed"¹ ne dispense pas de l'exigence d'une autorisation selon la législation "additifs".

En ce qui concerne les additifs destinés aux aliments pour animaux, le principe suivant s'applique : un additif dérivé d'un OGM doit être évalué conformément au règlement "GM food-feed"¹ (évaluation en tant qu'OGM), ainsi qu'au règlement 1831/2003⁸ (évaluation en tant qu'additif).

Bien que le règlement 1831/2003¹⁰ ne prévoit pas cette possibilité, la Commission européenne et l'EFSA ont déjà néanmoins indiqué que ces deux évaluations de risque (en tant qu'OGM et en tant qu'additifs) pourraient éventuellement s'effectuer de concert.

3. Mesures transitoires concernant les dérivés d'OGM déjà présents légalement sur le marché

Les OGM et leurs dérivés légalement commercialisés avant l'entrée en application de la nouvelle réglementation vont devoir être notifiés à la Commission pour que leur vente puisse légalement se poursuivre.

La notification doit intervenir entre le 18 avril 2004 et le 18 octobre 2004.

Les modalités concernant ces notifications sont fixées dans le règlement n° 641/2004⁹.

4. L'évaluation des risques effectuée dans le cadre des autorisations

L'autorisation des OGM et de leurs produits dérivés fait appel à deux types d'évaluation :

- L'évaluation du risque environnemental;
- L'évaluation de la sécurité alimentaire.

4.1. L'évaluation du risque environnemental

Le risque environnemental est évalué tant pour la culture des OGM que pour leur mise sur le marché en tant que denrées alimentaires et aliments pour animaux.

- La dissémination volontaire d'OGM dans l'environnement est régie par la directive 2001/18/CE¹. Celle-ci définit les critères d'évaluation de la dissémination et autorise, le cas échéant, la mise en place d'essais en champ ou les autorisations de culture.
- La production d'OGM en milieu confiné est régie par la directive 90/219/CE¹⁰ et la directive 98/81/CE¹¹ (par ex. utilisation de microorganismes génétiquement modifiés pour la production d'enzymes ou d'additifs, ou utilisés directement comme additifs dans les aliments pour animaux).

Qui est en charge de cette évaluation du risque environnemental ?

- Au niveau belge, c'est le Conseil Consultatif de Biosécurité qui est responsable de l'évaluation des risques liés aux OGM
<http://www.conseil-biosecurite.be> - <http://www.bioveiligheidsraad.be>
- Au niveau européen, c'est l'EFSA (European Food Safety Authority – Autorité européenne de sécurité des aliments) qui joue ce rôle. <http://www.efsa.eu.int>

4.2. L'évaluation de la sécurité alimentaire des OGM et des produits dérivés d'OGM

Le règlement "GM food/feed"¹ définit les critères d'évaluation de la sécurité des aliments OGM ou des aliments dérivés d'OGM. Celle-ci est effectuée au niveau de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (*European Food Safety Authority – Autorité européenne de sécurité des aliments*) après soumission des dossiers par l'intermédiaire des Etats Membres.

Suite à l'évaluation des risques, la décision d'autorisation peut limiter l'utilisation et peut exiger des mentions complémentaires d'étiquetage.

5. Quels sont les OGM déjà autorisés ?

- ♦ Liste des « OGM » autorisés dans l'Union européenne avant l'entrée en vigueur des règlements :
 - cfr Site Internet de la DG Sanco (Direction générale Santé & Protection des Consommateurs de la Commission européenne)
http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm - Rubrique " OGM "
- ♦ Les OGM autorisés ailleurs dans le monde (et éventuellement non autorisés par la Communauté européenne) :
 - Cfr Site Internet de l'OCDE - Organisation de coopération et de développement économique – www.ocde.org

6. En Belgique, auprès de quelles autorités compétentes les demandes d'autorisation d'OGM doivent-elles être introduites?

Les demandes d'autorisation d'OGM sont à introduire auprès de la Direction Générale Animaux, Végétaux, et Alimentation du Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. (E-mail : apf.dg@health.fgov.be).

FICHE N° 2 - Traçabilité

1. La traçabilité : généralités

Le règlement n°178/2002¹² établit les principes généraux de la législation alimentaire et étend, à partir du 1^{er} janvier 2005, les exigences de traçabilité à l'ensemble des denrées alimentaires (art 18).

Ce règlement définit la traçabilité comme suit : " capacité à retracer à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrée, d'un ingrédient ".

Certaines modalités pratiques du règlement n° 178/2002 sont précisées dans l'arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire¹⁹.

Établir la traçabilité d'un produit repose donc sur la capacité de transférer des informations relatives à ce produit à chaque cession ou transaction. Ces informations concernent à la fois pour chacune des unités (ou lots) tracés :

- la logistique du produit : son origine (fournisseur " n-1 ") et sa destination (client " n+1 "),
- les conditions de fabrication du produit (traçabilité interne).

En outre, les opérateurs doivent établir les procédures correspondantes nécessaires et conserver ces informations.

Une traçabilité de l'ensemble de la chaîne alimentaire n'est possible que si chaque maillon contribue à la cohérence de l'ensemble par un système de transmission d'information en cascade.

2. La traçabilité des OGM et de leurs dérivés

Le règlement "GM Traceability"⁶ concerne la traçabilité et l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés, et définit la traçabilité des OGM comme " *la capacité de suivre des OGM et des produits obtenus à partir d'OGM, à tous les stades de leur mise sur le marché, le long de la chaîne de production et de distribution* " (art 3.).

Cette traçabilité des OGM et de leurs dérivés est d'application depuis le 16 avril 2004.

Cette nouvelle réglementation ne doit pas être confondue avec les systèmes de préservation d'identité (IP) qui peuvent être mis en place sur l'initiative des opérateurs.

3. Quels sont les principes de base établis dans le règlement " GM Traceability " ?

3.1. Responsabilité du fournisseur

C'est le fournisseur qui est responsable de la transmission d'informations sur la présence et la nature des OGM : c'est une des grandes innovations de cette nouvelle législation, le transfert d'information doit se faire du fournisseur vers son client. Si un opérateur ne reçoit pas d'information de la part de son fournisseur sur la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM dans la denrée qu'il a reçue, celle-ci est réputée conventionnelle* (<0,9%).

* *Conventionnel* : concerne des produits alimentaires auxquels les obligations de traçabilité et d'étiquetage GM prévues dans les règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003 ne s'appliquent pas.

Les opérateurs ont en outre l'obligation de veiller à maîtriser et réduire au minimum les contaminations croisées en cours de fabrication, au cas où des matières premières génétiquement modifiées et non génétiquement modifiées seraient traitées sur le même site de fabrication.

Recommandation APFACA – FEDIS - FEVIA

Pour se prémunir de litiges éventuels, nous conseillons toutefois à chaque entreprise de rappeler à ses fournisseurs (et à chaque changement de fournisseurs) leurs obligations (par exemple : “ Nous vous rappelons que les règlements 1829/2003¹ et 1830/2003⁶ vous imposent de nous informer de la présence éventuelle de produits ou d'ingrédients d'origine OGM dans les produits que vous nous fournissez. En l'absence d'informations de votre part à partir du (date) nous considérerons que les lots que vous nous fournissez sont d'origine conventionnelle ”).

3.2. Identificateur unique

Dans le cas des OGM “ vivants ”, c'est-à-dire capables de se reproduire ou de transférer leur matériel génétique (ex : un grain de céréale, un microorganisme vivant), le fournisseur doit préciser de quel(s) OGM(s) il s'agit en indiquant l(es) identificateur(s) unique(s) de(s) OGM(s) correspondant(s) (art 4.§1b. du règlement 1830/2003/CE⁶). Le système pour l'élaboration de cet identificateur a été instauré par le règlement 65/2004/CE¹³

A titre d'exemple, l'identificateur unique pour le maïs Bt11 produit par la firme Syngenta est : SYN-BTØ11-1.

La transmission des identificateurs uniques ne concerne donc pas les dérivés d'OGM.

Exemple: OGM et dérivés - cas du maïs

OGM	Dérivé d'OGM
Grains de maïs	Farine de maïs Huile de maïs Amidon de maïs Etc.

Des registres visant à consigner les informations sur les modifications génétiques (entre autres les identificateurs uniques) seront mis à disposition sur le site web de la Commission (cfr Décision de la Commission du 23 février 2004¹⁴).

NB : La production de produits biologiques ne recourt pas aux OGM (voir Règlement n° 2092/91/CEE du Conseil sur la production biologique de produits agricoles et les indications afférentes sur les produits agricoles et les denrées alimentaires).

3.3. Transmission des informations

Quoi ?

Selon les cas, une indication:

- Que le produit contient des OGM « vivants » et le ou les identificateur(s) unique(s) de ces OGM (cfr. 3.2).
- De chaque ingrédient alimentaire produit à partir d'OGM. En l'absence d'une liste d'ingrédients, l'indication porte sur l'ensemble de la denrée alimentaire.
- De chaque matière première ou additif pour aliments pour animaux produit à partir d'OGM.

Comment ?

Les informations de traçabilité doivent figurer par écrit sur un document d'accompagnement de la marchandise (bon de commande, facture, bon de livraison,...), jusqu'au stade de la distribution.

Note : En Belgique, la loi du 24 janvier 1977 (article 8) précise que les mentions obligatoires d'étiquetage sont au moins libellées dans la ou les langues de la région linguistique où ces denrées alimentaires sont mises sur le marché.

L'utilisation de telle ou telle langue entre exploitants pour ce qui est des factures, documents d'information de présence d'OGM,... devrait être réglée à leur niveau sans l'intervention des autorités nationales. S'il y a des problèmes de compréhension pour un inspecteur de l'AFSCA ou du SPF Economie, l'exploitant doit être en mesure de lui présenter un texte compréhensible, quitte à faire une traduction légalisée en français ou en néerlandais.

Pourquoi ?

La transmission de ces informations permet de procurer, en fin de chaîne, l'information adéquate au consommateur.

3.4. Obligations de l'opérateur

L'opérateur qui reçoit ces informations a plusieurs obligations :

- 3.4.1. transmettre à ses clients (à l'exclusion du consommateur final dont le cas est traité à la fiche n°3) et conserver pendant 5 ans ces informations en précisant à quel ingrédient elle se rapporte. Pour les denrées alimentaires préemballées B2B (Business to Business) identifiées par un numéro de lot et dont l'étiquetage « OGM » est tel que destiné au consommateur final, il est possible de remplacer ces informations par les numéros de lot (art. 6 du règlement "GM Traceability"⁶).
- 3.4.2. conserver pendant une durée de 5 ans après la date de chaque livraison les informations relatives aux fournisseurs d'OGM ou de dérivés d'OGM, aux denrées concernées, et aux clients à qui ont été cédés toute denrée contenant des OGM ou dérivés d'OGM (art. 4 §4 et 5 §2 du règlement "GM Traceability"⁶).

Note. : Les informations ne doivent pas nécessairement être conservées sous format papier (cfr. art. 4.4 règlement "GM Traceability"⁶).

Recommandation APFACA – FEDIS - FEVIA

Pour se conformer aux nouvelles exigences en terme de traçabilité, il convient donc pour les entreprises qui ont une politique de non-utilisation d'OGM, d'ajouter dans leurs cahiers des charges :

- ❑ une clause spécifiant leur politique de non-utilisation des OGM,
- ❑ un rappel indiquant qu'il est de la responsabilité des fournisseurs de transmettre les informations relatives à la présence d'OGM et de leurs dérivés
- ❑ que depuis le 18.04.2004 toute absence d'information accompagnant une livraison signifiera que l'ingrédient, le produit intermédiaire ou l'aliment est conventionnel.

Note de l'AFSCA

En cas de litige concernant la présence d'OGM lors d'un contrôle par l'autorité compétente, l'opérateur contrôlé porte la responsabilité du résultat du contrôle non-conforme. Dans le cadre de ses relations commerciales avec ses fournisseurs, il se retourne, le cas échéant, sur ces derniers. De son côté, l'autorité compétente procède à une enquête auprès des autres opérateurs concernés par le litige.

Conformément au règlement 178/2002¹², les dispositions relatives à l'autocontrôle et à la traçabilité seront d'application à partir du 1er janvier 2005.

Afin de mieux pouvoir garantir la sécurité alimentaire, la notification obligatoire est d'application en Belgique depuis le 1er mars 2004²¹ et par conséquent, les OGM non autorisés étant considérés comme des substances interdites, la détection de ces derniers entraîne une notification auprès de l'AFSCA.

FICHE N°3 A – Étiquetage OGM des denrées alimentaires

1. Quels sont les types de commercialisations et de denrées alimentaires concernées par l'étiquetage ?

Toutes les **denrées alimentaires**, qu'elles soient vendues **préemballées ou en vrac**, sont soumises aux dispositions d'étiquetage OGM.

Les collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires) ne sont pas tenues d'étiqueter les plats qu'elles préparent. En revanche, les denrées alimentaires qu'elles reçoivent préemballées et qui sont vendues telles quelles au consommateur doivent, bien entendu, être étiquetées. Il est encore à noter que des règles spécifiques pourraient être adoptées pour les collectivités (art. 14.2 du règlement "GM food-feed").

2. Quels sont les ingrédients concernés ?

Définition de l'ingrédient

L'ingrédient est défini par référence à la directive 2000/13¹⁵ sur l'étiquetage : "on entend par ingrédient toute substance y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée".

Depuis le 18 avril 2004, tous les ingrédients produits à partir d'OGM sont soumis à l'étiquetage OGM, qu'ils contiennent ou non de l'ADN et des protéines issus d'une modification génétique. Il n'est plus question aujourd'hui de détectabilité d'une source OGM. Ainsi, les produits dérivés d'OGM et raffinés tels que l'huile de soja, le sirop de glucose de maïs, doivent être étiquetés « OGM » s'ils sont obtenus de soja ou maïs génétiquement modifiés.

Les ingrédients des boissons alcoolisées sont également soumis aux dispositions d'étiquetage du règlement « GM food-feed ».

Produits potentiellement dérivés d'OGM

La liste de tous les produits potentiellement dérivés d'OGM est extrêmement étendue, y compris pour les seuls dérivés possibles du maïs, du coton, du soja et du colza, aujourd'hui autorisés dans l'Union européenne. Si l'on considère les plantes OGM qui pourraient être autorisées à l'avenir (blé, betterave, chicorée, etc...), l'exercice qui consiste à en lister tous les dérivés possibles devient quasiment impossible, en particulier lorsque de nombreuses étapes de transformation ont été effectuées à partir de la matière première agricole.

Il revient donc aux fournisseurs d'informer leurs clients du caractère OGM des produits dérivés. En effet, dans certains cas, les clients sont dans l'incapacité de connaître l'origine botanique de leurs ingrédients (ex : acides gras, acides aminés etc ...).

3. Quels sont les substances exclues de ces règles d'étiquetage ?

Certaines substances sont clairement exclues du champ d'application du règlement "GM food-feed"¹ (voir fiche n°1).

En outre, à titre d'exemples, les substances ci-dessous ne nécessitent pas d'être mentionnées sur l'étiquetage de la denrée alimentaire:

- auxiliaires technologiques y compris les enzymes utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques ;
- supports d'arômes ou d'additifs ;
- solvants d'extraction ;
- additifs carry-over (Art. 6.4.c. de la directive 2000/13/CE¹⁵).

L'étiquetage des allergènes (cfr Directive 2003/89/CE¹⁶ amendant la directive 2000/13/CE¹⁵ relative à l'étiquetage des denrées alimentaires) sera d'application au plus tard pour le 25 novembre 2005 (à l'exception des stocks de denrées alimentaires étiquetées avant cette date). Cet étiquetage consistera à fournir des informations supplémentaires sur la nature de certains supports d'arômes ou d'additifs, auxiliaires technologiques, solvants.

Les autorités belges compétentes sont d'avis que ces différentes substances seront également soumises aux dispositifs d'étiquetage « OGM » (par exemple : l'huile de soja génétiquement modifié en tant que support d'arôme).

4. Comment étiqueter OGM ?

Les modalités précises d'étiquetage sont définies à l'article 13 du règlement "GM food-feed"¹). Dans tous les cas, le terme « génétiquement modifié » doit au minimum être employé.

4.1. Cas des denrées alimentaires préemballées comportant une liste d'ingrédients

- La mention de l'ingrédient doit être complétée par une information sur l'origine génétiquement modifiée (par exemple : « sirop de glucose produit à partir de maïs génétiquement modifié », « maïs génétiquement modifié »), soit directement dans la liste, soit en bas de la liste (à l'aide d'un astérisque), imprimée dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste (art. 13 § 1.a. & b. du règlement GM food - feed¹).

Exemple :

Biscuits au chocolat
Ingrédients: farine de blé, morceaux de chocolat X% (sucre, poudre de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lécithine de soja génétiquement modifié, arôme de vanille), huile de colza génétiquement modifié, sucre, poudre de chocolat Y%, œufs frais, poudre à lever: Z, protéines, arômes (colorant E 150), sel, poudre de lait.
OU
Ingrédients: farine de blé, morceaux de chocolat X% (sucre, poudre de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lécithine de soja*, arôme de vanille), huile de colza**, sucre, poudre de chocolat Y%, œufs frais, poudre à lever: Z, protéines, arômes (colorant E 150), sel, poudre de lait *produit à partir de soja génétiquement modifié **produit à partir de colza génétiquement modifié

- Lorsqu'un ingrédient composé comprend un ingrédient produit à partir d'un OGM, il doit être suivi de la mention "contient tel ingrédient produit à partir de [...] génétiquement modifié » ou « contient [...] génétiquement modifié ».

Exemple : « ingrédient X contient de la lécithine produite à partir de soja génétiquement modifié » ou « *ingrédient X contient de la lécithine de soja génétiquement modifié* »

- Lorsque l'ingrédient est désigné par un nom de catégorie (ex : "huile végétale"), la mention (par exemple) "contient de [l'huile] produite à partir de [soja] génétiquement modifié" figure dans la liste d'ingrédients (art. 13.§1.b. du règlement "GM food-feed"¹).

Exemple :

Biscuits
Ingrédients: farine de blé, sucre, huile végétale (contient de l'huile produite à partir de soja génétiquement modifié), sel, poudre à lever, arôme.

4.2. Cas des denrées alimentaires préemballées ne comportant pas de liste d'ingrédients

- L'indication relative à l'origine OGM doit apparaître clairement sur l'étiquetage par l'utilisation de la mention "génétiquement modifié" ou "produit à partir de [nom de l'organisme] génétiquement modifié" (art. 13.§1.c. du règlement "GM food-feed"¹).

Exemple : « *maïs génétiquement modifié* »
OU
« *produit à partir de maïs génétiquement modifié* »

4.3. Cas des denrées alimentaires non préemballées ou emballées dans de petits conditionnements dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm²

- L'indication relative à l'origine OGM doit être affichée soit sur le présentoir de l'aliment ou à proximité immédiate de celui-ci, soit sur le matériau d'emballage, de façon visible et permanente, dans une police de caractère suffisamment grande pour être facilement distinguée et lue (art. 13.§1.e. du règlement "GM food-feed"¹).

Exemple : « *pain multi-céréales contenant de la farine de soja génétiquement modifié* »

4.4. Cas des produits consistant en ou contenant un OGM « vivant »

- Si le produit est ou contient un OGM "vivant" (ex : maïs génétiquement modifié au rayon primeur ou dans une salade préparée) l'étiquetage ou la présentation du produit doit contenir la mention [art. 4.§6.a.&b. du règlement "GM Traceability »⁶] : "Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés" ou "ce produit contient du maïs génétiquement modifié".

5. Comment gérer les étiquetages « OGM » dans la pratique ?

Il est extrêmement difficile pour un industriel utilisant des centaines d'ingrédients de connaître la nature des matières premières utilisées à l'origine de tous ses ingrédients. C'est alors la traçabilité qui doit remplir son rôle informatif :

- si les informations relatives à l'ingrédient reçues du fournisseur contiennent la mention "ingrédient produit à partir de [...] génétiquement modifié", il convient d'étiqueter l'ingrédient en conséquence (cfr. question précédente).
- si les informations reçues du fournisseur ne font aucun état d'un caractère OGM, l'ingrédient peut être considéré comme n'ayant pas été produit à partir d'un OGM, et donc sans étiquetage " OGM ".

Note : Pour les opérateurs utilisant à la fois des ingrédients OGM et des ingrédients non OGM, il convient de s'assurer de la séparation des filières pour éviter les contaminations croisées en interne (traçabilité au sein de l'entreprise).

6. L'étiquetage négatif : Qu'en est-il des étiquetages du type "non OGM", "sans OGM" ?

Les dispositions législatives en vigueur au niveau européen et au niveau belge visent à informer les consommateurs de la présence d'OGM et de leurs dérivés. En revanche, elles ne réglementent pas l'utilisation d'allégations négatives de type "non OGM", « sans OGM ». Il n'existe dès lors aucune disposition spécifique indiquant les modalités suivant lesquelles de telles mentions peuvent (ou ne peuvent pas) être utilisées.

Il est néanmoins à noter que les règles générales en matière d'étiquetage permettent de désigner un certain nombre d'exemples pour lesquels les allégations de type "non OGM" ne sont pas appropriées, à savoir:

- lorsqu'il n'existe pas d'OGM autorisés dans l'UE correspondant aux matières premières agricoles dont sont issus les dérivés utilisés par les fabricants de denrées alimentaires;
- lorsque la denrée alimentaire est issue de l'agriculture biologique, étant donné que pour ce type de produits l'utilisation d'OGM est interdite;
- lorsque la mention employée est susceptible d'induire le consommateur en erreur.

Les autorités belges compétentes ainsi que Fedis et FEVIA déconseillent fortement l'utilisation de telles mentions négatives dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'entreprise qui souhaite communiquer à propos des efforts qu'elle entreprend dans le cadre de sa propre politique d'utilisation d'ingrédients non OGM pourrait envisager de concrétiser cette communication par d'autres moyens que l'étiquetage. A titre d'exemples, nous pourrions citer ici une communication via des brochures explicatives ou via le site Internet des entreprises. Il revient à l'entreprise de prendre ses responsabilités afin de s'assurer que sa communication à cet égard n'est pas susceptible de créer la confusion au niveau des consommateurs.

A noter

Des dispositions légales nationales définissant le "GMO free labelling" existent actuellement dans divers États membres. Ces dispositions nationales pour l'utilisation d'un étiquetage de type "sans OGM" sont généralement très strictes. Il en résulte que peu (ou pas) de produits parviennent à remplir les conditions nécessaires pour porter un tel étiquetage.

Il convient de bien comprendre que cet étiquetage dit "négatif" dépasse le cadre de ce qui est défini / présenté comme "conventionnel" dans les nouveaux règlements "GM Traceability⁶" & "GM food-feed¹".

FICHE N°3 B - Étiquetage des aliments pour animaux

1. Quels sont les types de commercialisations et d'aliments pour animaux concernés par l'étiquetage ?

Tous les **aliments pour animaux**, qu'ils soient vendus **en vrac ou en sac**, vers un autre opérateur (fabricant d'aliments pour animaux, intermédiaire, négociant,...) ou vers le fermier sont soumis à cet étiquetage.

2. Quels sont les « aliments pour animaux » concernés ?

Définition d'aliments pour animaux

Les « aliments pour animaux » sont définis dans le règlement CE n° 178/2002¹² du Parlement européen et du Conseil du 28.01.2002 (General Food Law) : *Toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale* (= matières premières, additifs, pré-mélanges, aliments composés, supports d'additifs et de pré-mélanges, ...).

Depuis le 18 avril 2004, tous les aliments pour animaux contenant des OGM, consistant en de tels organismes ou produits à partir d'OGM sont soumis à l'étiquetage, qu'ils contiennent ou non de l'ADN et des protéines issus d'une modification génétique. Il n'est plus question aujourd'hui de détectabilité d'une source OGM. Ainsi, les produits dérivés d'OGM et raffinés tels qu'huile de soja, sirop de glucose de maïs, doivent être étiquetés « OGM ».

Quelques exemples :

- Les OGM « vivants » : grains de maïs, fèves de soja, micro-organismes GM, ...
- Les aliments pour animaux contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou consistant en de tels organismes : soja GM comme support d'additifs, aliments composés contenant du maïs GM,...
- Les aliments pour animaux produits à partir d'OGM : tourteaux d'extraction de soja, huile de soja,...

Produits dérivés potentiels d'OGM

La liste de tous les produits dérivés potentiels d'OGM est extrêmement étendue, y compris pour les seuls dérivés possibles du maïs, du coton, du soja et du colza génétiquement modifiés aujourd'hui autorisés dans l'Union européenne. Si l'on considère les plantes OGM qui pourraient être autorisées à l'avenir (blé, betterave, chicorée, etc...), l'exercice qui consiste à en lister tous les dérivés possibles devient quasiment impossible, en particulier lorsque de nombreuses étapes de transformation ont été effectuées à partir de la matière première agricole.

Il revient donc aux fournisseurs d'informer leurs clients sachant que dans certains cas, ils sont dans l'incapacité de connaître l'origine botanique de leurs ingrédients (ex : acides gras, acides aminés etc ...) du caractère OGM de ceux-ci.

3. Quels sont les substances utilisées lors de la fabrication des aliments pour animaux qui sont exclues de ces règles d'étiquetage ?

Certaines substances sont clairement exclues du champ d'application du Règlement "GM food-feed"¹ (voir fiche n° 1). Elles sont donc par conséquent exclues du dispositif d'étiquetage relatif aux OGM.

La présence d'OGM ou d'aliments pour animaux produits à partir d'OGM en dessous du seuil de « présence fortuite ou techniquement inévitable » (0,9%) [voir fiche n° 4-A] n'est pas à étiqueter.

Point clé :

La réglementation relative à l'étiquetage établit une différenciation très importante : elle couvre les aliments pour animaux "à partir d'un OGM" (ex : huile de soja provenant de soja génétiquement modifié) et non celles "à l'aide" d'un OGM" (ex : auxiliaire technologique). En cas de doute quant à l'interprétation de cette disposition, nous vous conseillons de contacter la Direction Générale Animaux, Végétaux, Alimentation du SPF Santé publique Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation – Section matières premières et protection des végétaux ou l'APFACA.

4. Comment étiqueter OGM ?

Cas des matières premières pour aliments des animaux

- La mention de la matière première sur l'étiquette (cf. art. 12 §1 de l'AR du 08.02.1999¹⁷) doit être complétée par une information sur l'origine génétiquement modifiée, soit *entre parenthèses* directement après le nom de la matière première, soit dans une note en bas (à l'aide d'un astérisque) de la liste des matières premières, imprimée dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste.

Exemples : - « tourteaux d'extraction de soja (*produit à partir de soja génétiquement modifié*) »
 - « *maïs génétiquement modifié* » [si l'organisme apparaît dans le nom de la matière première]

Sac (« préemballé ») :

Rgl "GM food-feed"¹, art. 25

→

Aliment pour animaux

Maïs (maïs génétiquement modifié)

xxxxxxxxxx
 xxxxxx
 xxxxxxxx
 xxxx

xxxxxx
 xxxxxxx

poids net : 25 kg
 * Ce produit contient du maïs génétiquement modifié

Rgl "Traceability"⁶, art. 4 §6

→

Cas des additifs / pré-mélanges

- La mention de l'additif doit être complétée par une information sur l'origine génétiquement modifiée, soit directement après l'additif, soit dans une note en bas (à l'aide d'un renvoi) de la liste des additifs (pour les pré-mélanges), imprimée dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste.

Exemple : - lécithine produite à partir de soja génétiquement modifié

Produits en vrac :
Rgl "GM food-feed"¹, art. 25

Pré mélange pour porcs
Xxxx xxxxxxxxxxxxxxxxx
<i>Composition:</i> Vitamine A 320 IE/g Vitamine D ₃ 64 IE/g Vitamine E 2 mg/g Oxyde de zinc-Zn 0,3% Lécithines 1 <i>support</i> : gluten de maïs ²
¹ produit à partir de soja génétiquement modifié ² produit à partir de maïs génétiquement modifié

- Il est important de noter que les prescriptions d'étiquetage spécifiques s'appliquent sans préjudice des prescriptions d'étiquetage générales pour les aliments pour animaux comme fixées dans l'Arrêté royal du 08.02.1999¹⁷. Ces prescriptions d'étiquetage s'ajoutent donc aux prescriptions d'étiquetage générales. Par exemple : si le support du pré mélange est un OGM ou produit à partir d'un OGM, il faut mentionner le nom du support (produit) sur l'étiquette suivi par la mention « [nom du produit] génétiquement modifié » ou « ... (produit à partir de [nom du produit] génétiquement modifié ») selon le cas.

Cas des aliments composés / aliments complémentaires / mélanges minéraux

- Chaque matière première (déclaration ouverte, cf. art. 24 de l'AR du 08.02.1999¹⁷) et additif doivent être complétés par une information sur l'origine génétiquement modifiée, soit directement après la matière première, soit dans une note en bas (à l'aide d'un astérisque) de la liste des matières premières et additifs présents dans l'aliment, imprimée dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste.

Exemple : - "tourteaux de soja produits à partir de soja génétiquement modifié"
- "maïs génétiquement modifié" [si l'organisme apparaît dans le nom de l'ingrédient]

Exemples (produits en vrac)	
Aliment complet pour porcs Xxxx xxxxxxxxxxxxxxxx	Aliment complémentaire pour boeuf xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
<p><i>Aliments pour animaux:</i> blé 30% manioc 21% tourteaux de soja 11% (produits à partir soja génétiquement modifié) <i>Additifs:</i> Vitamine A 12000 IE/kg Vitamine D₃ 2000 IE/kg Sulfate de Cuivre II 25 mg/kg Nom du micro-organisme xxx.xxx (n° CE. x) CFU/g (nom du microorganisme GM) sur support de gluten de maïs (produit à partir de maïs génétiquement modifié)</p>	<p><i>Aliments pour animaux:</i> Pulpe de betterave sucrière 35% Maïs 15%¹ Huile de soja 5 %² <i>Additifs:</i> Vitamine A 10000 IE/kg Vitamine D₃ 2000 IE/kg Sulfate de Cuivre II 10 mg/kg</p> <p>¹ maïs génétiquement modifié ² produit à partir de soja génétiquement modifié</p>

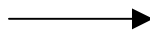
Cas des produits préemballés (sacs) contenant un OGM « vivant » :

- Conformément à l'art. 4 §6 du règlement "GM Traceability"⁶ tous les aliments pour animaux (matières premières, additifs, aliments composés,...) préemballés doivent avoir une déclaration supplémentaire (en complément aux mentions prévues par le règlement "GM food-feed"¹), indiquant la présence des OGM.

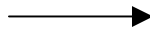
Exemples : - « Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés. »
- « Ce produit contient du maïs et du colza génétiquement modifiés ».

sac :
(« préemballé »)

Rgl "GM food-feed"¹, art. 25



Rgl "Traceability"⁶, art. 4 §6



Aliment complet pour canaris Mélange de graines X
<p><i>Aliments pour animaux:</i> maïs 35% (maïs génétiquement modifié) blé 22% orge 15% graines de tournesol 10 % graines de colza 8% (colza génétiquement modifié) lin 5% <i>Additifs:</i> Vitamine A 5000 IE/kg Vitamine D₃ 1000 IE/kg Cantaxanthine 10 mg/kg Poids net: 5 kg</p> <p>Ce produit contient du maïs et du colza génétiquement modifiés</p>

5. Comment gérer les étiquetages dans la pratique ?

Il est extrêmement difficile pour un industriel utilisant des centaines de matières premières et d'additifs de connaître la nature des matières premières utilisées à l'origine de tous ses ingrédients. C'est alors la traçabilité qui doit remplir son rôle informatif :

- si les informations reçues du fournisseur relatives à la matière première ou l'additif contiennent la mention "[nom de la matière première ou de l'additif] produit à partir de [...] génétiquement modifié", il convient d'étiqueter la matière première ou l'additif en conséquence (cf. question précédente).
- si les informations reçues du fournisseur ne font aucun état d'un caractère OGM, l'aliment pour animaux peut être considéré comme n'ayant pas été produit à partir d'un OGM, et donc sans étiquetage " OGM ".

Note : Pour les opérateurs utilisant à la fois des aliments pour animaux OGM et non OGM, il convient de s'assurer de la séparation des filières pour éviter les contaminations croisées en interne (traçabilité au sein de l'entreprise).

FICHE N°4 A - Seuil de présence "fortuite ou techniquement inévitable" : traçabilité et étiquetage

Un seuil de présence fortuite, fixé à 0.9%, est d'application depuis le 18 avril 2004 (1% antérieurement). Au-delà de ce seuil, l'étiquetage OGM est obligatoire.

Ce seuil introduit une tolérance qui permet de tenir compte de la réalité des marchés, de l'internationalisation des échanges, des contraintes logistiques, des disséminations dans l'environnement...

1. Quelles sont les conditions à remplir pour l'application de ce seuil?

La présence involontaire d'OGM ou de leurs dérivés dans les filières alimentaires peut intervenir au stade des semences, durant la culture, la récolte, le transport, le stockage ou la transformation.

Pour bénéficier de l'application de ce seuil, deux conditions doivent être remplies (art. 12 §2 du règlement "GM food-feed"¹) :

- cette présence doit être inférieure au seuil de 0.9% (rapporté à l'ingrédient considéré individuellement, ce seuil n'exprime donc pas le taux d'incorporation de l'ingrédient dans le produit fini)

Exemple: un plat préparé est notamment composé d'huile de soja et de farine de soja. L'huile de soja doit être obtenue à partir de soja contenant moins de 0,9% d'OGM pour ne pas être étiquetée OGM. De même, la farine de soja doit être obtenue à partir de soja contenant moins de 0,9% d'OGM pour ne pas être étiquetée OGM.

- **et** cette présence doit être :
 - . fortuite, c'est-à-dire accidentelle et non prévisible a priori. Ex : erreur de déchargement, de stockage,...
 - . ou techniquement inévitable, c'est-à-dire non souhaitée mais inhérente aux conditions de production, de transport,...

Exemple : production successive de deux produits, l'un intégrant des OGM et l'autre non. Le second peut éventuellement en début de fabrication contenir des traces du précédent, et ce malgré les procédures mises en place pour éviter ce type de contamination.

Ce seuil couvre l'ensemble des présences fortuites pour un ingrédient donné, c'est-à-dire qu'il prend en compte l'ensemble des événements de transformation autorisés. Par exemple, si 4 maïs génétiquement modifiés sont autorisés, la somme des contaminations par ces 4 variétés ne doit pas être supérieure à 0,9% dans la matière première utilisée pour produire l'amidon.

Exemple: une farine de maïs qui contient 0.7 % de maïs Bt176 et 0.7% de maïs MON810 contient 1.4 % de dérivés génétiquement modifiés. Elle doit donc être étiquetée conformément à l'article 13 du règlement "GM food-feed"¹.

Point clé :

L'opérateur doit tenir à disposition des autorités de contrôles (art 12 §2 du règlement "GM food-feed"¹) les éléments montrant les mesures qui sont prises afin d'éviter la présence d'OGM ou de leurs dérivés. La réglementation ne donne pas d'indication sur la nature des preuves propres à satisfaire les autorités. A titre d'indication, ces éléments peuvent être :

- Un avertissement préalable aux fournisseurs
- Des documents donnés par les fournisseurs et conservés par l'entreprise
- Des résultats d'analyse pour des lots antérieurs (sur base de la détectabilité de l'ADN),
- Un contrat avec les fournisseurs et/ou rapport d'audit de fournisseur,
- La mise en œuvre d'une série de précautions nécessaires pour limiter toute contamination croisée dans les activités qui relèvent de la propre responsabilité de l'entreprise (c'est-à-dire dans sa propre usine de fabrication).

En effet, si un site traite des OGM ou dérivés d'OGM et n'est pas dédié à cet usage, il est nécessaire de réaliser une analyse de risques de contamination croisée et de mettre en œuvre des procédures pour les contenir en deçà du seuil de 0,9 %.

2. Mesures prises pour éviter la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM : formulaire d'enquête de l'AFSCA

En Belgique, les inspecteurs de l'AFSCA font usage de questionnaires pour déterminer l'utilisation ou non d'OGM ou de leurs dérivés chez les fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux. Ces questionnaires sont disponibles sur le site web de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> - rubrique OGM).

3. Gestion des ingrédients pour lesquels une présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM ou de dérivés d'OGM en dessous de 0.9% a été détectée

Si suite à une analyse, la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM ou de dérivés dans un ingrédient est mise en évidence en dessous du seuil de 0.9 %, cet ingrédient n'est pas réglementairement soumis aux exigences de traçabilité et d'étiquetage. Il semble néanmoins, dans le cadre de bonnes relations entre opérateurs, que ce type d'information gagne à être communiqué. En effet, ce type d'ingrédient présente une marge de tolérance réduite vis à vis de contaminations fortuites additionnelles.

4. Contaminations croisées

Les tolérances de contamination de présence des OGM et de leurs dérivés ont été mises en place pour tenir compte de ces risques dans l'ensemble de la chaîne de production (récolte, stockage, transport, transformation, etc.). Ces tolérances s'appliquent donc au premier chef aux ingrédients contenant le même végétal ou ses dérivés.

Exemple 1 : fèves de soja génétiquement modifié dans un mélange de fèves de soja, farine de maïs génétiquement modifié dans une farine de maïs, etc.

Les autorités belges sont d'avis que ces tolérances de contamination concernent en réalité l'ensemble des ingrédients.

Exemple 2: une farine de blé dans laquelle du soja génétiquement modifié aurait été détecté à un taux supérieur à 0,9% est soumise aux dispositions de traçabilité et d'étiquetage et doit être étiquetée au regard de ce caractère génétiquement modifié du soja.

Note :

Pour ce dernier type de contamination (exemple 2), les analyses actuellement effectuées « en routine » dans le cadre de la détection des OGM ne permettent pas d'obtenir directement des résultats interprétables. En effet, ces analyses se réfèrent toujours au même végétal non génétiquement présent dans le produit analysé. Il est donc également nécessaire de connaître le pourcentage de présence global de ce végétal dans le produit pour pouvoir interpréter le résultat. La même méthode doit être appliquée pour les aliments pour animaux rentrant dans la formule d'un aliment composé.

FICHE N°4 B - Seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés

1. Pourquoi un seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés?

Cette disposition réglementaire (article 47 du règlement "GM food-feed"¹) a été adoptée en considérant que certains OGM, malgré une évaluation scientifique favorable au niveau européen, étaient depuis longtemps dans l'attente d'une autorisation. Il a été estimé que pour ces OGM, une « tolérance zéro » n'était pas justifiée et que, au contraire, une certaine tolérance basée sur les mêmes principes que la tolérance concernant la traçabilité des OGM autorisés pouvait être accordée de manière transitoire. Les modalités de ces mesures transitoires sont définies aux art.18 et 19 du règlement 641/2004¹¹.

2. Quelle est la valeur de ce seuil ?

Un seuil de tolérance pour les OGM évalués favorablement avant le 18 avril 2004 mais dont la procédure d'autorisation n'est pas terminée à cette date est fixé à 0,5%.

La présence de traces au-dessus de cette valeur est interdite*. Ce seuil est à calculer pour l'ensemble des OGM considérés.

Exemple : un ingrédient (ou un aliment s'il ne comporte qu'un seul ingrédient) conventionnel peut contenir jusqu'à 0,5 % de matériel GM non autorisé (mais évalué positivement au niveau européen).

3. Jusqu'à quelle date s'appliquera cette disposition ?

Cette disposition s'appliquera jusqu'au 18 avril 2007 aux ingrédients (ou aliments s'ils ne comportent qu'un seul ingrédient et aux aliments pour animaux) à condition que cette présence soit fortuite ou techniquement inévitable (art 47 du règlement "GM food-feed"¹). En pratique, au vu du faible nombre d'OGM concernés et des très probables prises de décision les concernant, cette disposition ne devrait avoir de conséquences réelles que durant une période plus limitée. En effet, les décisions d'approbation ou de rejet de demande d'autorisation auront pour conséquence que les OGM ne seront plus visés par cette disposition.

4. Comment peut-on connaître les OGM concernés par cette disposition ?

La Commission européenne publie sur son site Internet la liste des OGM concernés (http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/events_en.pdf). Cette liste sera mise à jour en fonction de l'évolution des procédures d'autorisation.

Le seuil de tolérance pour ces OGM est donc de 0.5%.

* En d'autres mots, si ce seuil de 0,5 % (**rapporté à l'ingrédient considéré individuellement**) est dépassé, les denrées alimentaires contenant ces OGM (évalués positivement mais non autorisés) ne peuvent pas être mises sur le marché.

FICHE N°5 - L'importation en provenance de pays hors Union européenne

1. Généralités

L'importateur étant responsable de la première mise sur le marché de la Communauté d'un produit, il occupe une place spécifique dans le dispositif réglementaire de traçabilité. Il est en effet responsable de générer les informations qui seront ensuite transmises aux opérateurs suivants (cfr. article 4.1 du règlement "Traceability"⁶).

Les règles générales en matière d'autorisation, de traçabilité et d'étiquetage des produits GM telles que prévues pour des fabricants européens mettant des denrées alimentaires sur le marché européen s'appliquent, bien entendu, lors de l'importation. Rappelons en particulier :

- (1) que **seuls les OGM et dérivés d'OGM autorisés en Union européenne peuvent être mis sur le marché**. Dès lors, les OGM et leurs dérivés non autorisés (à l'exception de la dérogation mentionnée à la fiche n°4B) ne peuvent pas être présents. Diverses mesures peuvent être prises afin de veiller au respect de cette disposition (contrôle de l'origine du produit, bonnes pratiques permettant d'éviter la présence de ces OGM et de leurs dérivés, certification, etc.).
- (2) que **l'importateur doit informer ses clients de la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM**. Cette obligation s'applique pour toute présence même minimale d'OGM, sauf dans le cas de présence fortuite répondant aux conditions posées par les règlements pour que cette présence ne déclenche pas d'étiquetage (cfr fiches n° 4 A et 4 B).

2. Mise en pratique - Différents cas de figure :

- L'importation d'OGM vivants destinés à une transformation alimentaire:

Sur ce point, il faut noter une disposition particulière en ce qui concerne les expéditions en vrac contenant un mélange d'OGM. L'indication de l'identificateur unique de chacun des OGM présents peut être remplacée par une déclaration d'utilisation de l'opérateur (ici l'importateur, sur base des informations exigées de ses fournisseurs), avec l'indication de l'identificateur unique des OGM ayant servi à composer le mélange (article 4.3 du règlement "Traceability"⁶).

Exemple : Une cargaison qui contient un mélange de 3 variétés d'OGM est importée par bateau et est, après manipulation et stockage éventuel, répartie dans 300 camions. L'opérateur indiquera sur les documents accompagnant les camions les identificateurs uniques des 3 variétés OGM présentes dans le mélange initial (celui du bateau) et rédigera une déclaration quant à l'utilisation qui peut être faite de ce lot.

Au plan international, le protocole de Cartagena (<http://www.biodiv.org/biosafety/default.aspx>), accord international sous l'égide de l'ONU, comporte des dispositions qui, dans une certaine mesure, sont propres à faciliter l'application de la réglementation européenne.

- L'importation de produits qui seront mis sur le marché, le cas échéant après transformation, sans indication d'une provenance OGM

Si sur le territoire de l'Union européenne la nouvelle réglementation n'impose pas d'avoir en place un système de préservation d'identité (IP) de la fourche à la fourchette, le même constat doit être fait pour les produits originaires de pays tiers. Selon les risques de présence fortuite propres à son activité et aux produits qu'il importe, l'importateur devrait être en mesure de documenter qu'il a en place des procédures (garanties des fournisseurs, analyses, certification, etc.), tendant à garantir que la présence fortuite d'OGM est inférieure aux seuils de tolérance légaux.

- L'importation de produits transformés susceptibles d'être produits à partir d'OGM

Pour les produits dérivés d'OGM, l'obligation d'indiquer l'identificateur unique propre à un OGM n'est pas applicable, seule s'applique l'obligation d'indiquer que le produit est dérivé d'OGM. Il convient néanmoins d'insister que seuls les dérivés autorisés (ou dans certaines conditions ceux qui ont reçu une évaluation scientifique favorable) peuvent être mis sur le marché de la Communauté.

L'importateur doit donc veiller au respect de ces exigences. Il devrait être en mesure de documenter qu'il a en place des procédures (garanties des fournisseurs, analyses, certification, etc.) permettant de garantir le respect de ces exigences.

Il est à noter que, pour certains dérivés d'OGM (produits raffinés), le contrôle analytique peut comporter des limites techniques ne permettant pas d'obtenir d'indication quant au caractère génétiquement modifié du produit (cfr. fiche n°7). Dans ces cas, seule la traçabilité permet un contrôle.

FICHE N°6 - Exportation de produits contenant des OGM et des dérivés d'OGM

1. Dispositions horizontales

Denrées alimentaires

Il convient ici d'observer les dispositions horizontales ayant trait à l'exportation des denrées alimentaires et aliments pour animaux et de prendre notamment en compte l'article 12 du règlement 178/2002¹² qui s'appliquera à partir du 1^{er} janvier 2005.

Il convient aussi de noter que l'article 23 de la directive 2000/13/CE¹⁵ concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, dit que la directive n'est pas d'application aux produits destinés à être exportés. Il existe dès lors d'autres règles et ces règles ne peuvent être autres que celles des pays de destination.

L'article 12 (champ d'application) de la section 2 (étiquetage) du règlement "GM food-feed"¹ dit : "la présente section s'applique aux denrées alimentaires qui sont fournies telles quelles au consommateur final ou à des collectivités dans la communauté et qui ...". On peut en déduire que le fait d'omettre l'étiquetage OGM des produits alimentaires destinés à l'exportation vers les pays tiers, dont la réglementation n'exige pas l'étiquetage OGM, ne constitue pas une infraction à la réglementation de l'EU.

Aliments pour animaux

En ce qui concerne l'étiquetage des aliments pour animaux, l'article 2 de l'Arrêté royal relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux du 08.02.1999, dit que l'arrêté n'est pas d'application aux produits destinés à l'exportation. Il existe dès lors d'autres règles et ces règles ne peuvent être autres que celles des pays de destination.

2. Mouvements transfrontières des OGM

Outre ces dispositions générales, l'exportation de produits qui contiennent des OGM vivants est spécifiquement réglementée par le règlement 1946/2003¹⁸ relatif aux mouvements transfrontières des organismes génétiquement modifiés.

Avant de procéder à l'exportation d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale, il est obligatoire de s'assurer que le pays destinataire consent à l'importation de ces produits (cfr. Article 10 du règlement 1946/2003¹⁸).

Lors de l'exportation de ces produits, les informations à transmettre conformément au règlement « Traceability » doivent être complétées par les informations suivantes (art. 12 du règlement 1946/2003¹⁸) :

« 1.[...] a) le fait qu'il est constitué d'OGM ou en contient [...]

2 [...] une déclaration de l'exportateur :

a) attestant que les OGM sont destinés à être utilisés directement pour l'alimentation humaine ou animale, ou à être transformés, et indiquant clairement qu'ils ne sont pas destinés à être disséminés volontairement dans l'environnement, et

b) précisant les coordonnées à contacter pour tout complément d'information »

Ces informations doivent être précisées sur un document d'accompagnement et être communiquées à l'importateur qui réceptionne le produit.

FICHE N°7 - Méthode d'échantillonnage et analyses

1. Quelles sont les méthodes d'échantillonnage ?

Des lignes directrices à cet égard devraient être mises prochainement à disposition par les services de la Commission.

2. Quelles sont les limites des méthodes d'analyses ?

La présence ou l'absence d'OGM peut être obtenue par les données de traçabilité sans qu'il soit nécessaire d'effectuer des analyses. Toutefois, si un opérateur souhaite réaliser des analyses pour conforter cette traçabilité, il est bon qu'il en connaisse les limites.

• Disponibilité des méthodes

La détection et la quantification d'un OGM ne peuvent être réalisées que si :

- la méthode de détection, d'identification, et de quantification de respectivement chaque évènement de transformation est connue,
- ces méthodes sont disponibles pour les opérateurs économiques,
- il existe du matériel de référence pour connaître le titre en OGM, aux incertitudes de mesure près.

Pour tout OGM ayant obtenu un avis scientifique favorable de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, la méthode de détection et de quantification, ainsi que le lieu où du matériel de référence est disponible, devront être publiés et donc accessibles aux opérateurs et laboratoires de contrôles (art 6§5.f) et art 29 du règlement "GM food-feed"¹).

• Limites liées aux produits analysés

La détection et la quantification d'OGM au sein d'un ingrédient (ou d'un aliment simple) ne peuvent être réalisées que sur des ingrédients peu transformés contenant des matériaux " analysables " tels que de l'ADN ou les protéines.

Il est par conséquent – et par exemple – inutile d'effectuer des contrôles analytiques sur une huile de colza raffinée ou sur un sirop de glucose. Dans ce cas, la recherche d'OGM et sa quantification doit être effectuée en amont, sur une matière première non encore transformée.

Exemples de produits se prêtant à un contrôle analytique efficient: fèves de soja avant trituration, grains de maïs avant transformation, farines, ...

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site web du "Joint Research Center" JRC : <http://engl.jrc.it/>

Fiche N° 8 - Compétences de l'AFSCA, du SPF Économie et du SPF Santé publique dans le cadre du présent guide

1. Compétences de l'AFSCA

- Surveillance de la mise en œuvre effective de la traçabilité et de l'application des dispositions légales en matière d'étiquetage.
 - Contrôle des documents accompagnant les produits.
 - Le cas échéant, échantillonnage et contrôle analytique des produits.
- Surveillance de l'absence de mise sur le marché d'OGM non autorisés et de dérivés produits à partir d'OGM non autorisés.

☆ L'AFSCA collabore avec le SPF Economie [Direction Générale « Contrôle et Médiation » afin d'éviter les doubles contrôles.

2. Compétences du SPF ECONOMIE

- La Direction Générale « Potentiel économique » du SPF Economie est en charge du suivi horizontal et vertical de la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires.
- La Direction Générale « Contrôle et Médiation » est en charge du contrôle des aspects économiques de l'étiquetage des denrées alimentaires, comme réglé dans la loi sur les pratiques commerciales. Cette Direction Générale « Contrôle et Médiation », pour qui ce contrôle n'est pas une activité de base (« core business »), n'agira que sur plainte et quant il s'agit d'aspects économiques.

☆ La Direction Générale « Contrôle et Médiation » collabore avec l'AFSCA afin d'éviter les doubles contrôles.

3. Compétences du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

- Le suivi, dans le sens large, des protocoles internationaux et de la réglementation concernant les OGM dans l'alimentation humaine, l'alimentation animale et l'environnement (y compris les essais en champs).
- Gestion des dossiers d'autorisation introduits auprès de ses services.
- Dans le cadre de l'autorisation des OGM et conformément aux compétences allouées aux Etats membres, le Conseil Consultatif de Biosécurité est l'organe d'évaluation national officiel pour l'évaluation scientifique des risques environnementaux et de sécurité alimentaire liés aux OGM. La Section Biosécurité et Biotechnologie (SBB) de l'Institut de Santé Publique assure le secrétariat de cet organe.

Fiche N° 9 : Brève présentation de l'APFACA, de Fedis et de FEVIA

L'APFACA

L'APFACA, l'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux, regroupe 150 fabricants d'aliments composés. Elle est le porte-parole du secteur depuis 1944. Elle représente 91% de la production nationale et défend les intérêts de ses membres à tous les niveaux de décision et de délibération, parmi lesquels les autorités européennes, nationales et régionales, les organisations agricoles, les centres de recherche et autres fédérations et organisations dans lesquelles l'APFACA est représentée.

Le "management" des entreprises du secteur de l'alimentation animale recouvre des domaines extrêmement divers. Dans chacun de ceux-ci, l'APFACA apporte une aide adaptée:

- les dossiers juridiques,
- l'interprétation des textes légaux,
- la politique sociale, d'environnement et de la qualité des entreprises,
- à l'exportation,
- l'appui dans l'application des réglementations concernant la protection du travail.

Les missions de l'APFACA

Le secteur des productions animales (viande, oeufs, lait) et, avec lui les secteurs connexes de l'alimentation animale et de la transformation des produits animaux, attachent une très grande importance à la reconnaissance sociale de l'utilité et de la valeur des produits d'origine animale. Collaborer, dans des conditions économiquement justifiées et socialement acceptables, à la production d'aliments de première qualité, reste la mission première de l'industrie de l'alimentation animale.

Pour y réussir les conditions suivantes sont prioritaires:

- responsabilité et discipline d'un bout à l'autre de la filière,
- responsabilité de chaque chaînon quant à son apport dans la production de viande, d'œufs ou de lait,
- promotion et renouvellement des structures, procédés et produits,
- adéquation de la production aux souhaits de la société et du consommateur,
- répartition équilibrée entre les divers acteurs des prestations et des résultats de la filière.

Fedis

FEDIS, la Fédération belge des Entreprises de **DIS**tribution, est depuis 1978 l'organisation professionnelle du secteur de la distribution. Au sens large, elle se définit comme une entreprise de services, qui représente les intérêts de ses membres et leur offre information et assistance dans la gestion de leur entreprise.

La Fédération entend être la plus représentative possible de tout le secteur de la distribution. Elle accueille dès lors tous les types d'entreprises actives dans la distribution belge : du petit magasin spécialisé à l'hypermarché, en passant par le commerce de gros et de détail, les établissements commerciaux à assortiment général ou spécialisé, alimentaire ou non alimentaire. Le secteur de la distribution est un pilier fondamental de notre économie nationale, ce que démontrent clairement les chiffres y afférents. Aussi FEDIS est-elle considérée à tous les niveaux décisionnels comme un interlocuteur privilégié.

FEVIA

FEVIA est le porte-parole de l'Industrie alimentaire en Belgique. FEVIA entreprend de multiples actions qui ont pour but de contribuer à la croissance et au succès de ses membres. FEVIA regroupe 280 entreprises membres réalisant plus de 65 % de la valeur ajoutée de l'industrie alimentaire belge. Elle englobe également 24 groupements-membres.

En tant que fédération professionnelle, FEVIA est appelée à jouer le rôle d'interface entre les industriels du secteur et l'environnement socio-économique au sein duquel ils exercent leurs activités.

Le processus de décision stratégique de la Fédération est basé sur le principe de la démocratie participative, garantie par une implication active et motivée de tous les membres. Une telle dynamique ne pourra être maintenue que si la Fédération agit et se considère elle-même comme une entreprise réunissant des chefs d'entreprises.

Les actions sont concentrées sur quatre domaines prioritaires : Questions Sociales, Environnement, Politique Alimentaire et Economie & Communication. FEVIA preste des services aux membres sous forme d'information et de conseil dans ces quatre domaines prioritaires.

ANNEXES

1. Adresses de contacts

Autorités compétentes belges

AFSCA – Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

WTC III

Boulevard S. Bolivar, 30 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/208.34.11 - Fax : 02/208.38.66

www.afsca.be

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation

Quartier Arcades

Montagne de l'Oratoire 20 bte 3 - 1010 Bruxelles

Tél. : 02/210.48.43 - Fax : 02/210.48.16

www.belgium.be (SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement)

SPF Economie

Direction générale « Contrôle et Médiation »

WTC III, Av. S. Bolivar 30 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/208.36.11 - Fax : 02/208.39.15

www.mineco.fgov.be

Direction générale « Potentiel économique »

Rue du Cornet 43 - 1040 Bruxelles

Tél. : 02/206.58.11 - Fax : 02/230.00.50

www.mineco.fgov.be

Fédérations

APFACA – Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux

Rue de L'Hôpital 31 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/512.09.55 - Fax : 02/514.03.51

www.bemefa.be

FEDIS – Fédération de la Distribution

Rue Saint Bernard 60 - 1060 Bruxelles

Tél. : 02/537.30.60 - Fax : 02/539.40.26

www.fedis.be

FEVIA – Fédération de l'Industrie alimentaire

Avenue des Arts 43 - 1040 Bruxelles

Tél. : 02/550.17.40 - Fax : 02/550.17.54

www.fevia.be

2. Liens vers des sites Internet pertinents

♦ **Conseil consultatif de biosécurité**

<http://www.conseil-biosecurite.be> - <http://www.bioveiligheidsraad.be>

♦ **Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA ou EFSA en anglais)**

Agence européenne dont l'objectif principal est, par l'évaluation des risques, de contribuer à un degré élevé de protection de la santé des consommateurs.

<http://www.efsa.eu.int>

♦ **DG Sanco (Direction générale de la Commission européenne responsable de la santé et de la protection des consommateurs)**

http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

♦ **Organisation de coopération et de développement économique (OCDE)**

(voir fiche n°1 : Autorisation)

Organisation qui offre aux gouvernements un cadre pour examiner, élaborer et affiner les politiques économiques et sociales

<http://www.ocde.org>

♦ **Protocole de Carthagène**

(voir fiche n°6 : Exportation)

<http://www.biodiv.org/biosafety/default.aspx>

♦ **Composante belge du Centre d'échange d'informations en matière de biosécurité**

<http://www.biosafetyprotocol.be>

♦ **Joint Research Center**

<http://www.engl.jrc.it>

♦ **Journal officiel de l'Union européenne**

<http://www.europa.eu.int/eur-lex>

♦ **Moniteur belge**

<http://www.moniteur.be>

3. Références des textes légaux mentionnés dans le présent guide

- 1 *Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 268 du 18/10/2003 p. 0001 – 0023).*
- 2 *Règlement (CE) n° 1139/98 du Conseil du 26 mai 1998 concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE (Journal officiel n° L 159 du 03/06/1998 p. 0004 – 0007).*
- 3 *Règlement (CE) n° 49/2000 de la Commission, du 10 janvier 2000, modifiant le règlement (CE) n° 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE (Journal officiel n° L 006 du 11/01/2000 p. 0013 – 0014).*
- 4 *Règlement (CE) n° 50/2000 de la Commission, du 10 janvier 2000, concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 006 du 11/01/2000 p. 0015 – 0017).*
- 5 *Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires (Journal officiel n° L 043 du 14/02/1997 p. 0001 – 0007).*
- 6 *Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE (Journal officiel n° L 268 du 18/10/2003 p. 0024 – 0028).*
- 7 *Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil & Déclaration de la Commission (Journal officiel n° L 106 du 17/04/2001 p. 0001 – 0039).*
- 8 *Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux (Journal officiel n° L 268 du 18/10/2003 p. 0029 – 0043).*
- 9 *Règlement (CE) n° 641/2004 de la Commission du 6 avril 2004 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil et qui concerne la demande d'autorisation de nouvelles denrées alimentaires et de nouveaux aliments pour animaux génétiquement modifiés, la notification de produits existants et la présence fortuite ou techniquement inévitable de matériel génétiquement modifié ayant fait l'objet d'une évaluation du risque et obtenu un avis favorable (JO L102 du 07/04/2004 p. 0014 – 0025).*
- 10 *Directive 90/219/CEE du Conseil, du 23 avril 1990, relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 117 du 08/05/1990 p. 0001 - 0014).*
- 11 *Directive 98/81/CE du Conseil du 26 octobre 1998 modifiant la directive 90/219/CEE relative à l'utilisation confinée de micro-organismes génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 330 du 05/12/1998 p. 0013 – 0031).*
- 12 *Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L31 du 01/02/2002 p. 0001 – 0024).*

- 13 Règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 010 du 16/01/2004 p. 0005 – 0010).
 - 14 Décision de la Commission du 23 février 2004 définissant les modalités de fonctionnement des registres visant à consigner les informations sur les modifications génétiques des OGM prévus par la Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil. (Journal officiel n° L 65 du 03/03/2004 p. 0020)
 - 15 Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (Journal officiel n° L 109 du 06/05/2000 p. 0029 – 0042).
 - 16 Directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires (Journal officiel n° L 308 du 25/11/2003 p. 0015 – 0018).
 - 17 Arrêté royal du 08.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux (Moniteur belge du 21/04/1999)
 - 18 Règlement (CE) n° 1946/2003 du Parlement européen et du Conseil du 15 juillet 2003 relatif aux mouvements transfrontières des organismes génétiquement modifiés (Journal officiel n° L 287 du 05/11/2003 p. 0001 – 0010).
 - 19 Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (moniteur belge du 12/12/2003 – P. 59.072)
 - 20 Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (Moniteur belge du 13/02/2004 - p. 9316).
 - 21 Communiqué de presse de l'AFSCA du 26 février 2002 concernant les modalités pratiques de la notification obligatoire.
-

Remerciements

Le présent document est basé sur le projet de texte rédigé par l'ANIA, Fédération de l'industrie alimentaire française (www.ania.net).

Nous tenons dès lors à remercier vivement l'ANIA d'avoir mis à disposition son projet de guide d'application de la réglementation relative aux OGM.
