

3.5. Organismes génétiquement modifiés

3.5.1. Objectifs de la campagne de monitoring

La campagne de monitoring 2005 concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM) avait pour objectif principal le contrôle du respect de la législation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant des dérivés d'OGM, à savoir :

- l'interdiction d'utiliser des OGM ou des dérivés d'OGM qui ne sont pas autorisés dans le cadre de la législation européenne ;
- l'obligation d'étiquetage lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM excède 0.9% de l'ingrédient ;
- l'obligation, en l'absence d'étiquetage adéquat, d'être en mesure de prouver que, lorsque la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM était détectée à un niveau inférieur à 0.9% de l'ingrédient, il s'agissait d'une contamination accidentelle.

Dans le cadre de la campagne de monitoring, deux sortes d'échantillons ont été prélevés :

- des échantillons de denrées alimentaires telles que vendues au consommateur dont la liste d'ingrédients indique ou permet de suspecter l'utilisation de maïs ou de soja . Ces échantillons ont été prélevés dans le secteur de la distribution, principalement dans les supermarchés et les commerces de détail. Il s'agissait de denrées alimentaires dont l'étiquetage n'indiquait pas l'utilisation d'ingrédients dérivés d'OGM.
- des échantillons prélevés chez les fabricants. Il s'agissait là aussi d'ingrédients ou de denrées alimentaires à base de maïs ou soja. En outre, lors du prélèvement de ces échantillons, les systèmes de prévention mis en place par les fabricants d'ingrédients étaient examinés.

Il s'agissait par conséquent d'un échantillonnage ciblé sur les denrées alimentaires ou les ingrédients présentant, de par leur nature, une probabilité accrue de contenir des OGM.

3.5.2. Résultats des contrôles

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2005 est que la législation concernant l'obligation d'un étiquetage spécifique des denrées alimentaires contenant des OGM ou leurs dérivés est bien respectée. En effet, cette année, tous les échantillons analysés étaient conforme à la législation.

Les tableaux ci-après présentent les résultats obtenus au niveau des denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution et des fabricants. Étant donné la sensibilité des méthodes d'analyse actuelles, la valeur de 0,1% peut être considérée comme étant la valeur qui coïncide avec la limite de détection. Pour des valeurs inférieures à cette limite, les échantillons sont considérés comme étant exempts d'OGM.

Tableau 3.36 : résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

| Types de denrées alimentaires | Nombres d'échantillons | Nombres d'échantillons avec | | |
|---|------------------------|-----------------------------|--|---------------------|
| | | Moins de 0,1 % d'OGM | Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 % | Plus de 0,9 % d'OGM |
| Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien | 58 | 55 | 3 | 0 |
| Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop corn, farine, semoule | 55 | 55 | 0 | 0 |
| Total | 113 | 110 | 3 | 0 |

Tableau 3.37 : résultats des analyses effectuées sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

| Types de denrées alimentaires ou d'ingrédients | Nombres d'échantillons | Nombres d'échantillons avec | | |
|--|------------------------|-----------------------------|--|---------------------|
| | | Moins de 0,1 % d'OGM | Une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 % | Plus de 0,9 % d'OGM |
| Soja (farine, fèves, lécithine, poudre, protéines, huiles) | 45 | 40 | 5 | 0 |
| Maïs (amidon, grains, farine, semoule) | 50 | 49 | 1 (contamination soja) | 0 |
| Total | 95 | 89 | 6 | 0 |

Pour ces deux secteurs, 9 échantillons contenaient des dérivés de soja génétiquement modifié autorisé (soja RR), mais toujours à une teneur bien inférieure à 0,9%. Pour les échantillons prélevés chez les fabricants, ceux-ci ont pu prouver que des mesures de prévention avaient été prises. Il a donc été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

Si l'on compare les chiffres avec 2003 et 2004, on peut constater que le proportion de non-conformités reste constante et très faible au cours de ces trois dernières années : 0 % en 2003, 0,5 % en 2004 et 0 % en 2005.

3.6. Additifs

Seuls les additifs sûrs peuvent être ajoutés à certaines denrées alimentaires à des concentrations déterminées, de sorte que lors de l'absorption de ces substances, la DJA (dose journalière admissible) soit respectée. Il est donc important de contrôler si les additifs sont ajoutés uniquement aux denrées alimentaires autorisées et en quantités satisfaisant aux maxima légaux. De plus, les additifs utilisés doivent satisfaire à certains critères de pureté.

3.6.1. Sulfite

L'utilisation de sulfite dans les viandes simplement hachées est légalement interdite. Cet additif est pourtant encore régulièrement ajouté afin de conserver la couleur rouge de la viande. Il s'agit donc ici d'une tromperie envers les consommateurs. Si la viande est exposée à l'air, il se produit une oxydation et la viande prend un aspect brunâtre. Le sulfite peut donc donner un aspect frais à des viandes avariées et constituer un risque pour la sécurité alimentaire.

Plusieurs centaines de contrôles sont effectués chaque année quant à la présence de sulfites dans les viandes hachées. Les échantillons sont prélevés chez le boucher, dans le commerce de gros, dans les collectivités et les supermarchés. En ce qui concerne les viandes hachées préparées, il est possible que les ingrédients ajoutés comportent des sulfites. Dans ce cas, la teneur en sulfite dans le produit fini ne peut pas excéder la norme légale et il faut vérifier si le sulfite est bien autorisé dans les ingrédients ajoutés.