

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 5(B) DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 06/34/7

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTE-QUATRIÈME SESSION
OTTAWA (CANADA), 1^{er} – 5 MAI 2006**

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET
DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS PAR CERTAINES TECHNIQUES
DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE / GÉNIE GÉNÉTIQUE :
DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE**

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

Le comité, à sa 33^e session, est convenu de faire refondre l'avant-projet de directives par le groupe de travail électronique (GTÉ) sous la conduite du Canada et de transmettre la version refondue aux fins de commentaires à l'étape 3 et d'étude à sa prochaine session. Le GTÉ n'ayant pu parvenir à un consensus sur le projet de texte restructuré des directives, des commentaires ne sont donc pas sollicités contrairement à ce que le comité avait au départ résolu. Le rapport sommaire et le projet de restructuration des directives du GTÉ vous sont transmis ci-joints aux fins d'information et d'examen à la 34^e session.

Rapport du Groupe de travail sur la refonte de l'Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique

Composition du Groupe de travail électronique : Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Canada, Danemark, Communauté européenne, France, Allemagne, Ghana, Guatemala, Guyane, Inde, Indonésie, Japon, Kenya, Corée, Malaisie, Mexique, Norvège, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Paraguay, Pologne, Suède, Suisse, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, Biotechnology Industry Organization (BIO), Consumers International (CI), 49th Parallel Biotechnology Consortium, Institute of Food Technologists (IFT), International Council of Grocery Manufacturers Association, Fédération internationale de laiterie

I. État de la question

L'avancement du projet de directives concernant l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique demeure un défi pour le Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL). De sérieuses différences de perspective entre les membres du CCFL ont empêché d'en arriver à un consensus sur les dispositions des directives portant sur la méthode de production. Par conséquent, le projet de directives est resté à l'étape 3 du processus d'élaboration depuis 1996.

À la trente et unième session du Comité, la présidente de ce dernier a proposé de mettre sur pied un groupe d'« Amis de la présidente » comme mécanisme intersession pour surmonter la difficulté à laquelle le comité avait été confronté et élaborer pour maîtriser ce sujet, des options à soumettre à l'étude du Comité à sa prochaine session. Le Comité est convenu de mettre sur pied un groupe de travail dont le mandat serait d'élaborer des options pour gérer ce point de l'ordre du jour et de transmettre les propositions reçues et un résumé de ses discussions à tous les membres du Codex.

Le groupe de travail s'est réuni en octobre 2003 à Calgary (Canada). Son rapport indiquait que l'idée de maintenir un seul document contenant des dispositions obligatoires et d'autres jugées facultatives était fortement privilégiée.

Ces résultats ont été présentés au CCFL à sa 32^e session. Après une longue discussion, le comité a admis qu'il n'y avait pas de consensus concernant la réunion d'un groupe de travail entre les sessions et est convenu de retourner l'avant-projet de directives à l'étape 3. Il a aussi résolu qu'à sa session suivante, il consacrerait une journée à l'examen du texte section par section en tenant compte de tous les commentaires reçus.

À sa dernière session (33^e), le CCFL est convenu, après une longue discussion, de maintenir l'avant-projet de directives à l'étape 3 et de mettre sur pied un groupe de travail électronique (GTÉ) sous la conduite du Canada pour restructurer les directives de telle sorte qu'elles comprendraient des dispositions obligatoires portant sur l'étiquetage en rapport avec la santé et la sécurité sanitaire et des dispositions facultatives portant sur l'étiquetage de la méthode de production. Il a été convenu que le texte refondu tiendrait compte de la teneur de la discussion de la 33^e session et des commentaires écrits reçus en réponse à la CL 2004/22-FL, y compris ceux des pays n'ayant pas assisté à la session. Le Comité a confirmé également que le

contenu du texte révisé serait le même que celui de l'avant-projet de directives, y compris les dispositions relatives à l'étiquetage en matière de santé et sécurité et à l'étiquetage de la méthode de production. Il a aussi été convenu de transmettre le texte restructuré de l'Avant-projet de directives pour étude avant la prochaine session.

En juin 2005, le Bureau du point de contact du Codex pour le Canada a invité tous les membres du CCFL intéressés à participer au GTÉ à lui transmettre les coordonnées de la personne à contacter. L'invitation a été acceptée par 26 États membres, une organisation membre, et 6 organisations non gouvernementales. Le Canada a restructuré les directives en tenant compte de la teneur de la discussion à la 33^e session et des commentaires reçus, y compris ceux des pays n'ayant pas assisté à la session (Pièce jointe # 1). Le Canada a transmis les directives refondues et la synthèse des commentaires reçus avant la 33^e session au GTÉ aux fins d'étude et de commentaires avant le 24 octobre 2005. Le Canada a de nouveau fait la synthèse des commentaires reçus et l'a transmise au GTÉ le 12 décembre 2005 en le priant de les examiner et de présenter ses commentaires définitifs avant le 16 janvier 2005.

Il est ressorti de l'examen et de l'analyse des commentaires que les directives restructurées ne faisaient pas consensus.

II. Observations

Les membres du GTÉ n'ont pu parvenir à un consensus sur la manière qu'il conviendrait de traiter la question de l'étiquetage de la méthode de production.

Quelques membres ont estimé que le Canada était allé au-delà du mandat confié au GTÉ, car ils pensaient que des parties des directives avaient été supprimées et que du texte nouveau avait été ajouté.

De l'avis d'un membre, les dispositions des directives sur l'étiquetage volontaire de la méthode de production ne devaient servir qu'à guider le secteur privé, tandis que d'autres estimaient qu'elles devaient guider les gouvernements et d'autres encore jugeaient que les dispositions d'étiquetage obligatoires devaient s'appliquer tant à l'étiquetage en matière de santé et de sécurité sanitaire qu'à l'étiquetage de la méthode de production. Une délégation s'est même demandé si le mandat du Codex l'autorisait à élaborer des directives pour le secteur privé.

D'autres membres jugeaient qu'une directive contenant des dispositions obligatoires et facultatives se prêterait à une interprétation flottante lors de son application. Certains ont dit craindre que dans l'éventualité d'un différend relatif à l'étiquetage des aliments MG /GG porté devant l'Organisation mondiale du commerce, on ne fasse pas la distinction entre les dispositions obligatoires et les dispositions facultatives.

Un autre membre, estimant que presque toute l'information sur laquelle porte la section 4 des directives restructurées se trouvant déjà dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (i.e. déclaration des allergènes, allégations ne concernant pas la sécurité sanitaire des aliments, présence d'informations obligatoires sur l'étiquette des aliments, etc.) et dans les *Lignes directrices générales Codex concernant les allégations*, se demandait s'il était nécessaire d'avoir une directive distincte relative à l'étiquetage du

procédé de fabrication étant donné que les textes existants du Codex répondent déjà à ces besoins d'information.

III. Conclusion

Les membres du groupe de travail électronique ont eu un échange de vues ouvert sur les directives restructurées et les implications du texte. Le Canada a tenté de restructurer les directives aux fins d'examen par le GTÉ en fondant sur les instructions données par le Comité. Pour l'instant, le GTÉ ne peut fournir une version convenue des directives restructurées au CCFL aux fins d'examen, car il n'est pas parvenu à un consensus.

PIÈCE JOINTE # 1

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES [DÉRIVÉS DE LA BIOTECHNOLOGIE MODERNE OBTENUS PAR CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE / GÉNIE GÉNÉTIQUE] (Aux fins de discussion)

OBJECTIF DES DIRECTIVES

Fournir des lignes directrices qui assureront que l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires [~~dérivés de la biotechnologie moderne 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 des aliments. [~~L'étiquetage des aliments joue un rôle important d'information des consommateurs et, de ce fait, facilite leur choix.~~]

[Pour atteindre cet objectif, les directives sont divisées en deux parties.

- La section 3.0 contient les dispositions d'étiquetage obligatoire des aliments et des ingrédients alimentaires dérivés de la biotechnologie moderne qui ont un impact sur la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments; et
- La section 4 contient les dispositions d'étiquetage volontaire des aliments et des ingrédients alimentaires dérivés de la biotechnologie moderne ~~obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique~~ pour des motifs autres que la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments ~~concernant la nature des aliments et qui seraient utilisées~~ qui seront appliquées par le secteur privé lorsqu'il étiquettera les aliments en réponse à la demande des consommateurs. Visent à guider l'industrie Les dispositions d'étiquetage volontaire visent à protéger les consommateurs des allégations fausses ou trompeuses concernant la méthode de production des produits lorsque l'industrie alimentaire décide d'utiliser les allégations sur la méthode de production.]

[Les sections 1 et 2 s'appliquent tant à l'étiquetage obligatoire qu'à l'étiquetage volontaire. La section 3 expose les dispositions d'étiquetage obligatoire qui s'appliquent lorsqu'il y a un impact sur la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments, tandis que la section 4, qui comprend maintenant les exemptions et les seuils, porte sur les dispositions d'étiquetage volontaire de la méthode de production destinées à l'utilisation de l'industrie alimentaire. Enfin, la section 5 s'applique tant à l'étiquetage obligatoire qu'à l'étiquetage volontaire.]

[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 [obligatoire et volontaire] des aliments et ingrédients alimentaires [dérivés de la biotechnologie moderne obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.]

1.1 Ces directives s'appliquent à l'étiquetage de tels aliments et ingrédients alimentaires :

- 1.1.1 lorsqu'il est [scientifiquement] prouvé [~~au moyen d'une analyse appropriée des données~~] que leur composition, leur valeur nutritionnelle ou leur usage prévu est différent de celui des produits traditionnels de référence, compte tenu de la variation

naturelle¹ ; 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 génique²; et / ou [dans les cas où la présence de gènes d'aliments génétiquement modifiés est avérée;] et / ou

1.1.3 [quand ils sont expressément mentionnés dans les normes indiquées du Codex ou dans la législation nationale d'un pays quand ils sont produits à partir d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, de protéines ou d'ADN résultant d'une modification génétique mais n'en contiennent pas.]

[1.2 Les directives s'appliquent à l'étiquetage de tels aliments et ingrédients alimentaires à l'exclusion délibérée des aliments et des ingrédients alimentaires décrits aux sections 1.1.1, 1.1.2 et 1.1.3 pour assurer l'exercice de pratiques loyales dans le commerce des aliments et protéger les consommateurs d'allégations fausses ou trompeuses concernant la méthode de production des produits et, de ce fait, faciliter le choix des consommateurs.]

2.0 DÉFINITIONS³

(À l'étape 6 de la procédure)

Aux fins de ces directives :

« Aliments et ingrédients alimentaires [~~dérivés de la biotechnologie moderne 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 [~~dérivés de la biotechnologie moderne obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique~~] 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 de l'application de:

- a. techniques⁴ *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. la fusion cellulaire⁵ d'organismes n'appartenant pas à une même famille taxonomique 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.

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 modifiée, mais aucun autre changement global ayant trait à sa composition, sa valeur nutritive ou son usage prévu.

² [Technologie génique : désigne un ensemble de techniques employées pour altérer le matériel génétique transmissible d'une cellule vivante ou d'un organisme vivant d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.]

³ La terminologie employée dans la présente section (Définitions) ne devrait pas déterminer la terminologie qu'il convient d'adopter sur les étiquettes des aliments.

⁴ 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.

⁵ 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.

[« Produit du génie génétique » désigne un aliment composé d'organismes dont le matériel génétique a été modifié au moyen du génie génétique tel qu'il est défini dans ce texte, ou en contenant et les aliments dérivés de tels organismes mais n'en contenant pas ou n'en étant pas composés nécessairement.]

[« Matériel génétique » désigne l'acide désoxyribonucléique (ADN) ou l'acide ribonucléique (ARN) qui a été modifié au moyen du génie génétique, ainsi que le ou les produits d'expression en résultant.]

[3.0 DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DÉRIVÉS DE LA BIOTECHNOLOGIE MODERNE OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE QUI ONT UN IMPACT SUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS]

[3.1 Champ d'application]

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

[3.1 — Quand un aliment et un ingrédient alimentaire ~~dérivés de la biotechnologie moderne obtenus par certaines techniques de modification génétique / 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 devraient être clairement indiquées sur l'étiquette comme le stipule le paragraphe 6.1 portant sur les mentions d'étiquetage.]

[3.1.1 (a) Lorsque l'aliment et l'ingrédient alimentaire dérivés de la biotechnologie moderne diffèrent par leur composition du produit traditionnel de référence approprié dans une mesure telle qu'il faut leur donner une dénomination commune / usuelle nouvelle, la nouvelle dénomination devrait traduire les caractéristiques ou les propriétés qui les rendent différents d'une manière précise et intelligible, et /ou;]

[(b) Lorsque un aliment et un ingrédient alimentaire dérivés de la biotechnologie moderne diffèrent par leur valeur nutritionnelle et / ou leur usage prévu du produit traditionnel de référence dans une mesure ayant une conséquence identifiable pour le consommateur, les caractéristiques ou propriétés qui les rendent différents du produit traditionnel de référence approprié devraient être clairement indiquées sur l'étiquette conformément à la section 4.5.2, mentions d'étiquetage.]

[~~3.2~~ 3.1.2 La présence dans tout aliment et ingrédient alimentaire [~~dérivés de la biotechnologie moderne obtenus 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 l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév.1-1991, amendée en 1999) doit être déclarée⁶.]

⁶ Cette disposition a été adoptée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 24^e session (juillet 2001).

~~[3.3 3.1.3 La présence, [comparativement à l'aliment correspondant existant,] d'une ou de substances qui peuvent déclencher les symptômes de entraîner des] troubles physiologiques ou métaboliques déjà existants dans certains segments de la population [ou les aggraver] et qui sont absentes des aliments correspondants existants [devrait][devra] être déclarée sur l'étiquette.]]~~

[3.4 ——— En plus des dispositions des alinéas 3.1 à 3.3, lorsque l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus au moyen de certaines techniques de modification génétique / de 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 modification génétique; 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.]

[3.5 ——— [Nonobstant la section 4.2.2.2 4.2.3.2 de la Norme générale⁷, la présence de substances absentes de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondants existants 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.]

[3.1.4. En plus des dispositions des sous-sections 3.1.1 à 3.1.3, l'étiquetage d'un aliment et d'un ingrédient alimentaire dérivés de la biotechnologie moderne obtenus au moyen de certaines techniques de modification génétique / de génie génétique, conformément à la définition qui en est donnée à la section 2 et pour lesquels il n'existe pas un aliment et un ingrédient alimentaire correspondants, contiendra les informations appropriées sur leur nature et leurs caractéristiques.]

[3.2 Mentions d'étiquetage [pour les aliments et les ingrédients alimentaires dérivés de la biotechnologie moderne obtenus au moyen de certaines techniques de modification génétique / de génie génétique ayant un impact sur la santé des consommateurs et la sécurité sanitaire des aliments]

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 fautive, 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 3.2.1 Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire dérivés de la biotechnologie moderne 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 leur composition diffère des produits traditionnels de référence appropriés dans une mesure telle qu'il faut leur donner une dénomination commune / usuelle nouvelle, la nouvelle dénomination devrait traduire les caractéristiques ou les propriétés qui les rendent différents d'une manière précise et intelligible conformément à la section 4.1 de la norme générale, et /ou 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 correspondants existants, l'étiquette doit porter en liaison avec le nom de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire ou à proximité immédiate de celui-ci, les~~

⁷ 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.

~~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 devrait être déclarée conformément aux Lignes directrices du Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel.]~~

~~[(b) si la valeur nutritionnelle et / ou l'usage prévu (y compris les procédés de stockage, de préparation ou d'apprêt culinaire) diffèrent de ceux du produit traditionnel de référence approprié dans une mesure ayant une conséquence identifiable pour le consommateur, les caractéristiques ou propriétés qui les rendent différents du produit traditionnel de référence approprié devraient être clairement indiquées sur l'étiquette. Si les procédés de stockage, de préparation ou d'apprêt culinaire [ne sont plus équivalents à / diffèrent sensiblement de] ceux de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondants existants, il conviendra d'en préciser clairement le mode d'emploi.]~~

[4.0 DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE VOLONTAIRE DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DÉRIVÉS DE LA BIOTECHNOLOGIE MODERNE OBTENUS PAR CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE / GÉNIE GÉNÉTIQUE VISANT À INDIQUER LA MÉTHODE DE PRODUCTION

[Sans préjudice de l'acceptation de l'approche portant sur la déclaration de la méthode de production comme « facteur légitime »^{13bis} par les gouvernements dans l'établissement de leur législation nationale, ce qui suit est fourni aux pays membres à titre de dispositions d'étiquetage volontaire.]

[Les dispositions de la section 4 des directives seraient appliquées volontairement par le secteur privé en réponse à une décision dictée par le marché pour protéger les consommateurs d'allégations fausses ou trompeuses concernant la méthode de production du produit.]

[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 fautive, trompeuse, malhonnête ou susceptible de créer une impression erronée sous quelque rapport que ce soit quant à leurs caractéristiques ou à leur innocuité.]

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

[4.1 Champ d'application]

[3-4 4.1.1 [Les directives s'appliquent à l'étiquetage volontaire des aliments et ingrédients alimentaires afin de déterminer s'ils sont dérivés ou non de la biotechnologie moderne sans égard au fait qu'ils contiennent ou non un organisme génétiquement modifié / issu du génie génétique, de l'ADN ou une protéine résultant du génie génétique.]

[En plus des dispositions des alinéas 3.1 à 3.3, lorsque l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus au moyen de certaines techniques de modification génétique / de 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 modification génétique; et/ou

^{13bis} Inclure une déclaration de principes concernant le rôle de la science et d'autres facteurs dans la prise de décisions du Codex.

- (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.]

[3:5 4.1.2 [Nonobstant la section [4.2.32.2 de la Norme générale⁸], la présence [dans un aliment dérivé de la biotechnologie moderne] obtenu au moyen de certaines techniques de modification génétique / de génie génétique, de substances absentes de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondants existants qui pourraient faire l'objet de restrictions diététiques fondées sur des objections religieuses ou des pratiques culturelles [peut] être étiquetée.]

[6-0 4.2 Mentions d'étiquetage portant sur la méthode de production]

[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 — 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 correspondants existants, l'étiquette doit porter en liaison avec le nom de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire ou à proximité immédiate de celui-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 devrait être déclarée conformément aux Lignes directrices du Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel.]

[(b) — Si les procédés de stockage, de préparation ou d'apprêt culinaire [ne sont plus équivalents à / diffèrent sensiblement de] ceux de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondants existants, il conviendra d'en préciser clairement le mode d'emploi.]

[4.2.1 Lorsque les aliments et les ingrédients alimentaires sont étiquetés de manière à indiquer s'il sont dérivés de la biotechnologie moderne ou non, on pourra prendre en considération les allégations suivantes.

- a. Une allégation indiquant que l'aliment et l'ingrédient alimentaire sont ou ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne ne sera faite que lorsque plus de 95 % de leur source sera dérivée de cette méthode de production.

Des allégations indiquant qu'un aliment et un ingrédient alimentaire sont dérivés ou non de la biotechnologie moderne ne pourront être faites pour un aliment et un ingrédient alimentaire lorsque les produits de référence y correspondant sont ajoutés intentionnellement.

- b. Une allégation indiquant qu'un aliment et un ingrédient alimentaire sont un « mélange de produits dérivés et de produits non dérivés de la modification génétique / du génie génétique » ne sera faite que lorsque de 5 à 95 % de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire sont un produit de la modification génétique / du génie génétique.

⁸ 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.

- c. Les allégations concernant le fait qu'un aliment et un ingrédient alimentaire sont dérivés de la biotechnologie moderne (ou sont ou ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne) seront accompagnées d'une déclaration explicative si l'allégation seule risque d'entraîner méprise ou désinformation⁹.]

[6.2 4.2.2] Conformément à la [section 6.0 4.0] [et en plus des dispositions de la sous-section 6.1 4.5.1], 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 [s'ils sont ou non dérivés de la biotechnologie moderne la méthode de production, les exemples de, les] déclarations à employer à cette fin [qui pourront être adoptées conformément à la législation nationale sont devraient] inclure [l'indication ou la mention de la modification génétique / du génie génétique, sans en exclure d'autres: Un produit sera jugé comme portant une indication se référant à la modification génétique / au génie génétique lorsque dans l'étiquetage ou les allégations, y compris la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients seront caractérisés par les termes « issu du génie génétique », « génétiquement modifié », « biotechnologie moderne », « biotechnologie végétale / animale », « technologie génique », « technologie de l'ADN recombinant » ou des termes d'intention similaire, y compris les diminutifs qui, dans le pays où le produit est mis sur le marché, portent l'acheteur à croire que le produit ou ses ingrédients sont dérivés ou ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne ~~certaines techniques de modification génétique / génie génétique.~~

- (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 l'aliment) 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. fécule (« contient de la fécule 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 »]

[4.2.3] Lorsque est déclarée [dans] un [aliment dérivé de la biotechnologie moderne] la présence de substances absentes de l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondants existants qui pourraient faire l'objet de restrictions diététiques fondées sur des objections religieuses ou des pratiques culturelles, [les pays membres devraient peuvent établir des critères sur la manière dont les décisions sur l'étiquetage, basées sur des considérations diététiques, seront prises et appliquées de façon

⁹ Les allégations à l'effet qu'un aliment et un ingrédient alimentaire ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne lorsque aucun aliment et ingrédient alimentaire similaires dérivés de la biotechnologie moderne n'a été commercialisé seraient trompeuses parce qu'elles donneraient l'impression fautive que le produit est unique. Dans de tels cas, il serait approprié d'utiliser une déclaration qui comprendrait une explication pour éviter toute méprise, par ex. Comme tous les [aliments et ingrédients alimentaires], ces aliments et ingrédients alimentaires ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne.]

équitable, transparente et conséquente.]

~~[6.3 4.2.4~~ Lorsqu'il est allégué sur l'étiquette qu'un aliment et un ingrédient alimentaire sont dérivés de la biotechnologie moderne la présence d'un aliment et d'un ingrédient alimentaire obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique est déclarée, 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.

[4.2.5 Les allégations concernant le fait qu'un aliment et un ingrédient alimentaire sont dérivés ou non de la biotechnologie moderne peuvent figurer sur le panneau principal de l'étiquette à condition que :

- a. Les ingrédients soulignés représentent chacun au moins 5 % du poids total de l'aliment tel qu'il est commercialisé;
- b. L'étiquette précise, dans la liste des ingrédients, la méthode de production de tous les ingrédients connus (soit, dérivés ou non de la biotechnologie et un mélange de produits génétiquement modifiés et non génétiquement modifiés) et
- c. Les allégations soient accompagnées d'une déclaration explicative précisant qu'elles doivent être complétées par la lecture de l'information dans la liste des ingrédients.]

4.2.6 [Les allégations contiendront une référence à une source externe et facilement accessible, comme un numéro de téléphone sans frais ou l'adresse d'un site Web, où obtenir d'autres informations concernant :

- a. la ou les méthodes employées pour vérifier les allégations faites conformément à la section 5;
- b. l'origine du matériel génétique extérieur (par ex. plante, animal, poisson, homme, bactéries) dans les cas où les techniques de biotechnologie moderne ont été employées;
- c. la ou les méthodes employées pour réaliser la modification génétique (par ex. technologie de recombinaison, fusion cellulaire; et
- d. les raisons pour lesquelles la biotechnologie moderne a été employée.]

[4.0 4.3 Seuils

~~[4.1 4.3.1]~~ Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire [dérivés de la biotechnologie moderne 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 [dérivés de la biotechnologie moderne obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique] dans l'aliment et l'ingrédient alimentaire, au-dessous duquel l'étiquetage ne s'appliquerait pas¹⁰] 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 [dérivés de la biotechnologie moderne obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique, qui correspond à la limite de détection d'un ingrédient génétiquement modifié] au-dessous duquel les dispositions d'étiquetage ne s'appliqueraient pas.]

¹⁰ La considération d'un seuil doit tenir compte des dispositions existantes de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, par ex. Section 4.2.1.3 (Ingrédients composés)

[5.0 4.4 Exemptions

~~{5.1 4.4.1}~~ Nonobstant les dispositions de la ~~[sous-section section 3.0 3.1 à 3.2.3.3,]~~ l'exemption de l'étiquetage de catégories spécifiques ~~(par exemple, ingrédients alimentaires hautement élaborés, auxiliaires de fabrication, additifs alimentaires, saveurs)~~ d'aliments et d'ingrédients alimentaires ~~[dérivés de la biotechnologie moderne, conformément à la législation nationale obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique]~~ peut être envisagée.]]

[7.0 [5.0 APPLICATION VÉRIFICATION

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 et 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.]

- 5.1 [La vérification des allégations portant sur le fait que des aliments sont ou ne sont pas dérivés de la biotechnologie moderne peut comprendre, sans s'y limiter, les analyses, les méthodes de détection, l'inspection et le contrôle par audit. Aucune allégation n'est autorisée si elle ne peut être vérifiée.]
- 5.2 [Lorsque une allégation est faite conformément à ces directives, il faudra s'assurer que les conditions exposées dans les sections 3, 4 et 5 sont respectées s'il y a lieu.]
- 5.3 [Il incombera à l'auteur de l'allégation d'obtenir les données nécessaires à la vérification de l'allégation.]
- 5.4 [La vérification sera pleinement documentée et les documents seront conservés par l'auteur de l'allégation aux fins de divulgation de renseignements.]
- 5.5 [Les personnes souhaitant faire une allégation conformément à ces directives dresseront un plan de toutes les activités sous leur contrôle et s'assureront que leurs fournisseurs fassent de même.]
- 5.6 [Dans les cas où des méthodes d'analyse et de détection sont employées, des méthodes validées d'échantillonnage et d'analyse et un matériel de référence certifié seront utilisés selon qu'il sera approprié pour le produit en question.]]