



Guide d'application de la réglementation relative aux OGM

Deuxième version, 24 juin 2010



Ce document a été rédigé grâce à la collaboration de :

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

FEDIS - Fédération de la Distribution
Dominique Michel, Administrateur délégué (sé)

FEVIA - Fédération de l'Industrie Alimentaire
Chris Moris, Directeur-Général (sé)

AFSCA - Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Gil Houins, Administrateur délégué (sé)

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

SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie
Reginald Massant, Président a.i. (sé)

REMERCIEMENTS

La première version du présent document était basée 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 ».

AVANT-PROPOS

Nous avons le plaisir de vous présenter la deuxième version du 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 réglementations en la matière. En effet, depuis le 18 avril 2004, deux Règlements relatifs aux OGM, aux denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés sont d'application.

Puisqu'un certain nombre de dispositions ne sont plus d'application ou ont été entre-temps précisées, il est important d'adapter la première version du guide (du 17 septembre 2004).

Le présent guide est le fruit d'une collaboration entre l'APFACA^a, FEDIS^b, FEVIA^c et les autorités belges compétentes^d. 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 soit 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.

^a APFACA : Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux

^b FEDIS : Fédération belge des entreprises de distribution

^c FEVIA : Fédération de l'Industrie Alimentaire

^d Service public fédéral Economie, P.M.E., 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

REMERCIEMENTS	3
AVANT-PROPOS.....	4
DISCLAIMER.....	4
APERÇU DES MODIFICATIONS PRINCIPALES PAR RAPPORT À LA PREMIÈRE VERSION.....	8
INTRODUCTION	9
FICHE N° 1 - Autorisation des OGM & des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés	10
1. Champ d'application.....	10
2. Interface avec les autres réglementations : cas des additifs et des arômes	11
3. Mesures transitoires concernant les OGM et leurs produits dérivés déjà présents légalement sur le marché	11
4. L'évaluation des risques effectuée dans le cadre des autorisations.....	12
4.1. L'évaluation du risque environnemental	12
4.2. L'évaluation de la sécurité alimentaire des OGM et des produits dérivés d'OGM	12
5. Quels sont les OGM déjà autorisés ?	13
6. En Belgique, auprès de quelles autorités compétentes les demandes d'autorisation d'OGM doivent-elles être introduites?	13
FICHE N° 2 - Traçabilité.....	14
1. La traçabilité : généralités.....	14
2. La traçabilité des OGM et de leurs dérivés.....	14
3. Quels sont les principes de base établis dans le Règlement "GM Traceability" ?	14
3.1. Responsabilité du fournisseur	14
3.2. Identificateur unique.....	15
3.3. Transmission des informations	16
3.4. Obligations de l'opérateur	16
FICHE N°3 A – Étiquetage OGM des denrées alimentaires	18
1. Quels sont les types de commercialisations et de denrées alimentaires concernés par l'étiquetage ?	18
2. Quels sont les ingrédients concernés ?	18
3. Quels sont les substances exclues de ces règles d'étiquetage ?	19
4. Comment étiqueter « OGM » ?	20
4.1. Cas des denrées alimentaires préemballées comportant une liste d'ingrédients	20
4.2. Cas des denrées alimentaires préemballées ne comportant pas de liste d'ingrédients	21
4.3. Cas des denrées alimentaires non préemballées ou emballées dans de petits conditionnements dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm ²	21
4.4. Cas des produits consistant en ou contenant un OGM « vivant ».....	21
5. Comment gérer les étiquetages « OGM » dans la pratique ?	21
6. L'étiquetage négatif : qu'en est-il des étiquetages du type "non OGM", "sans OGM" ?	22
FICHE N°3 B - Étiquetage des aliments pour animaux	24
1. Quels sont les types de commercialisations et d'aliments pour animaux concernés par l'étiquetage ?	24
2. Quels sont les « aliments pour animaux » concernés ?	24

3. Quels sont les substances utilisées lors de la fabrication des aliments pour animaux qui sont exclues de ces règles d'étiquetage ?	25
4. Comment étiqueter OGM ?.....	25
4.1. Cas des matières premières pour aliments pour animaux	25
4.2. Cas des additifs / prémélanges	26
4.3. Cas des aliments composés / aliments complémentaires pour animaux / mélanges minéraux	26
4.4. Cas des produits préemballés (sacs) contenant un OGM « vivant »	27
5. Qu'en est-il de l'étiquetage négatif ? Quel étiquetage n'est pas autorisé ?	28
6. Comment gérer les étiquetages OGM dans la pratique ?.....	29

FICHE N°4 A - Seuil de présence "fortuite ou techniquement inévitable" : traçabilité et étiquetage.....	30
1. Quelles sont les conditions à remplir pour l'application de ce seuil?	30
2. Mesures prises pour éviter la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM : formulaire d'enquête de l'AFSCA	31
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	31
4. Application d'un seuil pour les mélanges – Impuretés botaniques pour aliments pour animaux et denrées alimentaires	31
4.1. Matières premières pour aliments des animaux	32
4.2. Aliments composés	33
4.3. Approche pratique en cas de non-conformité	35
4.4. Denrées alimentaires.....	35
4.5. Approche pratique en cas de non-conformité	37

FICHE N°4 B - Seuils de tolérance pour la présence d'OGM spécifiques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux	38
1. Le seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés.....	38
2. Seuil de tolérance pour la présence des produits retirés du marché (« products subjected to withdrawals »)	38
3. Autres seuils de tolérance	38

FICHE N°5 - L'importation en provenance de pays hors Union européenne.....	40
1. Généralités.....	40
2. Mise en pratique - Différents cas de figure :	40
2.1. L'importation d'OGM vivants destinés à une transformation alimentaire:.....	40
2.2. L'importation de produits qui seront mis sur le marché, le cas échéant après transformation, sans indication d'une provenance OGM	41
2.3. L'importation de produits transformés susceptibles d'être produits à partir d'OGM.....	41

FICHE N°6 - Exportation de produits contenant des OGM et des dérivés d'OGM	42
1. Généralités.....	42
2. Dispositions horizontales pour les denrées alimentaires.....	42
3. Dispositions horizontales pour les aliments pour animaux.....	42
4. Exportation d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale, ou à être transformés 42	

FICHE N°7 - Méthode d'échantillonnage et analyses.....	44
1. Quelles sont les méthodes d'échantillonnage ?.....	44
2. Quelles sont les limites des méthodes d'analyses ?.....	44

2.1. Disponibilité des méthodes	44
2.2. Limites liées aux produits analysés.....	44
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.....	46
2. Compétences du SPF ECONOMIE	46
3. Compétences du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement	46
Fiche N° 9 : Brève présentation de l'APFACA, de Fedis et de FEVIA	
1. L'APFACA	47
2. Fedis	47
3. FEVIA	48
ANNEXES.....	
1. Adresses.....	49
1.1. Autorités compétentes belges	49
1.2. Fédérations.....	49
2. Liens vers des sites Internet pertinents	50
3. Références des textes légaux mentionnés dans le présent guide	51

APERÇU DES MODIFICATIONS PRINCIPALES PAR RAPPORT À LA PREMIÈRE VERSION

- Le statut des produits de fermentation fabriqués avec des micro-organismes génétiquement modifiés (MGM), mais qui ne sont plus présents dans le produit final, a été précisé (fiche n° 1).
- Les dispositions concernant l'étiquetage négatif ont été clarifiées tant pour le food que pour le feed (fiche n° 3A et fiche n°3B).
- L'application de la valeur seuil de 0,9% pour l'étiquetage en cas de présence d'impuretés botaniques est précisée au moyen d'un certain nombre d'exemples concrets. Les autorités belges ont en effet reçu beaucoup de questions concernant la bonne interprétation de ces exemples (fiche n° 4 A, point 4).
- Le seuil de tolérance de 0.5% pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM ayant obtenu un avis européen favorable, mais qui ne sont pas autorisés (article 47 du Règlement « GM food-feed »¹), n'est plus d'application depuis le 19 avril 2007. L'absence d'un tel seuil de tolérance conduit jusqu'à présent à une tolérance zéro pour ces OGM (fiche n° 4B).
- Pour certains OGM dont l'autorisation a expiré le 18 avril 2007 et dont le demandeur n'a pas demandé une prolongation, il existe un seuil de tolérance de maximum 0,9% pour la présence fortuite ou techniquement inévitable de ces OGM pour les produits qui en contiennent ou qui ont été fabriqués avec ces OGM. Ce seuil de tolérance est d'application jusqu'au 05 mai 2012 (fiche n° 4 B).
- Fin 2004, la Commission a publié des directives techniques concernant l'échantillonnage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés et de leurs dérivés (fiche n° 7).
- Quelques références à la nouvelle législation ou à la législation modifiée ont été ajoutées.

INTRODUCTION

Le présent guide est destiné à clarifier le contenu des dispositions législatives relatives aux OGM. Ce guide est la deuxième version. 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 l'APFACA, la FEDIS, la FEVIA 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/CE¹** 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/CE⁶** 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, ont introduit 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%.

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 modifiés⁵ soient couverts par une autorisation avant qu'ils puissent 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'OGM ou qui contiennent des ingrédients produits à partir d'OGM, et les aliments pour animaux produits à partir d'OGM.

Note

Un certain nombre d'aliments génétiquement modifiés pour animaux (OGM utilisés dans l'alimentation animale et les aliments pour les animaux contenant des OGM) ont déjà été approuvés conformément à la Directive 2001/18/CE⁷ et non au Règlement « GM food-feed ».

Les produits qui ne sont pas couverts par le Règlement sont en particulier les produits élaborés à partir d'animaux (p.ex. lait, viande, graisse,...) nourris ou soignés avec des OGM, les auxiliaires technologiques issus d'OGM ainsi que les denrées alimentaires ou aliments pour animaux produits à l'aide de ces auxiliaires technologiques issus d'OGM (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 (p.ex. l'entreprise qui produit des semences) 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 tombe ou non sous le champ d'application du Règlement .

Lors de l'adoption du Règlement en 2003, la Commission et le Conseil ont convenu que le statut des produits de fermentation produits avec des microorganismes génétiquement modifiés (MGM) mais qui ne sont plus présents dans le produit fini devait encore être clarifié ultérieurement. Lors de la réunion du Comité permanent de la Chaîne alimentaire et de la Santé animale le 24 septembre 2004, il a été convenu que les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (y compris les additifs, vitamines, arômes,...) produits via la fermentation avec un MGM (« contained use ») qui n'est pas présent dans le produit final, ne tombent pas sous le champ d'application du Règlement 1829/2003. Par contre, si des restes (complets ou partiels, morts ou vivants) du MGM sont présents dans le produit final, ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux tombent bien sous le champ d'application du Règlement susmentionné.

⁵ « Génétiquement modifié » signifie, au sens du règlement 'GM food-feed', que le produit consiste, contient ou est produit à partir d'OGM.

Les produits de fermentation produits par des microorganismes non GM sur un substrat GM ou dérivé d'OGM ne sont pas couverts par le Règlement « GM food-feed » à condition que des restes du substrat ne soient plus présents dans le produit final.

Les autorités belges compétentes sont aussi d'avis que certains de ces produits peuvent nécessiter une autorisation au titre du Règlement 258/97⁵ (art. 1.2.f).

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 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 est menée conformément au Règlement « GM food-feed » en même temps que pour les autres ingrédients dérivés de cet OGM.

Ces additifs et arômes devront bien évidemment répondre aux dispositions légales qui leur sont propres (législation « additifs » ou « arômes »). 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 » ou « arômes ».

Les Règlements sur les additifs et les arômes, publiés fin 2008 dans le Journal officiel, prévoient une évaluation des OGM suivie par une évaluation des additifs ou des arômes (cf. article 13 du Règlement 1333/2008^{8a} et article 12 du Règlement 1334/2008^{8b}).

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 1831/2003⁹ (évaluation en tant qu'additif).

Bien que cela ne soit pas prévu par le Règlement 1831/2003⁹, la Commission européenne et l'EFSA ont indiqué que ces deux évaluations de risque (en tant qu'OGM et en tant qu'additifs) s'effectuent en parallèle.

3. Mesures transitoires concernant les OGM et leurs produits dérivés déjà présents légalement sur le marché

Les OGM et leurs dérivés légalement commercialisés avant le 18 avril 2004 auraient du être notifiés à la Commission pour que leur vente puisse légalement se poursuivre.

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

Les modalités concernant ces notifications sont fixées dans le Règlement n° 641/2004¹⁰.

Tous ces OGM et leurs produits dérivés sont maintenant repris dans le "community register of genetically modified food and feed" (http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm).

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 du risque en matière de sécurité alimentaire.

4.1. L'évaluation du risque environnemental

Le risque environnemental est évalué tant pour l'utilisation des OGM en milieu confiné 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 réglée par la directive 2001/18/CE⁷. Celle-ci définit les critères d'évaluation de la dissémination et autorise, le cas échéant, les expérimentations ou la culture d'OGM.
- L'utilisation des OGM en milieu confiné est régie par la directive 90/269/CE¹¹, modifiée par la directive 98/81/CE¹² (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.europa.eu>

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 :
 - o Registre de la DG Sanco (Direction générale Santé & Protection des Consommateurs de la Commission européenne) DG Sanco/ Food and feed safety/ GM food & feed/ Authorisation/ Community register of GM Food&Feed).
(http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm)

- Les OGM autorisés ailleurs dans le monde (et éventuellement non autorisés par la Communauté européenne) :
 - o Bio Track Product Database de l'OCDE - Organisation de coopération et de développement économique – www2.oecd.org/biotech/

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.food@health.fgov.be).

FICHE N° 2 - Traçabilité

1. La traçabilité : généralités

Le Règlement n°178/2002¹³ établit les principes généraux de la législation alimentaire. Depuis le 1^{er} janvier 2005, les exigences de traçabilité s'appliquent à l'ensemble des denrées alimentaires et aliments pour animaux (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 alimentaire¹⁴.

Établir la traçabilité d'un produit repose donc sur la capacité de transférer des informations relatives à ce produit à chaque cession ou transaction. Pour chacune des unités (ou lots) tracé(e)s, ces informations concernent chaque fois :

- la logistique du produit : son origine (fournisseur “ n-1 ”) et sa destination (client “ n+1 ”), et
- 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 à 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 : 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 ou l'alimentation animale qu'il a reçu, celle-ci est réputée conventionnelle⁶ (≤0,9%). 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 (p.ex. : “ 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 (p.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/CE¹⁵.

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) sont mis à disposition sur le site web de la Commission (cf. Décision de la Commission du 23 février 2004¹⁶). http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

⁶ *Conventionnel* : concerne des produits alimentaires ou l'alimentation animale pour lesquels les obligations de traçabilité et d'étiquetage GM prévues dans les règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003 ne s'appliquent pas.

NB : Lors de la production de produits biologiques ou d'aliments pour animaux biologiques, l'utilisation des OGM n'est pas autorisée (voir Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91).

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 :

- 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).
- 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).
- Afin de mieux pouvoir garantir la sécurité alimentaire, la notification obligatoire est d'application en Belgique depuis le 1er mars 2004¹⁷ 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.

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 avril 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 178/2002¹³, les dispositions relatives à l'autocontrôle et à la traçabilité sont d'application depuis le 1er janvier 2005.

Afin de mieux pouvoir garantir la sécurité alimentaire, la notification obligatoire est d'application en Belgique depuis le 1er mars 2004¹⁷ 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 concernés 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 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 l'Arrêté Royal du 13 septembre 1999^{18 bis} 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 à partir 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, 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).

A quelques exceptions près, les substances ci-dessous ne nécessitent par exemple 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 l' Arrêté Royal du 13 septembre 1999^{18 bis}).

La législation sur l'étiquetage prévoit néanmoins des règles concernant la mention d'informations supplémentaires sur la nature de certains supports d'arômes ou d'additifs, auxiliaires technologiques et solvants.

Ceci concerne les ingrédients:

- qui peuvent causer une allergie ou une intolérance et
- qui sont utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et qui sont toujours présents dans le produit final (aussi sous forme modifiée) et
- qui sont mentionnés dans l'annexe III bis de l'Arrêté Royal du 13 septembre 1999^{18 bis}.

Il existe cependant un certain nombre de dérogations d'étiquetage définitives reprises dans l'Arrêté Royal du 13 septembre 1999^{18 bis}. Il s'agit d'ingrédients ou de substances dérivés des ingrédients allergènes mais dont il est prouvé scientifiquement qu'il est improbable qu'ils aient des effets indésirables dans certaines circonstances.

Les autorités belges compétentes sont d'avis que ces différentes substances sont également soumises aux dispositifs d'étiquetage « OGM ». Par exemple : farine de blé génétiquement modifié en tant que support d'arôme.

Comment étiqueter le miel?

Le Comité Permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale a débattu de cette question lors de sa réunion du 23 juin 2004. Le miel est considéré comme un produit animal conformément à la Directive 2001/110/EEC relative au miel (cf. l'Arrêté Royal du 19 mars 2004), et dès lors ne tombe pas dans le champ d'application du Règlement « GM food-feed » (sauf s'il s'agit de miel produit par des abeilles génétiquement modifiées) (voir sous le champ d'application « produits qui ne sont pas couverts »)

Le miel est principalement composé de sucres, mais peut contenir une faible présence de cires et de pollen. Le pollen est un constituant particulier du miel, et n'est pas considéré comme un ingrédient de celui-ci. La présence de ce pollen est considérée comme une contamination fortuite ou techniquement inévitable du miel du fait du transport du pollen par les abeilles.

Dès lors, la présence de pollen génétiquement modifié dans le miel ne doit pas être étiquetée à condition que la proportion de pollen génétiquement modifié dans le miel n'est pas supérieure à 0,9% (et qu'il s'agisse bien d'une présence fortuite ou techniquement inévitable).

L'interprétation de la Cour de Justice européenne a été demandée à cet égard.

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 « contient de la lécithine de soja génétiquement modifié »

- Lorsque l'ingrédient est désigné par un nom de catégorie (p.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 identifiée 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 »

Sans préjudice des obligations d'étiquetage mentionnées ci-dessus, pour les produits contenant un OGM « vivant », le suivant est également d'application :

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

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 (article 13 du Règlement 1829/2003) visent à informer les consommateurs de la présence d'OGM et de leurs dérivés.

Les dispositions prévoient le principe d'un étiquetage « positif » : si une denrée alimentaire contient des OGM ou des dérivés, il faut le mentionner sur l'étiquetage. Ceci n'est pas d'application pour la présence de moins de 0,9% d'une présence fortuite ou techniquement inévitable d'un OGM ou de ses dérivés. Ceci implique par conséquent que, si l'étiquette d'une denrée alimentaire ne mentionne pas la présence d'OGM, on peut conclure que cette denrée alimentaire ne contient pas (c.a.d. < 0,9% d'une présence fortuite ou techniquement inévitable) d'OGM ou de dérivés d'OGM.

En revanche, les dispositions légales européennes ne réglementent pas l'utilisation de mentions négatives de type « non OGM », « sans OGM ». Il n'existe dès lors aucune disposition spécifique européenne indiquant les modalités suivant lesquelles de telles mentions peuvent (ou ne peuvent pas) être utilisées.

L'utilisation des mentions telles que « *non OGM* », « *sans OGM* » ou « *OGM contrôlé* » (= étiquetage « négatif ») sur l'étiquette n'est cependant pas acceptée puisque cela n'est pas conforme à l'article 4 de l'Arrêté Royal de 17 avril 1980^g concernant la publicité pour les denrées alimentaires.

Les autorités belges compétentes, FEDIS et FEVIA estiment que de telles mentions « négatives » dans l'étiquetage induisent le consommateur en erreur puisqu'elles donnent l'impression que cette denrée alimentaire possède certaines caractéristiques particulières, tandis que des denrées alimentaires similaires dont l'étiquette ne comporte aucune mention sur les OGM, ont exactement les mêmes caractéristiques d'un point de vue légal (absence d'OGM). Tant d'un point de vue technique (analytique) que pratique, il est également impossible de prétendre qu'un produit ne contient « pas d'OGM » puisque cela voudrait dire que chaque denrée alimentaire a été contrôlée quant à la présence de tous les OGM existants (tant autorisés que non autorisés).

Un tel étiquetage « négatif » des denrées alimentaires n'est donc pas acceptable.

Dans les cas décrits ci-dessous, l'étiquetage « négatif » reste inacceptable :

- 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^h.

^g Art.4 : « Dans la publicité pour les denrées alimentaires, il est interdit:

1° d'attribuer en ce qui concerne la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés;

2° de faire croire que le produit de marque possède des qualités particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires présentent les mêmes qualités; (...) »

^h Le Règlement 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le Règlement (CEE) no 2092/91 est d'application depuis le 1^{er} janvier 2009. L'article 23.3 indique que, si la valeur seuil de 0,9% n'est pas dépassée, il ne faut pas non plus étiqueter GM si la présence est fortuite ou techniquement inévitable. Si la valeur seuil est bien dépassée, il faut étiqueter et les termes « biologiques, bio, eco... » (cfr. art. 23.1) ne peuvent plus être utilisés pour ces produits.

Les entreprises qui font les efforts nécessaires afin d'éviter l'utilisation d'OGM ou bien la contamination avec les OGM, peuvent communiquer sur leur propre politique générale si les conditions suivantes sont respectées :

- la communication doit concerner la politique d'achat des matières premières et/ou une méthode de production qui est couverte par un cahier de charges spécifique ;
- la communication doit être basée sur des critères objectifs ou mesurables qui peuvent être prouvés ;
- des garanties supplémentaires doivent être fournies par rapport aux dispositions légales en la matière ;
- la communication et le nom éventuel du label ou du cahier de charges utilisé ne peuvent pas être trompeurs ni en contradiction avec l'interdiction de l'étiquetage négatif (cfr. ci-dessus).

Pour de plus amples informations sur l'application pratique de ce paragraphe, veuillez adresser vos questions au SPF Santé publique (apf.food@health.fgov.be).

Cette position fera l'objet d'une révision en fonction de l'évolution de la législation belge ou européenne en la matière.

Note

Un certain nombre d'états membres rédigent actuellement des dispositions légales nationales définissant l'étiquetage négatif ("GMO free labelling"). Des évolutions à cet égard sont en cours. Ces dispositions nationales pour l'utilisation d'un étiquetage de type "sans OGM" sont généralement très strictes.

Il convient de bien comprendre que cet étiquetage dit "négatif" dépasse le cadre de ce qui est défini / présenté comme "conventionnel" dans les Règlements "GM Traceability"⁶ & "GM food-feed"¹.

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,...), à un éleveur ou un particulier, 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° 178/2002¹³ du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 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 pour un prémélange, aliments composés contenant du maïs GM,...
- Les aliments pour animaux produits à partir d'OGM : tourteaux d'extraction de soja, huile de soja,...

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 génétiquement modifiés aujourd'hui autorisés dans l'Union européenne. Si l'on considère les plantes OGM qui pourraient être autorisées à l'avenir (blé, 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.) ou 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 des dispositions d'étiquetage relatives 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" (p.ex. : huile de soja provenant de soja génétiquement modifié) et non celles "à l'aide" d'un OGM" (p.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 – service Denrées alimentaires, Aliments pour animaux et autres produits de consommation (apf.food@health.fgov.be) ou l'APFACA.

4. Comment étiqueter OGM ?

4.1. Cas des matières premières pour aliments pour animaux

La mention de la matière première sur l'étiquette (cf. art. 12 §1 de l'AR du 08 février 1999¹⁹ ⁱ) 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 de la liste des matières premières (à l'aide d'un astérisque), imprimée dans une police de caractère ayant au moins la même taille que celle de la liste.

Exemples :

- « tourteaux d'extraction de soja (*produits 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

→

Rgl "Traceability"⁶, art. 4 §6

→

Aliment pour animaux	
Maïs (maïs génétiquement modifié)	
xxxxxxxxxx	
xxxxxx	
xxxxxxxx	
xxxx	
	xxxxxx
	xxxxxx
poids net : 25 kg	
Ce produit contient du maïs génétiquement modifié	

ⁱ A partir du 1^{er} septembre 2010, cette disposition sera remplacée par les dispositions du Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux.

4.2. Cas des additifs / prémélanges

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 prémélanges), 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

<p>Pré mélange pour porcs</p> <p>Xxxx xxxxxxxxxxxxxxxxx</p> <p><i>Composition:</i> Vitamine A 320 IE/g Vitamine D₃ 64 IE/g Vitamine E 2 mg/g Oxyde de zinc-Zn 0,3% Lecithines¹ <i>support</i> : gluten de maïs ²</p> <p>¹ produit à partir de soja génétiquement modifié ² produit à partir de maïs génétiquement modifié</p>
--

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 février 1999²⁰. Ces prescriptions d'étiquetage s'ajoutent donc aux prescriptions générales d'étiquetage.

4.3. Cas des aliments composés / aliments complémentaires pour animaux / mélanges minéraux

Chaque matière première (cf. art. 24 de l'AR du 08 février 1999^{20 j}) 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]

^j A partir du 1^{er} septembre 2010, cette disposition sera remplacée par les dispositions du Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux.

Exemples (produits en vrac)	
Aliment complet pour porcs Xxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	Aliment complémentaire pour boeuf xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
<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>

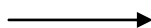
4.4. Cas des produits préemballés (sacs) contenant un OGM « vivant »

Conformément à l'art. 4 §6 a) du Règlement "GM Traceability"⁶ tous les aliments pour animaux (matières premières, additifs, aliments composés,...) préemballés doivent avoir une déclaration supplémentaire sur l'étiquette (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.* »
ou « *Ce produit contient du maïs et du colza génétiquement modifiés.* »

sac :
(« **préemballé** »)

Rgl "GM food-feed"¹, art. 25



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>
Ce produit contient du maïs et du colza génétiquement modifiés

Rgl "Traceability"⁶, art. 4 §6



5. Qu'en est-il de l'étiquetage négatif ? Quel étiquetage n'est pas autorisé ?

Les dispositions législatives en vigueur au niveau européen (article 25 du Règlement 1829/2003) visent à informer les consommateurs de la présence d'OGM et de leurs dérivés.

Les dispositions prévoient le principe d'un étiquetage « positif » : si un aliment pour animaux contient des OGM ou des dérivés, il faut le mentionner dans l'étiquetage. Ceci n'est pas d'application pour la présence de moins de 0,9% d'une présence fortuite ou techniquement inévitable d'un OGM ou de ses dérivés. Ceci implique par conséquent que, si l'étiquette d'un aliment pour animaux ne mentionne pas la présence d'OGM, on peut conclure que cet aliment pour animaux ne contient pas (c.a.d. $\leq 0,9\%$ d'une présence fortuite ou techniquement inévitable) d'OGM ou de dérivés d'OGM.

L'utilisation des mentions telles que « *non OGM* », « *sans OGM* » ou « *OGM contrôlé* » (= étiquetage « négatif ») sur l'étiquette n'est donc pas acceptée puisque cela n'est pas conforme à l'article 28^k de l'Arrêté Royal de 9 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux.

Les autorités belges compétentes, APFACA et FEDIS estiment que de telles mentions « négatives » dans l'étiquetage des aliments pour animaux induisent le consommateur en erreur puisqu'elles donnent l'impression que cet aliment pour animaux possède certaines caractéristiques particulières, tandis que des aliments pour animaux similaires dont l'étiquette ne comporte aucune mention sur les OGM, ont exactement les mêmes caractéristiques d'un point de vue légal (absence d'OGM). Tant d'un point de vue technique (analytique) que pratique, il est également impossible de prétendre qu'un produit ne contient « pas d'OGM » puisque cela voudrait dire que chaque aliment pour animaux a été contrôlé quant à la présence de tous les OGM existants (tant autorisés que non autorisés).

Un tel étiquetage « négatif » des aliments pour animaux n'est donc pas acceptable.

La mention « peut contenir des organismes génétiquement modifiés » n'est pas acceptable pour les mêmes raisons.

Les entreprises qui font les efforts nécessaires afin d'éviter l'utilisation d'OGM ou bien la contamination avec les OGM, peuvent communiquer sur leur propre politique générale si les conditions suivantes sont respectées :

- la communication doit concerner la politique d'achat des matières premières et/ou une méthode de production qui est couverte par un cahier de charges spécifique ;
- la communication doit être basée sur des critères objectifs ou mesurables qui peuvent être démontrés ;
- des garanties supplémentaires doivent être fournies par rapport aux dispositions légales en la matière ;
- la communication et le nom éventuel du label ou du cahier de charges utilisé ne peuvent pas être trompeurs ni en contradiction avec l'interdiction de l'étiquetage négatif (cfr. ci-dessus).

^k Art.28 : « D'autres déclarations que celles prescrites ou autorisées en vertu des articles 24 et 25 et les déclarations qui sont éventuellement admises par le Ministre en application de l'article 27 sont uniquement admises sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écriteaux à condition que ces informations(...) :

- ne peuvent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques ;(...)
- se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être démontrés ; ».

Pour de plus amples informations sur l'application pratique de ce paragraphe, veuillez adresser vos questions au SPF Santé publique (apf.food@health.fgov.be).

Cette position fera l'objet d'une révision en fonction de l'évolution de la législation belge ou européenne en la matière.

6. Comment gérer les étiquetages OGM 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 ".

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

Un seuil de présence fortuite ou techniquement inévitable, fixé à 0,9%, est d'application depuis le 18 avril 2004. 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. P.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 ou techniquement inévitables pour un ingrédient donné, c'est-à-dire qu'il prend en compte l'ensemble des événements de transformation autorisés. Par exemple, si 4 types de 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 2 types de questionnaires pour déterminer l'utilisation ou non d'OGM ou de leurs dérivés chez les fabricants d'aliments et d'aliments pour animaux. Les check-lists (liées aux contaminations croisées) utilisées dans le secteur des aliments pour animaux et les formulaires spécifiques (liées à l'approvisionnement) utilisées dans le secteur des denrées alimentaires sont disponibles sur le site web de l'AFSCA (<http://www.afsca.be>).

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. Application d'un seuil pour les mélanges – Impuretés botaniques pour aliments pour animaux et denrées alimentaires

Le seuil pour l'étiquetage (0,9%) a été fixé afin de couvrir le risque inévitable de la contamination croisée à travers de l'ensemble de la chaîne de production (récolte, stockage, transport, transformation, etc.). Ces tolérances s'appliquent donc en premier lieu aux ingrédients ou aux aliments pour animaux contenant le même végétal ou ses dérivés.

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

Dans la pratique, des « impuretés botaniques » d'une plante GM (p.ex. le soja) sont parfois présentes dans un ingrédient ou un mélange qui ne contient pas cette plante selon la formule ou la préparation. De tels cas rendent l'application correcte et l'interprétation du seuil de 0,9% beaucoup plus difficile, surtout quand il s'agit de mélanges.

La manière dont il faut appliquer le seuil (0,9%) quand il s'agit des impuretés botaniques, est précisée ci-dessous au moyen d'exemples théoriques. A cet égard, on tient compte des conclusions des discussions lors du Comité Permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale du 23 juin 2004.

Cette interprétation est soutenue par une application coordonnée de deux législations équivalentes^{18, 18 bis, 20, 20 bis}, c.à.d. la législation relative à l'étiquetage de la présence d'OGM et la législation relative à l'étiquetage d'ingrédients des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, à l'exception des contaminants (ceux-ci ne sont pas considérés comme des ingrédients).

4.1. Matières premières pour aliments des animaux

Exemple :

- du maïs (matière première pour aliments des animaux) contaminé avec des « impuretés » de soja GM
- résultat des analyses : 70% soja GM (exprimé sur le soja, cf. 1829/2003)

Dans un tel cas, il est nécessaire de connaître le pourcentage de présence de « l'impureté soja » dans le produit total (= maïs) afin de pouvoir interpréter correctement le résultat des analyses. Ceci est p.ex. possible avec une analyse microscopique. Autrement dit, le résultat exprimé sur le soja (impureté) doit être converti et exprimé sur le maïs (matière première pour aliments des animaux).

- Si le soja GM **≤0,9%** (exprimé sur le maïs) **et** la présence du soja GM est fortuite ou techniquement inévitable : **l'étiquetage n'est pas obligatoire.**
- En fonction du taux total (= GM + non-GM) de soja dans ce lot de maïs, l'étiquetage doit se faire comme suit :
 - o Si le taux total de soja dans ce lot de maïs s'élève à plus de 5% (c.à.d. le seuil pour les impuretés botaniques dans les aliments pour animaux comme fixé dans l'annexe I du Règlement 767/2009), le soja doit être mentionné comme « aliment pour animaux » (sous la rubrique « composition ») et la présence du soja GM doit être indiquée par rapport à la matière première soja : « **soja (soja génétiquement modifié)** » ;
 - o Si le taux total de soja (= soja conventionnel + soja GM) dans ce lot de maïs est moins de 5%, le soja est considéré comme une « impureté botanique » (et non comme aliment pour animaux) dans ce lot de maïs. La présence du soja ne doit pas être mentionnée sur l'étiquette en tant qu'aliment pour animaux (sous la rubrique « composition »). Tenant compte de l'article 25 du Règlement 1829/2003, cette présence de ce soja GM (>0,9% exprimé sur le maïs) doit bel et bien être indiquée, d'une façon ou d'une autre, sur l'étiquette de ce lot de maïs (bien visible, lisible et indélébile) : p.ex. « **maïs (contient du soja génétiquement modifié)** ». Le Règlement 1829/2003 ne prévoit pas spécifiquement comment la présence du soja GM doit être mentionnée sur l'étiquette.

4.2. Aliments composés

Exemple :

Résultat des analyses de l'aliment composé : 80% soja GM (exprimé sur le soja, cf. 1829/2003)

Idée de base : si toutes les matières premières pour aliments des animaux utilisées dans la production d'un aliment composé contiennent $\leq 0,9\%$ de soja GM (exprimé sur le total de la matière première pour aliments des animaux), l'étiquetage n'est pas obligatoire (ni de la matière première pour aliments des animaux, ni de l'aliment composé produit avec ceci).

Afin de respecter cette idée de base et de donner une interprétation correcte à ce résultat d'analyse, l'approche mentionnée ci-après doit être suivie, malgré le fait que le soja soit présent ou non en tant qu'ingrédient dans l'aliment composé.

Analyse auprès du producteur des aliments composés :

1. contrôle documentaire (étiquettes des matières premières pour aliments des animaux , formule du fourrage, données de production,...) + contrôle des analyses éventuellement disponibles des aliments pour animaux utilisées:
 - Si l'analyse des données de production démontre qu'un problème est survenu concernant p.ex. l'ordre de production (pas de rinçage) et que, par conséquent, les lots produits sont probablement contaminés : **étiquetage de l'aliment composé obligatoire** + informer les clients
 - Si la matière première soja pour aliments des animaux est étiquetée comme « GM » ou l'analyse disponible démontre que le soja utilisé dans l'aliment composé contient $> 0,9\%$ de soja GM : **étiquetage de l'aliment composé obligatoire !**
 - Si la matière première soja pour aliments des animaux n'est pas étiquetée comme « GM » et l'analyse du soja n'est pas disponible : des recherches supplémentaires sont nécessaires conformément au point 2.
 - Si le soja n'est pas utilisé comme aliment pour animaux dans l'aliment composé (selon la formule) : des recherches supplémentaires sont nécessaires conformément au point 2.
2. analyse de toutes les matières premières pour aliments des animaux (éventuellement soja + tous les autres ingrédients) utilisées dans la production des aliments composés (selon la même méthodologie décrite dans le point 4.1) afin de retrouver la source de la contamination (impureté) :
 - a) *si le taux du **soja GM** dans toutes les matières premières pour aliments des animaux est $\leq 0,9\%$ (exprimé sur la matière première pour aliments des animaux) et que le producteur des aliments composés a pris les mesures nécessaires afin d'éviter la contamination croisée lors du stockage, la production et le transport : **alors, l'aliment composé ne doit en principe pas être étiqueté OGM, sauf si le soja GM exprimé sur l'aliment composé $> 0,9\%$** (ce qui indiquerait un sérieux problème de contamination croisée lors de la production ou du stockage de l'aliment composé !)*
Remarque : dans ce cas, les obligations du Règlement 1830/2003 concernant la traçabilité s'appliquent !

Comment étiqueter le cas échéant ?

- si l'aliment composé contient du soja en tant qu'ingrédient (matière première pour aliments des animaux) : indiquer « soja génétiquement modifié » dans la liste des matières premières pour aliments des animaux (ou dans une note, cf. art. 25).
- si l'aliment composé ne contient pas de soja en tant qu'ingrédient (impureté) :
Selon article 25 du Règlement 1829/2003, cette présence de l'impureté Y doit être bel et bien mentionnée sur l'étiquette de l'aliment composé (bien visible, lisible et indélébile) : p.ex. mentionner « **contient du soja génétiquement modifié** » dans la liste des matières premières pour aliments des animaux.
 - b) *si le taux du soja GM est > 0,9% dans au moins une matière première pour aliments des animaux utilisée (exprimé sur la matière première pour aliments des animaux) :*
l'étiquetage OGM est obligatoire pour la matière première pour aliments des animaux (cf. point 4.1) et pour tous les aliments composés utilisés pour la production !
Remarque : dans ce cas, les obligations du Règlement 1830/2003 concernant la traçabilité s'appliquent !

Comment étiqueter l'aliment composé le cas échéant ?

Selon l'article 25 du Règlement 1829/2003, cette présence de l'impureté Y doit bel et bien être mentionnée sur l'étiquette de l'aliment composé et ceci **par rapport à la matière première pour aliments des animaux dans laquelle l'impureté est présente** (bien visible, lisible et indélébile) : p.ex. mentionner, dans la liste des matières premières pour aliments des animaux, que cette matière première pour aliments des animaux contient >0,9% de soja GM, à côté de la matière première pour aliments des animaux qui contient >0,9% de soja GM.

P.ex. dans la liste des matières premières pour aliments des animaux :

- blé 15%
- orge 10%
- maïs 5% (**contient du soja génétiquement modifié**)
- pulpe de betterave 4%
- ...

Pour rappel : l'exemple susmentionné est une approche théorique. Son application dans la pratique aura lieu selon certains principes, et tiendra compte d'un certain nombre de limitations pratiques, techniques et financières. L'AFSCA se base sur ces principes pour son arbre de décision concernant les OGM dans l'alimentation animale.

4.3. Approche pratique en cas de non-conformité

En cas de non-conformité en matière d'étiquetage d'un OGM autorisé dans un aliment composé, les dispositions suivantes de l'AFSCA sont prévues :

- Si l'opérateur a utilisé des matières premières étiquetées OGM mais que sur le produit final l'OGM n'a pas été mentionné pour l'ingrédient concerné, ou si l'installation n'a pas été suffisamment rincée après la production d'un lot d'aliments composés contenant des OGM, un PV d'infraction est dressé. L'opérateur a l'obligation d'étiqueter son stock, de retracer ce qui a déjà été vendu et d'en informer ses clients.
- Si l'OGM est une matière première de l'aliment composé non-conforme (par exemple si on a trouvé du soja OGM dans un aliment dont la liste des matières premières mentionne le soja), la matière première consistant en l'OGM doit être analysée (dans l'exemple, il s'agit du soja ayant servi à fabriquer l'aliment).
- Si l'OGM ne fait pas partie des matières premières ou si la matière première incriminée est conforme, aucun PV d'infraction n'est dressé. Il y a une très forte probabilité de se retrouver dans un cas lié aux impuretés botaniques légalement admissibles. Il est demandé à l'opérateur de réévaluer ses mesures d'éviction des OGM (stockage, transport,...). Un avertissement ou une simple lettre sera adressée en fonction des mesures prises par l'opérateur et des actions à prendre.

Cette approche pratique peut bien entendu changer en fonction de l'évolution des méthodes analytiques et d'autres paramètres.

Dans la pratique, l'AFSCA tient également compte des incertitudes de mesure lors de l'interprétation des résultats.

4.4. Denrées alimentaires

Exemple 1

Farine de blé contaminée avec des impuretés botaniques du soja GM.

Résultat de l'analyse : 100% de soja GM (exprimé sur le soja, cf. 1829/2003)

Le cas échéant, il est nécessaire de connaître le pourcentage de présence général de « l'impureté soja » dans le produit total (= farine de blé) afin de pouvoir interpréter correctement le résultat des analyses. Ceci est p.ex. possible avec une analyse microscopique.

- Si le soja GM **≤0,9%** (exprimé sur la farine de blé) **et** la présence du soja GM est fortuite ou techniquement inévitable : **l'étiquetage n'est pas obligatoire**
- Si le soja GM **>0,9%** (exprimé sur la farine de blé) : **l'étiquetage est obligatoire** selon le Règlement 1829/2003

Actuellement, le Règlement 1829/2003 ne prévoit pas de dispositions d'étiquetage spécifiques pour couvrir de tels cas (contamination de la denrée alimentaire X avec impureté Y). Cependant, selon l'article 13, cette présence de l'impureté Y doit être bel et bien mentionnée sur l'étiquette de la denrée alimentaire X (bien visible, lisible et indélébile) : p.ex. « **contient du soja génétiquement modifié** ».

Exemple 2

Un pain multi céréales contaminé avec du soja GM

Idée directrice : si tous les ingrédients utilisés dans la production de ce pain multi céréales contiennent $\leq 0,9\%$ de soja GM (exprimé par ingrédient), l'étiquetage n'est pas obligatoire (ni des ingrédients, ni du pain multi céréales fabriqué avec ces ingrédients).

Cette idée directrice ne s'applique pas lorsque le % total du soja GM exprimé sur **le pain multi céréales est $> 0,9\%$** , alors que les taux de soja GM dans les ingrédients utilisés sont **$< 0,9\%$** . Un tel résultat pourrait indiquer une grande contamination croisée lors de la production du pain concerné (qui ne vient pas des ingrédients utilisés mais p.ex. des productions précédentes). Dans ce cas, **l'étiquetage du pain multi céréales est toujours obligatoire** puisque les précautions prises pour éviter une contamination croisée étaient insuffisantes !

Pain multi céréales avec

- X% farine de **blé**, contaminé avec a% **soja** GM (exprimé sur la farine de blé)
- Y% farine de **seigle**, contaminé avec b% **soja** GM (exprimé sur la farine de seigle)
- Z% farine de **soja**, contaminé avec c% **soja** GM (exprimé sur la farine de soja)

L'étiquetage OGM est obligatoire :

- **Lorsqu'un des ingrédients utilisé contient $> 0,9\%$ de soja GM (exprimé sur l'ingrédient, cf. exemple 1)**
- **Lorsque le % de soja GM est exprimé sur le pain multi céréales est $> 0,9\%$**

Exemple 2.1 :

- 50% farine de **blé**, contaminé avec 1,2% **soja** GM (exprimé sur la farine de blé)
- 25% farine de **seigle**, contaminé avec 0,2% **soja** GM (exprimé sur la farine de seigle)
- 25% farine de **soja**, contaminé avec 0,2% **soja** GM (exprimé sur la farine de soja)

Un des ingrédients utilisés, dans ce cas la farine de blé, contient $> 0,9\%$ de soja GM. Cet ingrédient spécifique (farine de blé) doit donc être étiqueté (comme dans l'exemple 1) dans la liste d'ingrédients du pain multi céréales.

P.ex. : « Ingrédients : farine de blé (*contient du soja génétiquement modifié*), farine de seigle, farine de soja ».

Exemple 2.2 :

- 50% farine de **blé**, contaminé avec 0,4% **soja** GM (exprimé sur la farine de blé), correspond à 0,8% de soja GM sur la farine de soja
- 25% farine de **seigle**, contaminé avec 0,3% **soja** GM (exprimé sur la farine de seigle), correspond à 0,3% de soja GM sur la farine de soja
- 25% farine de **soja**, contaminé avec 0,4% **soja** GM (exprimé sur la farine de soja)

Si, comme dans cet exemple, le taux de soja GM dans tous les ingrédients utilisés $< 0,9\%$ et la teneur en soja GM exprimé sur le pain multi céréales est également $< 0,9\%$, l'étiquetage OGM du pain multi céréales n'est **pas** obligatoire !

Nous soulignons que la quantité totale du soja GM exprimée sur la farine de soja est : $0,8\% + 0,3\% + 0,4\% = 1,5\%$.

Il y a donc une contamination de 1,5% avec du soja GM, exprimé sur la farine de soja. Exprimé sur le pain multi céréales, cela correspond à 0,375% de soja GM.

Ces exemples montrent clairement que les résultats d'analyse dans le cas des denrées alimentaires composées (>1 ingrédient) peuvent être trompeurs et susceptible à interprétation. Une étude au cas par cas est toujours conseillée !

Pour de plus amples informations, vous pouvez toujours contacter le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (apf.food@health.fgov.be).

Pour rappel : l'exemple susmentionné est une approche théorique. Son application dans la pratique aura lieu selon certains principes, et tiendra compte d'un certain nombre de limitations pratiques, techniques et financières. L'AFSCA se base sur ces principes pour son arbre de décision concernant les OGM dans les denrées alimentaires.

4.5. Approche pratique en cas de non-conformité

En cas de non-conformité en matière d'étiquetage d'un OGM autorisé dans un aliment, les dispositions suivantes de l'AFSCA sont prévues.

- Si l'opérateur a utilisé des ingrédients étiquetés OGM mais sur le produit final l'OGM n'a pas été mentionné pour l'ingrédient concerné, ou si l'installation n'a pas été suffisamment rincée après la production d'un lot de produits alimentaires contenant des OGM, un PV d'infraction est dressé. L'opérateur a l'obligation d'étiqueter son stock, de retracer ce qui a déjà été vendu et d'en informer ses clients.
- Si l'OGM est un ingrédient – non étiqueté comme OGM – présent dans l'aliment non-conforme (par exemple si on a trouvé du soja OGM dans un aliment dont la liste des ingrédients mentionne le soja, mais sans « statut OGM »), l'ingrédient consistant en l'OGM doit être analysé (dans l'exemple, il s'agit du soja ayant servi à fabriquer l'aliment).
- Si l'OGM ne fait pas partie des ingrédients ou si l'ingrédient incriminé est conforme, aucun PV d'infraction n'est dressé. Il y a une très forte probabilité de se retrouver dans un cas lié aux impuretés botaniques légalement admissibles.
Il est demandé à l'opérateur de réévaluer ses mesures d'éviction des OGM (stockage, transport,...). Un avertissement ou une simple lettre sera adressée en fonction des mesures prises par l'opérateur et des actions à prendre.

Cette approche pratique peut, bien entendu changer en fonction de l'évolution des méthodes analytiques et d'autres paramètres.

Dans la pratique, l'AFSCA tient également compte des incertitudes de mesure lors de l'interprétation des résultats.

FICHE N°4 B - Seuils de tolérance pour la présence d'OGM spécifiques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Outre le seuil **pour l'étiquetage** de la « présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM » (cf. fiche 4A), il existe également des seuils pour **la présence** de certains OGM.

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

Le seuil de tolérance de 0,5% pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement par l'EFSA mais non autorisés (article 47 du Règlement « GM food-feed »¹) **n'est plus** d'application depuis le 19 avril 2007. Il n'existe donc plus de seuil de tolérance pour la présence fortuite ou techniquement inévitable d'OGM évalués favorablement mais non autorisés. L'absence d'un tel seuil de tolérance conduit à une tolérance zéro pour ces OGM.

2. Seuil de tolérance pour la présence des produits retirés du marché (« products subjected to withdrawals »)

Pour certains OGM dont l'autorisation a expiré le 18 avril 2007 et dont le demandeur n'as pas demandé une prolongation, il existe un seuil de tolérance de maximum 0,9% pour la présence fortuite ou techniquement inévitable de ces OGM pour les produits qui en contiennent ou qui ont été fabriqués avec ces OGM. Ce seuil de tolérance est donné sur base des articles 8 (6) et 20 (6) du Règlement « GM food-feed¹ » qui prévoit qu'un « *délai limité pour liquider les stocks existants du produit peut être accordé aux produits qui ne sont plus autorisés* ».

Ce seuil de tolérance est d'application jusqu'au 5 mai 2012.

La liste des OGM qui tombent sous ce régime (5 jusqu'à présent), se trouve dans le "Community register for genetically modified GM food and Feed" (http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm#withdrawal).

3. Autres seuils de tolérance

Les OGM sont toujours évalués « au cas par cas ». Par conséquence, des mesures spécifiques ou des conditions d'autorisation (p.ex. seuil de tolérance spécifique) peuvent être fixées (p.ex. dans la décision d'autorisation).

Un exemple de seuil de tolérance spécifique est la pomme de terre riche en amidon, Amflora, EH92-527-1 (identificateur unique BPS-25271-9) de l'entreprise BASF Plant Science. L'approbation définitive concernant ce dossier a été donnée le 2 mars 2010¹.

En principe, cette pomme de terre riche en amidon n'est pas destinée à la consommation humaine ou animale (uniquement pour une utilisation technique). Puisque la contamination fortuite ou techniquement inévitable de la chaîne alimentaire ou de l'alimentation animale ne peut jamais être totalement exclue, l'autorisation de cette pomme de terre riche en amidon prévoit un seuil de tolérance de 0,9% pour la présence fortuite ou techniquement inévitable de :

- cette pomme de terre ou de ses dérivés dans les denrées alimentaires;
- cette pomme de terre dans les aliments pour animaux.

Par contre, les dérivés de cette pomme de terre sont autorisés dans les aliments pour animaux (produits secondaires de la transformation industrielle de la pomme de terre).

Vous pouvez demander des informations supplémentaires sur des seuils de tolérance spécifiques au SPF Santé publique (apf.food@health.fgov.be).

¹ - Décision de la Commission du 2 mars 2010 concernant la mise sur le marché, conformément à la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil, d'une pomme de terre (*Solanum tuberosum* L. lignée EH92-527-1) génétiquement modifiée pour l'obtention d'un amidon à teneur accrue en amylopectine (Journal officiel n° L53 du 04 mars 2010).
-Décision de la Commission du 2 mars 2010 autorisant la mise sur le marché d'aliments pour animaux produits à partir de la pomme de terre génétiquement modifiée EH92-527-1 (BPS-25271-9) et la présence fortuite ou techniquement inévitable de cette pomme de terre dans les denrées alimentaires et d'autres produits destinés à l'alimentation animale, en application du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (Journal officiel n° L53 du 04 mars 2010).

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 :

- 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.).
- **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 (cf. fiches n° 4 A).

2. Mise en pratique - Différents cas de figure :

2.1. 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. Ainsi, le protocole détermine que le transport transfrontalier des OGM est accompagné d'une mention claire de leur présence.

2.2. 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.

2.3. 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 peuvent être mis sur le marché de la Communauté.

L'importateur doit donc veiller au respect de ces exigences. En fonction des risques de présence fortuite ou techniquement inévitable propres aux activités et aux produits qu'il importe, l'importateur doit être en mesure de documenter qu'il a en place des procédures (garanties des fournisseurs, analyses, certification, etc.) permettant de **garantir** que la présence fortuite des OGM reste en-dessous du seuil légal.

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 (cf. 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. Généralités

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 178/2002¹³ qui est d'application depuis le 1^{er} janvier 2005.

2. Dispositions horizontales pour les denrées alimentaires

Il convient aussi de noter que l'article 23 de la Directive 2000/13/CE¹⁸ 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.

3. Dispositions horizontales pour les aliments pour animaux

En ce qui concerne l'étiquetage des aliments pour animaux, l'article 2 de l'Arrêté Royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux, 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.

4. Exportation d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale, ou à être transformés

Outre ces dispositions générales, l'exportation de produits qui contiennent des OGM est spécifiquement réglementée par le Règlement 1946/2003²⁰ relatif aux mouvements transfrontières des organismes génétiquement modifiés. Ce Règlement ne s'applique pas aux dérivés d'OGM.

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 (cf. Article 10 du Règlement 1946/2003²¹).

Lors de l'exportation de ces produits, l'exportateur veille à ce que les informations à transmettre conformément au Règlement « Traceability » soient complétées par les informations suivantes (art. 12 du Règlement 1946/2003²¹) :

« 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 OGM.

FICHE N°7 - Méthode d'échantillonnage et analyses

1. Quelles sont les méthodes d'échantillonnage ?

Fin 2004, la Commission a publié des lignes directrices techniques²¹ en matière d'échantillonnage et de détection des organismes génétiquement modifiés et des matières produites à partir d'organismes génétiquement modifiés.

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

La présence (ou non) 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.

2.1. 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 chaque OGM (ou plutôt « événement de transformation ») est connue (http://ihcp.jrc.ec.europa.eu/facilities/Database_of_published_analytical_methods_for_GMO_detection.htm),
- ces méthodes sont disponibles pour les opérateurs économiques,
- il existe du matériel de référence pour identifier l'OGM et connaître la teneur en OGM, tout en tenant compte des incertitudes de mesure (<http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/>).

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 seront donc accessibles aux opérateurs et laboratoires de contrôles (art 6§5.f et art 29 du Règlement "GM food-feed"¹). Cette information se trouve en annexe des décisions d'autorisation de chaque OGM.

Les méthodes de détection des OGM autorisés ont été publiées sur le site web du "Laboratoire Communautaire de Référence" de la Commission européenne (<http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/>).

2.2. 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 efficace: fèves de soja avant trituration, grains de maïs avant transformation, farines, ...

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site web du Centre Commun de Recherche ("Joint Research Center", JRC) : <http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm> .

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 du marché. 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 en assure le secrétariat.

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

1. 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 95% 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,
- l'énergie,
- les assurances,
- pendant des formations,
- ...

Les missions de l'APFACA

Le secteur des productions animales 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 (viande, oeufs, lait). 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.

2. Fedis

Fedis représente les petits, moyens et grands magasins, les chaînes de magasins, les supermarchés et les hypermarchés. Il s'agit d'entreprises du commerce de gros et de détail, alimentaire et non alimentaire. En Belgique, la distribution occupe 400 000 personnes, dont 300 000 salariés et 100 000 indépendants. Le secteur représente 11 % du Produit National Brut.

Fedis est née en 1978 de la réunion d'un certain nombre de petites associations professionnelles. Depuis, l'organisation est devenue un acteur important sur le terrain patronal. En tant qu'organisation politiquement neutre qui est active dans toute la Belgique, Fedis entend d'une part, rassembler les entreprises du secteur de la distribution et d'autre part, entretenir et renforcer la solidarité professionnelle entre les membres. La fédération agit en outre constamment en vue de protéger et de défendre la profession aux niveaux régional, national et international. C'est pourquoi elle entretient des contacts avec les autorités, les syndicats, les organisations de consommateurs et d'autres organisations professionnelles.

3. 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 460 entreprises membres réalisant plus de 80 % de la valeur ajoutée de l'industrie alimentaire belge. Elle englobe également 26 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 trois domaines prioritaires : Affaires Sociales, Environnement et Politique Alimentaire. FEVIA preste des services aux membres sous forme d'information et de conseil dans ces trois domaines prioritaires.

ANNEXES

1. Adresses

1.1. Autorités compétentes belges

AFSCA – Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 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
Eurostation, bloc II
Place Victor Horta 40, boîte 10 - 1060 Bruxelles
Tél.: +32 (0)2/524.73.57 - Fax: +32 (0)2/524.73.99
www.health.fgov.be

SPF Economie

Direction générale « Contrôle et Médiation »
WTC III, Av. S. Bolivar 30 - 1000 Bruxelles
Tél. : 02.277 51 11 - Fax: 02.277 54 51
<http://economie.fgov.be/fr/eco.inspec.sa@economie.fgov.be>

Direction générale « Potentiel économique »
City Atrium C, Rue du progrès, 50 - 1210 Bruxelles
Tél. : 02 277 63 46 - fax: 02.277 52 75
e-mail: voornaam.familienaam@economie.fgov.be

1.2. 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

Av. Edmond Van Nieuwenhuyse 8 - 1160 Bruxelles
tél. : + 32 2 788 05 00 - fax : + 32 2 788 05 01
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

◆ **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.europa.eu>

◆ **Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire**

http://www.favv.be/sp/pv-prodveg/prodveg-ogm_fr.asp

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

<http://www.biosafetyprotocol.be>

◆ **Conseil consultatif de biosécurité**

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

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

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

◆ **Joint Research Center**

<http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm>

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

<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

◆ **Moniteur belge**

<http://www.moniteur.be>

◆ **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>

◆ **SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement**

www.health.fgov.be > Sécurité alimentaire > OGM

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).*
- 8a *Règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (Journal Officiel n° L 354 du 31/12/2008 p. 0016- 0033)*
- 8b *Règlement (CE) No 1334/ du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) no 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) no 2232/96 et (CE) no 110/2008 et la directive 2000/13/CE (Journal Officiel nr. L 354 du 31/12/2008 p. 0034-0050).*
- 9 *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).*
- 10 *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).*

- 11 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).
- 12 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).
- 13 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).
- 14 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. 59072)
- 15 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).
- 16 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)
- 17 Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (Moniteur belge du 13/02/2004 – p. 9316).
- 18 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)
- 18bis Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. (Moniteur belge du 29/10/1999)
- 19 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°308 du 25/11/2003 p. 0015 - 0018)
- 20 Arrêté royal du 08 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux (Moniteur belge du 21/04/1999).
- 20 bis Directive 96/24/CE du Conseil, du 29 avril 1996, modifiant la directive 79/373/CEE concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux (Journal officiel n° L 125 du 23/05/1996 p. 0033 – 0034)
- 20 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).
- 22 Recommandation n° 2004/787/CE du 4 octobre 2004 concernant les lignes directrices techniques en matière d'échantillonnage et de détection des organismes génétiquement modifiés et des matières produites à partir d'organismes génétiquement modifiés en tant que produits ou ingrédients de produits, dans le cadre du règlement (CE) n° 1830/2003