

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7b de l'ordre du jour

CX/FL 03/8-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trente et unième session

Ottawa (canada), 28 avril – 2 mai 2003

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE / GÉNIE GÉNÉTIQUE

PRÉPARÉ PAR LE CANADA

Ce document vise à décrire une démarche que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait suivre pour faciliter sa progression dans l'élaboration du *Projet de directives pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique* (Projet de directives).

L'avancement du Projet de directives dans le processus du Codex est une gageure depuis plusieurs années. De fortes divergences d'opinion ont polarisé les vues des pays et empêché le dégagement d'un consensus sur divers points, particulièrement ceux liés à l'étiquetage suivant la méthode de production (soit, sans rapport avec la santé ou la sécurité). Par conséquent, le Projet de directives est à l'étape 3 du processus depuis 1996 et il est improbable que l'on parvienne à le faire avancer davantage.

En revanche, la gestion des risques pour la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments dérivés de la biotechnologie moderne recueille un fort consensus des États membres du Codex. Le Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés de la biotechnologie (CTFBT) du Codex est parvenu à s'entendre dans un temps sans précédent sur le *Projet de principes pour l'analyse des risques des aliments dérivés de la biotechnologie*. Étudié pour la première fois en mars 2000, ce document est maintenant à l'étape 8 du processus de développement.

Dans la récente « Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et autres travaux de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires », il est recommandé que la Commission du Codex Alimentarius (CAC) fasse une priorité des normes qui ont un impact sur la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments. Cette recommandation est issue d'une

vaste consultation des États membres. En outre, à la vingt-cinquième session (extraordinaire) de la CAC, tenue en février 2003, à laquelle elle a examiné le suivi de l'évaluation du Codex, la Commission a réaffirmé que l'élaboration des normes Codex visait en priorité à protéger la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments. En outre, les recommandations concernant les délais prescrits pour l'élaboration de normes ou de directives (au terme desquels elles sont retirées de l'ordre du jour) indiquent qu'il s'impose de trouver des solutions lorsque les débats n'avancent pas.

Les aliments nouveaux dont le caractère nutritionnel et la composition ont été modifiés sont l'objet de nombreuses études. Comme de tels aliments seront commercialement disponibles sous peu, il faut disposer de directives claires concernant l'étiquetage en tant que mesure de gestion des risques pour protéger la santé des consommateurs. Le Codex doit donc se pencher sur l'étiquetage en tant que mesure de protection de la santé et de la sécurité pour favoriser la cohérence internationale.

Étant donné le vaste soutien que recueille l'étiquetage comme outil de gestion des risques pour protéger la santé et l'avantage que présentent des directives claires du Codex pour l'appliquer, il serait peut-être utile d'élaborer cet élément à part de l'étiquetage suivant la méthode de production. Cela permettrait d'élaborer l'étiquetage en fonction de la santé et de la sécurité indépendamment de l'étiquetage suivant la méthode de production et améliorerait la possibilité de progresser.

Il y a sans doute plusieurs façons de procéder à cette séparation, mais le sujet de directives claires visant à gérer les risques en matière de santé et la sécurité doit être abordé. À cette fin, le CCFL pourrait scinder le projet de directives en deux documents de la manière suivante :

- 1) un projet de norme pour l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique qui ont un impact sur la santé et la sécurité des consommateurs
- 2) un projet de directives pour l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique suivant la méthode de production

Les annexes ci-jointes, que le Canada a préparé en se servant du texte courant à l'étape 3, illustrent comment une telle séparation pourrait être faite.

ANNEXE 1

Version provisoire – AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE QUI ONT UN IMPACT SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS

(À l'étape 3 de la procédure)

OBJECTIF DE LA NORME

Fournir des directives qui assureront que l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique susceptibles d'avoir un impact sur la santé et la sécurité des consommateurs offre une information factuelle, vérifiable, compréhensible et non trompeuse pour protéger la santé des consommateurs et assurer l'exercice de pratiques loyales dans le commerce international des aliments.

Ces lignes directrices établissent l'approche accompagnée d'informations à fournir qui devrait servir à l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme recommande des procédures pour l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

1.1 Cette norme s'applique à l'étiquetage de tels aliments et ingrédients alimentaires :

- 1.1.1 lorsqu'il est prouvé au moyen d'une analyse appropriée des données que les caractéristiques évaluées concernant la composition, la valeur nutritionnelle ou l'usage prévu sont différentes de celles des produits traditionnels de référence, compte tenu de la variation naturelle de ces caractéristiques¹ ;

2.0 DÉFINITIONS²

(À l'étape 6 de la procédure)

Aux fins de cette norme :

« Aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique » désigne des aliments et des ingrédients alimentaires composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique obtenus à partir

¹ Cela comprendrait des produits comme les huiles à teneur modifiée en acides gras, mais pas des produits comme ceux qui ont subi des modifications agronomiques et contiennent de l'ADN recombiné et / ou une protéine, mais aucun autre changement global ayant trait à sa composition, sa valeur nutritive ou son usage prévu.

² La terminologie employée dans la présente section (Définitions) ne devrait pas déterminer la terminologie qu'il convient d'adopter sur les étiquettes des aliments.

des techniques de la biotechnologie moderne ou en contenant, ou des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à partir de tels organismes, mais n'en contenant pas.

« Organisme » désigne toute entité biologique capable de réplication, de reproduction ou de transfert de matériel génétique.

« Organisme génétiquement modifié / issu du génie génétique » désigne un organisme dont le matériel génétique a été modifié au moyen des techniques de la biotechnologie moderne d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.

« Biotechnologie moderne » s'entend :

- a. de l'application de techniques³ *in vitro* aux acides nucléiques, y compris la recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (ADN) et l'introduction directe d'acides nucléiques dans des cellules ou organites, ou
- b. de la fusion cellulaire⁴

qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison et qui ne sont pas des techniques employées en reproduction et sélection conventionnelles.

3.0 DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

Les dispositions suivantes pourraient être appliquées à l'approche spécifique adoptée pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique :

3.1 Quand un aliment et un ingrédient alimentaire composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, selon la définition de la Section 2 [ne sont plus équivalents aux / diffèrent sensiblement de] l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondant existant pour ce qui concerne :

- la composition ; et / ou
- la valeur nutritionnelle ; et / ou
- l'usage prévu,

les caractéristiques ou les propriétés qui les rendent différents de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant existant devraient être clairement indiquées sur l'étiquette comme le stipule le paragraphe 4.1 portant sur les mentions d'étiquetage.

3.2 La présence dans l'aliment ou l'ingrédient alimentaire obtenu par certaines techniques de modification génétique / génie génétique d'un allergène transféré d'un des produits énumérés à la section 4.2.1.4 de la *Norme générale Codex pour les denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985 (Rév.1-1991, amendée en 1999) doit être

³ Ces techniques comprennent, entre autres : les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes vecteur et les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier, par ex. la micro-injection, la macro-injection, la chimioportation, l'électroporation, la micro-encapsulation et la fusion par liposome.

⁴ Les techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison lorsque les cellules ou protoplastes donneurs n'appartiennent pas à la même famille taxonomique.

déclarée⁵.

- 3.3 [La présence de substances qui peuvent entraîner des troubles physiologiques ou métaboliques dans certains segments de la population et qui sont absentes des produits traditionnels de référence [devrait][devra] être déclarée.]

4.0 MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Conformément à la section des *Principes généraux* de la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés*, et aux *Lignes directrices générales du Codex sur les allégations*, les aliments préemballés ne doivent pas être décrits sur l'étiquette ou dans l'étiquetage, ou présentés d'une manière fausse, trompeuse, malhonnête ou susceptible de créer une impression erronée sous quelque rapport que ce soit quant à leurs caractéristiques ou à leur innocuité.

- 4.1 Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à indiquer les caractéristiques du produit final, les exigences suivantes devraient s'appliquer :
- (a) Si la composition ou la valeur nutritionnelle de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire [n'est plus équivalente à / diffère sensiblement de] celle de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondant existant, l'étiquette doit porter en liaison avec le nom de l'aliment et des ingrédients alimentaires ou à proximité immédiate de ceux-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour informer le consommateur du changement de la composition ou de la valeur nutritionnelle conformément aux alinéas 4.1 et 4.2.2 de la Norme générale. En outre la teneur en éléments nutritifs doit être déclarée conformément aux *Lignes directrices du Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel*.
 - (b) Si les procédés de stockage, de préparation et d'apprêt culinaire [ne sont plus équivalents à / diffèrent sensiblement de] ceux de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondant existant, il conviendra d'en préciser clairement le mode d'emploi.

[5.0 APPLICATION

Il faudrait, de pair avec l'approche adoptée conformément à la Section 3, pousser plus loin l'examen de procédures et de méthodologies qui permettront d'identifier les aliments ou les ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique et de vérifier les mentions sur les étiquettes. Cela comprend sans en exclure d'autres, l'établissement de méthodes de détection validées, l'établissement de systèmes de vérification (par exemple, documents) et des efforts visant la création des compétences et de l'infrastructure de soutien nécessaires.]

⁵ Cette disposition a été adoptée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 24^e session (juillet 2001).

ANNEXE 2

Version provisoire – AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE SUIVANT LA MÉTHODE DE PRODUCTION

(À l'étape 3 de la procédure)

OBJECTIF DES DIRECTIVES

Fournir des directives qui assureront que l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique offre une information factuelle, vérifiable, compréhensible et non trompeuse pour protéger la santé du consommateur et assurer l'exercice de pratiques loyales dans le commerce international des aliments. L'étiquetage des aliments joue un rôle important d'information des consommateurs et, de ce fait, facilite leur choix.

Ces directives établissent un certain nombre d'approches accompagnées d'informations à fournir, qui pourraient servir à l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Ces directives recommandent des procédures pour l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

- 1.1 Ces lignes directrices s'appliquent à l'étiquetage de tels aliments et ingrédients alimentaires :
- 1.1.1 ils sont composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique ou en contiennent, ou contiennent une protéine ou de l'ADN résultant d'une technologie génique⁶; et/ou
 - 1.1.2 quand ils sont composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique ou en contiennent, ou contiennent une protéine ou de l'ADN résultant d'une technologie génique.

2.0 DÉFINITIONS⁷

(À l'étape 6 de la procédure)

Aux fins de ces directives :

⁶ [Technologie génique : désigne un ensemble de techniques employées pour altérer le matériel génétique transmissible d'une cellule ou d'un organisme d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.]

⁷ La terminologie employée dans la présente section (Définitions) ne devrait pas déterminer la terminologie qu'il convient d'adopter sur les étiquettes des aliments.

« Aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique » désigne des aliments et des ingrédients alimentaires composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique obtenus à partir des techniques de la biotechnologie moderne ou en contenant, ou des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à partir de tels organismes, mais n'en contenant pas.

« Organisme » désigne toute entité biologique capable de réplication, de reproduction ou de transfert de matériel génétique.

« Organisme génétiquement modifié / issu du génie génétique » désigne un organisme dont le matériel génétique a été modifié au moyen des techniques de la biotechnologie moderne d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.

« Biotechnologie moderne » s'entend :

- a. de l'application de techniques⁸ *in vitro* aux acides nucléiques, y compris la recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (ADN) et l'introduction directe d'acides nucléiques dans des cellules ou organites, ou
- b. de la fusion cellulaire⁹

qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison et qui ne sont pas des techniques employées en reproduction et sélection conventionnelles.

3.0 DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

Les dispositions suivantes pourraient être appliquées à l'approche spécifique adoptée pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique :

3.1 Lorsque l'aliment et l'ingrédient alimentaire composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, selon la définition de la Section 2 sont étiquetés de manière à indiquer la méthode de production, les dispositions sur les mentions d'étiquetage (dont certains exemples sont donnés au paragraphe 6.2) devraient s'appliquer quand :

- (a) ils sont composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique ou en contiennent, ou contiennent une protéine ou de l'ADN résultant d'une technologie génique; et/ou
- (b) ils sont produits à l'aide d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, de protéines ou d'ADN résultant d'une modification génétique mais n'en contiennent pas même s'ils ne diffèrent pas en ce qui concerne la composition, la valeur nutritionnelle, l'usage prévu.

⁸ Ces techniques comprennent, entre autres : les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes vecteur et les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier, par ex. la micro-injection, la macro-injection, la chimioportation, l'électroporation, la micro-encapsulation et la fusion par liposome.

⁹ Les techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison lorsque les cellules ou protoplastes donneurs n'appartiennent pas à la même famille taxonomique.

- 3.2 [Nonobstant la section 4.2.2.2 de la Norme générale¹⁰, la présence de substances absentes de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondant existant qui pourraient faire l'objet de restrictions diététiques fondées sur des objections religieuses ou des pratiques culturelles peut être étiquetée. Quand cet étiquetage est utilisé, les pays membres devraient établir des critères sur la manière dont les décisions sur l'étiquetage, basées sur de telles considérations, seront prises et appliquées de façon équitable, transparente et conséquente.]

[4.0 SEUILS

- 4.1 Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à déclarer la méthode de production, on peut envisager :

[L'établissement d'un seuil concernant la présence d'aliments et d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique dans l'aliment et l'ingrédient alimentaire, au-dessous duquel l'étiquetage ne s'appliquerait pas¹¹] et / ou

[L'établissement d'un seuil *de minimis* concernant l'inclusion fortuite ou accidentelle dans un aliment et un ingrédient alimentaire, d'aliments ou d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique au-dessous duquel les dispositions d'étiquetage ne s'appliqueraient pas.]]

[5.0 EXEMPTIONS

- 5.1 Nonobstant les dispositions des alinéas 3.1 à 3.2, l'exemption de l'étiquetage de catégories spécifiques (par exemple, ingrédients alimentaires hautement élaborés, auxiliaires de fabrication, additifs alimentaires, saveurs) d'aliment et d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique peut être prise en compte.]

6.0 MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Conformément à la section des *Principes généraux* de la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés*, et aux *Lignes directrices générales du Codex sur les allégations*, les aliments préemballés ne doivent pas être décrits sur l'étiquette ou dans l'étiquetage, ou présentés d'une manière fausse, trompeuse, malhonnête ou susceptible de créer une impression erronée sous quelque rapport que ce soit quant à leurs caractéristiques ou à leur innocuité.

- 6.1 Conformément à la section 6.0, les étiquettes des aliments devraient être compréhensibles pour le consommateur [destinataire]. Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à déclarer la méthode de production, les exemples de déclarations à employer à

¹⁰ La Section 4.2.2.2 exige que le gras de porc, le saindoux et le gras de bœuf soient toujours déclarés par leurs noms particuliers.

¹¹ La considération d'un seuil doit tenir compte des dispositions existantes de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés*, par ex., la Section 4.2.1.3 (Ingrédients composés)

cette fin sont fournis sans en exclure d'autres :

- (a) [« Produit à partir de (nom de la source) génétiquement modifié », par ex. « produit à partir de soja génétiquement modifié »
- (b) Si l'ingrédient est déjà mentionné comme ayant été produit à partir de la source, [« (nom de la source) génétiquement modifié »], par ex. « farine de maïs génétiquement modifié »
- (c) [« Cultivé à partir de semences produites à l'aide des biotechnologies végétales [modernes] »]
- (d) Si l'ingrédient est désigné par un nom de catégorie, [« contient du (nom de l'ingrédient) produit à partir de (nom de la source) génétiquement modifié »], par ex. féculé (« contient de la féculé produite à partir de maïs génétiquement modifié »)
- (e) [« (Nom de l'aliment) (nom de la caractéristique) génétiquement modifié »], par ex. « Soja à haute teneur en acide oléique génétiquement modifié »
- (f) [« Produit des biotechnologies végétales ou animales »]
- (g) [« Nom de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire (génétiquement modifié) »], par ex. « soja (génétiquement modifié) »
- (h) [« Nom de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire (aliment ou ingrédient alimentaire génétiquement modifié (non isolé) »], par ex. « soja (soja génétiquement modifié non isolé) »
- (i) [« Produit issu du génie génétique »]

6.2 Lorsque la présence d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique est déclarée sur l'étiquette, les dispositions suivantes s'appliqueraient :

- (a) Dans le cas d'un aliment à un seul ingrédient ou lorsqu'il n'y a pas de liste d'ingrédients, l'information doit apparaître clairement sur l'étiquette; ou,
- (b) Dans le cas d'un ingrédient alimentaire entrant dans la composition d'un aliment à ingrédients multiples, l'information devrait figurer dans la liste des ingrédients ou, entre parenthèses, juste après l'ingrédient en question. Ou bien l'ingrédient peut être identifié par un astérisque renvoyant au libellé exigé qui apparaîtra juste après la liste des ingrédients.

[7.0 APPLICATION

Il faudrait, de pair avec la ou les approches adoptées conformément à la Section 3, pousser plus loin l'examen de procédures et de méthodologies qui permettront d'identifier les aliments ou les ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique /

génie génétique et de vérifier les mentions sur les étiquettes. Cela comprend sans en exclure d'autres, l'établissement de méthodes de détection validées, l'établissement de systèmes de vérification (par exemple, documents) et des efforts visant la création des compétences et de l'infrastructure de soutien nécessaires.]