

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Sans-OGM-nouvel-etiquetage-produits-decret-juillet-2012.html>

Sans OGM : nouvel étiquetage des produits au 1er juillet 2012

- Consommer responsable - Alimentation -



Date de mise en ligne : vendredi 29 juin 2012

**Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés**

A partir du 1er juillet 2012, les produits ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés pourront être étiquetés sans OGM. A la suite de la signature du décret relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires le 30 janvier 2012, l'indication de l'absence d'OGM sur les denrées constitue, selon le ministère de l'écologie, une avancée majeure pour les opérateurs qui souhaitent valoriser une production sans OGM et pour l'information et la liberté de choix des consommateurs.

Jusqu'à présent, la réglementation prévoyait l'étiquetage obligatoire de la présence d'OGM, mais ne définissait pas les modalités d'information du consommateur pour les filières « sans OGM ». Elle ne permettait pas non plus de faire la distinction entre une viande issue d'un animal nourri avec des OGM et une viande provenant d'une filière garantissant une alimentation des animaux sans OGM.

[Le décret](#), qui s'appuie sur les avis du [Haut Conseil des biotechnologies](#) de novembre 2009 et de janvier 2011, prévoit des critères différents selon la nature des ingrédients qui composent les denrées alimentaires :

Les ingrédients d'origine végétale (par exemple, la farine, l'amidon ou la lécithine) pourront porter la mention « sans OGM » s'ils sont issus de matières premières contenant au maximum 0,1 % d'OGM.

L'étiquetage des ingrédients d'origine animale (par exemple, le lait, la viande, le poisson ou les oeufs) précisera « nourri sans OGM (< 0,1 %) » ou « nourri sans OGM (< 0,9 %) ».

Les ingrédients d'origine apicole (par exemple le miel ou le pollen) pourront être étiquetés « sans OGM dans un rayon de 3 km ».

Ces allégations apparaîtront le plus souvent dans la liste des ingrédients, ou lorsque l'ingrédient mis en avant représente plus de 95 % de la denrée, dans le champ visuel principal de l'emballage.

Le saviez-vous ?

En tout, ce sont plus de 60 espèces végétales qui peuvent aujourd'hui être commercialisées sous une forme génétiquement modifiée dans le monde. Les variétés génétiquement modifiées les plus cultivées dans le monde sont des variétés de maïs, de soja, de coton et de colza. Les variétés GM de soja et de maïs occupent à eux seuls plus de 80% des surfaces cultivées en OGM. Il existe aussi plusieurs variétés de riz, de pomme de terre et de betterave qui sont génétiquement modifiées. Cependant, aujourd'hui, aucune culture n'est autorisée en France, et seulement deux le sont en Europe. Les modifications génétiques des espèces végétales portent essentiellement sur l'introduction de deux caractères dans les cultures : tolérance à un ou plusieurs herbicides, résistance aux ravageurs par production d'une molécule insecticide, ou une combinaison de ces deux caractères.