

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 02/06-ADD.1

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTIÈME SESSION
HALIFAX (CANADA), 6 - 10 MAI 2002**

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE
MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE
(AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES
ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE
MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE):
DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE
(CL 2001/43-FL, ALINORM 01/22A-APPENDIX V)**

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

OBSERVATIONS DE :

**GUATEMALA
JAPAN**

GUATEMALA :

Le Guatemala réaffirme son opposition à l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et des produits qui en sont dérivés parce que nous ne voyons pas pourquoi, du point de vue de l'innocuité des aliments, il faudrait les distinguer des organismes qui n'ont pas été génétiquement modifiés.

Nous savons qu'un organisme génétiquement modifié doit subir une série d'évaluations techniques et scientifiques portant sur les risques et les avantages pour les humains, les animaux et les végétaux avant d'être approuvé aux fins de commercialisation.

JAPON :

Le GOJ espère sincèrement qu'un régime d'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne internationalement coordonné et harmonisé sera établi et que le CCFL arrivera le plus tôt possible à un consensus sur ce sujet.

Au Japon, la nouvelle norme concernant l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne est entrée en vigueur en avril 2001. Nous présentons ci-dessous le cadre de cette norme et l'état de son application.

(1) *Cadre de la norme d'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne du Japon (voir feuille ci-jointe)*

(2) *État actuel de son application*

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle norme d'étiquetage, un organisme lié au MAFF, le « Centre de qualité et d'étiquetage des aliments et des services aux consommateurs » suit l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne pour veiller à l'application de l'étiquetage indiqué. Le centre fait ce suivi en se servant de la méthode PCR qualitative combinée à la vérification de la préservation de l'identité.

Le sondage réalisé en juillet 2001 montrait que presque tous les articles échantillonnés étaient bien étiquetés. En outre, une autre enquête par questionnaire a montré que 98 % des consommateurs japonais sont au courant de l'application de l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne et pensent que ce système d'étiquetage leur offre des informations utiles.

Le GOJ croit, comme en témoigne ce qui précède, que la mise en œuvre du nouveau système d'étiquetage s'est *faite* sans encombre jusqu'à maintenant.

† *Normes d'étiquetage d'autres pays*

Le GOJ a rassemblé de l'information sur l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne dans d'autres pays et il semble que la majorité des pays (30 pays sur 35 qui ont répondu

au questionnaire à ce jour) ont ou auront leur propre régime d'étiquetage obligatoire de ces aliments même en l'absence d'une norme internationale.

Cette situation indique, croyons-nous, que nous devons achever le projet de norme internationale pour l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne et essayer d'en arriver à un consensus sur cette question le plus tôt possible.

(feuille jointe)

**Cadre de la norme d'étiquetage
des aliments dérivés de la biotechnologie moderne du Japon**

Classification de l'aliment	Aliment	Mentions d'étiquetage obligatoires
<p>*Classification 1 Produits agricoles génétiquement modifiés (par. ex soja) qui diffèrent sensiblement des produits conventionnels par leur composition, leur valeur nutritionnelle, etc., et aliments transformés fabriqués avec ces produits (y compris les aliments subséquemment transformés à partir de ces aliments)</p>	<p><Aliments désignés> (1) Soja à haute teneur en acide oléique (2) Aliment dont le principal ingrédient est celui ci-dessus (1) (sauf le soja dégraissé) (3) Aliment dont le principal ingrédient est celui ci-dessus (2)</p>	<p>Mention obligatoire (« Soja [haute teneur en acide oléique génétiquement modifié] », etc.)</p>
<p>*Classification 2 Produits agricoles appartenant à des catégories qui peuvent comprendre des récoltes de cultures génétiquement modifiées, qui sont équivalents aux produits conventionnels par la composition, la valeur nutritionnelle ou l'usage prévu, etc. (par ex. soja, maïs, pomme de terre, [colza et graines de coton] et aliments transformés fabriqués à partir de ces produits et dans lesquels subsiste l'ADN recombinant ou la nouvelle protéine en résultant après la transformation</p>	<p><Aliments désignés> <u>5 produits agricoles</u> Soja (y compris soja vert (comestible), germes de soja), maïs, pomme de terre, colza, graines de coton <u>30 aliments transformés (groupes)</u> (1) Tofou (caillé de soja) et produits du tofou (2) Shimi-tofou, Okara (lie de caillé de soja), Yuba (feuille de caséine de soja séchée) (3) Natto (soja fermenté) (4) Lait de soja (5) Miso (Pâte de soja fermentée) (6) Soja bouilli (7) Soja en conserve ou en bouteille (8) Kinako (farine de soja) (9) Soja rôti (10) Aliment dont l'ingrédient principal est l'un des neuf précédents (1 à 9) (11) Aliment dont l'ingrédient principal est le soja (pour cuisson) (12) Aliment dont l'ingrédient principal est la poudre de soja (13) Aliment dont l'ingrédient principal est la protéine de soja (14) Aliment dont l'ingrédient principal est le soja vert (comestible) (15) Aliment dont l'ingrédient principal est le germe de soja (16) Grignotines à base de maïs</p>	<p><input type="checkbox"/> Aliments faits avec des produits agricoles génétiquement modifiés traités de manière à préserver leur identité.</p> <p>Mention obligatoire (« Soja [génétiquement modifié] », etc.)</p> <p><input type="checkbox"/> Aliments fabriqués à partir de produits agricoles désignés, qui ont été produits, distribués ou transformés sans séparation des produits agricoles GM des produits agricoles non GM</p> <p>Mention obligatoire (« Soja [génétiquement modifié NON séparé] », etc.)</p> <p><input type="checkbox"/> Aliments fabriqués à partir de produits agricoles non GM avec confirmation de la préservation de l'identité.</p> <p>Aucun étiquetage requis. Étiquetage volontaire possible (« Soja [non génétiquement modifié] », etc.)</p>

	<p>(17)Fécule de maïs</p> <p>(18)Maïs soufflé</p> <p>(19)Maïs surgelé</p> <p>(20)Maïs en conserve ou en bouteille</p> <p>(21) Aliment dont l'ingrédient principal est la farine de maïs</p> <p>(22) Aliment dont l'ingrédient principal est le gruau de maïs (sauf flocons de maïs)</p> <p>(23) Aliment dont l'ingrédient principal est le maïs (pour cuisson)</p> <p>(24) Aliment dont l'ingrédient principal est l'un des ingrédients de (16 à 20)</p> <p>(25)Pommes de terre surgelées</p> <p>(26)Pommes de terre séchées</p> <p>(27)Fécule de pomme de terre</p> <p>(28)Grignotines à base de pommes de terre</p> <p>(29) Aliment dont l'ingrédient principal est l'un des ingrédients de (25 à 28)</p> <p>(30) Aliment dont l'ingrédient principal est la pomme de terre (pour cuisson)</p>	
<p>*Classification 3 Aliments transformés fabriqués à partir de produits agricoles appartenant à des catégories qui peuvent comprendre des récoltes de cultures génétiquement modifiées, qui sont équivalents aux produits conventionnels par la composition, la valeur nutritionnelle ou l'usage prévu, etc. (par ex. soja, maïs, pomme de terre, colza et graines de coton) et dans lesquels le procédé de fabrication a supprimé ou décomposé l'ADN recombinant ou la nouvelle protéine en résultant</p>	<p><input type="checkbox"/> Sauce soja</p> <p><input type="checkbox"/> Huile de soja</p> <p><input type="checkbox"/> Flocons de maïs</p> <p><input type="checkbox"/> Sirop de maïs</p> <p><input type="checkbox"/> Sirop de maïs isomérisé</p> <p><input type="checkbox"/> Dextrine</p> <p><input type="checkbox"/> Huile de maïs</p> <p><input type="checkbox"/> Huile de colza</p> <p><input type="checkbox"/> Huile de coton</p> <p>Aliments dont l'ingrédient principal est l'un des précédents</p>	<p><input type="checkbox"/> Aucun étiquetage requis</p> <p><input type="checkbox"/> Étiquetage volontaire possible (critères ci-dessus applicables)</p>

- 1. Ingrédient principal** désigne un des trois constituants les plus importants de l'aliment déterminés en fonction de leur pourcentage du poids de l'aliment, chaque pourcentage devant correspondre à au moins 5 % du pourcentage total.
- 2. Préservation de l'identité** (traitement différencié) désigne la méthode de gestion qui assure la ségrégation des produits agricoles génétiquement modifiés des produits

agricoles traditionnels à chaque étape de la production, de la distribution et de la transformation. En outre, la préservation de l'identité doit être vérifiée au moyen de documents indiquant clairement qu'il y a eu ségrégation.

3. **L'étiquetage des aliments transformés à partir de pommes de terre** entrera en vigueur en janvier 2003.
4. **La proportion autorisée de présence fortuite de cultures GM autorisées** après application de la préservation de l'identité est établie à un maximum de référence 5 % du poids pour le soja et le maïs.