

4.6. Contrôles des organismes génétiquement modifiés

que l'OGM en question soit autorisé au niveau européen.

La présence d'un OGM dans un aliment pour animaux doit être signalée sur l'étiquette en utilisant des mentions bien précises reprises dans la législation. L'étiquetage de l'aliment n'est pas obligatoire si l'OGM est présent en une quantité inférieure à 0,9% et si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable.

Les 126 analyses visant à détecter la présence d'OGM dans les aliments pour animaux ont révélé 4 non-conformités en ce qui concerne l'obligation d'étiquetage des OGM autorisés. La proportion de non-conformité (3,1%) est inférieure à celle de 2005. La majorité de ces non-conformités est due à la présence fortuite de soja transgénique.

Par ailleurs, 402 contrôles documentaires ont été réalisés dont 15 étaient non-conformes (3,7%) par rapport aux mentions obligatoires sur les étiquettes du fait notamment des libellés utilisés.

4.6.2. Denrées alimentaires

La campagne de monitoring 2006 des 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 non autorisés ;
- 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.

4.6.2.1. Contrôles de l'utilisation d'OGM autorisés

Tout comme pour les années précédentes, le principal enseignement de cette campagne de monitoring 2006 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 dans le cadre du plan de contrôle étaient conformes à la législation.

Les tableaux ci-dessous 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 limite de détection. Les valeurs inférieures à cette limite sont considérées comme exemptes d'OGM.

Pour ces deux secteurs, 4 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

Tableau 3.34 : Résultats des analyses effectuées sur les denrées alimentaires prélevées dans le secteur de la distribution

Types de denrées alimentaires	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		moins de 0,1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus d'0,9 % d'OGM
Préparations à base de soja : boissons, crème, sauce, potage, plat végétarien	32	96,9 %	3,2 %	0 %
Aliments à base de maïs : conserves, pâtes, pop-corn, farine, semoule	31	100 %	0 %	0 %
Total	63	98,4 %	1,6 %	0 %

Tableau 3.35 : Résultats des analyses effectuées sur les ingrédients et les denrées alimentaires prélevées chez les fabricants

Types de denrées alimentaires ou d'ingrédients	Nombre d'échantillons	Nombres d'échantillons avec		
		moins de 0,1 % d'OGM	une teneur en OGM entre 0,1 % et 0,9 %	plus d'0,9 % d'OGM
Soja (farine, fèves, lécithine, poudre, protéines, huiles)	50	94 %	6,4 %	0 %
Mais (amidon, grains, farine, semoule)	47	100 %	0 %	0 %
Total	97	96,9 %	3,1 %	0 %

été estimé qu'il s'agissait d'une contamination accidentelle ou techniquement inévitable.

Si l'on compare les chiffres avec la période de 2003 à 2005, on peut constater que la proportion de non-conformités reste constante et très faible au cours de ces quatre dernières années : 0% en 2003, 0,5% en 2004, 0% en 2005 et 0% en 2006.

4.6.2.2. Contrôles d'OGM non autorisés

Des cas de contaminations de denrées alimentaires par deux OGM non autorisés, le riz LL Rice 601 et le riz BT 63, ont été observés en Europe durant l'été 2006. Le RASFF a immédiatement été utilisé par les Etats membres concernés (deux RASFF envoyés par la Belgique) afin d'alerter les autres états et de communiquer rapidement tous les éléments nécessaires à l'élimination de ces contaminations.

4.6.2.2.1. LL Rice 601

En août 2006, des lots de riz à grains longs en provenance des USA et contenant un OGM non autorisé en Europe, le LL Rice 601, ont été détectés dans la Communauté. La Belgique a été touchée par ce problème suite à l'importation via Rotterdam de 2 lots de riz non-conformes bien que disposant de rapports originaux d'analyses favorables :

- un lot de 720 tonnes importé en mai 2006. Les opérations de retrait ont démarré dès la détection de la non-conformité et l'AFSCA a contrôlé l'efficacité du retrait des points de ventes concernés. Une partie de ce riz contenant des traces de LL Rice 601 a pu être consommée, mais selon l'avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), cela n'entraîne pas de danger imminent pour la santé publique.
- Un lot de 385 tonnes a été détecté en septembre 2006 par les autorités des Pays-Bas et bloqué avant la mise sur le marché en Belgique par les autorités belges.

Face à ce problème, la Commission européenne a établi des mesures d'urgence en publiant deux décisions (2006/601/CE du 5 septembre 2006 et 2006/754/CE du 6 novembre 2006) visant à éviter l'importation et la mise sur le marché européen de riz contenant le LL Rice 601. En Belgique, les mesures découlant de ces décisions ont été appliquées en instaurant des contrôles spécifiques effectués conjointement par l'AFSCA et la douane belge. Ces contrôles ont été définis dans un nouvel arrêté royal (arrêté royal du 6/12/2006 relatif à des mesures d'urgence concernant la présence de l'organisme génétiquement modifié non autorisé "LL Rice 601" dans des produits à base de riz).

Il n'y a plus eu de lot de riz non-conforme détecté en Belgique en dehors des cas signalés ci-dessus.

La Commission européenne gère activement ce problème avec les Etats membres, les autorités américaines et des représentants des producteurs de riz américains.

4.6.2.2.2. Riz BT 63

Deux cas de contaminations de denrées alimentaires provenant de Chine par du riz BT 63, OGM non autorisé en Europe, ont été signalés à la Belgique par le RASFF en septembre 2006. Ces contaminations ont aussi été constatées dans d'autres Etats membres.

Les produits non-conformes ont immédiatement été retirés du marché et des contrôles ont été effectués par l'AFSCA chez les distributeurs concernés.

4.7. Contrôles de l'irradiation

La mention « traité par ionisation » ou « traité par rayonnement ionisant » doit figurer sur les produits irradiés (appelés aussi ionisés) qui peuvent l'être. Dans ce cadre, 2 types de contrôles sont effectués chaque année depuis 2004.

- Lorsque l'ionisation est autorisée, et qu'aucune mention n'est présente sur l'emballage, le contrôle a pour but de déterminer si le produit n'a effectivement pas été irradié ; l'analyse va donc de pair avec un contrôle de l'étiquette.
- Et lorsque l'ionisation n'est pas autorisée, des analyses sont effectuées pour vérifier qu'aucun traitement par irradiation n'a été effectué.

Depuis 2005, une nouvelle méthode d'analyse basée sur la thermoluminescence est utilisée. En 2006, 128 échantillons de crevettes décortiquées, cuisses de grenouilles, épices, de suppléments alimentaires et fromages rapés ont été analysés. Un supplément alimentaire (dont l'ionisation n'est pas autorisée) était non-conforme (0,8%). Un rappel du produit se trouvant en Belgique a été effectué et un message d'alerte rapide communiqué via le système RASFF.

4.8. Contrôles de radioactivité

Le contrôle de la radioactivité au sein de la chaîne alimentaire est une compétence partagée entre l'AFSCA et l'Agence fédérale de contrôle nucléaire (AFCN) qui réalisent tous deux des contrôles de la contamination radioactive.

La base légale pour la surveillance de la contamination nucléaire de denrées alimentaires est une réglementation européenne qui a été adoptée après la catastrophe nucléaire de Tchernobyl.

En 2006, 95 échantillons ont été prélevés au niveau national. Toutes les concentrations mesurées étaient inférieures à la norme autorisée. Les résultats des contrôles à l'importation sont repris dans le chapitre 7 consacré aux contrôles des envois intracommunautaires et à l'importation de pays tiers.