

AVEC OU SANS OGM : L'ÉTIQUETAGE EN RÉSUMÉ

Étiquetage « OGM » Réglementation européenne

Règle

Obligatoire quant OGM représenté plus de 0,9% par ingrédients

Exceptions

Pas d'étiquetage des :

- produits issus d'animaux nourris aux OGM (viande, œufs, produits laitiers)
- auxiliaires technologiques
- plantes mutées et autres manipulations génétiques (cisgénèse, etc.)

Étiquetage « sans OGM »

Label « sans OGM » français

- végétaux « sans OGM < à 0,1% »
- produits issus d'animaux :
 - * ingrédients non transformés (viande)
 - « nourris sans OGM < à 0,1% »
 - « nourris sans OGM < à 0,9% »
 - * ingrédients transformés (lait, œuf)
 - « issus d'animaux nourris sans OGM < à 0,1% »
 - « issus d'animaux nourris sans OGM < à 0,9% »
- miel : « sans OGM dans un rayon de 3 km »

Label agriculture biologique européen

Pas d'OGM (garantie à hauteur de 0,9% si techniquement inévitable)



Consommer sans OGM



Nature & Progrès

Interdit

Interdit



Bio Cohérence

Interdit

Interdit



Demeter

Interdit

Interdit



Certains Label Rouge
AOC*

Interdit MAIS tolérance
jusqu'à 0,9%



* quelques exemples de Labels rouge sans OGM : Agneau Label Rouge de Brocéliande, Agneau Label Rouge Terre des Légendes, Porc Fermier de L'Argoat, Le Janzé, Le Lapin Paille d'Orée, Volailles fermières de Loué, Œufs fermiers de Loué, Volailles fermières du Maine
AOC : le fromage Neufchâtel...