

Denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. Directive-cadre

1988/0169A(COD) - 08/10/2019 - Document de suivi

Conformément à la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil, la Commission a présenté son rapport annuel sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation pour les années 2016-2017.

L'irradiation des denrées alimentaires consiste en leur traitement par un type d'énergie rayonnante connue sous le nom d'ionisation. La directive 1999/2/CE (directive-cadre) relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation prévoit des dispositions spécifiques pour la fabrication, la commercialisation et l'importation des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires traités.

Le rapport se fonde sur les renseignements transmis à la Commission européenne par vingt-huit États membres en 2016 et vingt-sept États membres en 2017. Malte n'a transmis aucune donnée pour l'année 2017.

Les informations et données contenues dans le rapport portent sur les points suivants :

Unités d'irradiation agréées dans les États membres

Les denrées irradiées ou contenant des ingrédients irradiés doivent avoir été traitées (irradiées) uniquement dans des installations agréées. La liste des unités d'irradiation agréées dans les États membres est publiée par la Commission au Journal officiel de l'Union européenne. Pour tout produit alimentaire irradié ou tout ingrédient alimentaire irradié d'un aliment composé, la mention «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation» doit figurer sur l'étiquetage.

L'UE compte désormais 24 unités d'irradiation. Deux unités d'irradiation agréées auparavant ont été fermées en 2015.

Les unités d'irradiation sont situées dans 14 États membres: cinq en France, quatre en Allemagne, deux en Bulgarie, aux Pays-Bas et en Espagne, une en Belgique, en République tchèque, en Croatie, en Estonie, en Italie, en Hongrie, en Pologne, en Roumanie et au Royaume-Uni.

Sur ces 14 États membres équipés d'unités d'irradiation, la Bulgarie, l'Italie, la Roumanie et le Royaume-Uni n'ont pas irradié de denrées alimentaires au cours de la période couverte par le présent rapport.

Afin de garantir un étiquetage correct et de détecter les produits non autorisés, le Comité européen de normalisation (CEN), mandaté à cet effet par la Commission européenne, a normalisé une série de méthodes d'analyse.

Contrôles effectués dans les unités d'irradiation

Au total, 10.211 tonnes de produits ont été traitées par ionisation dans les États membres de l'UE au cours des années 2016 et 2017. Le traitement a eu lieu principalement dans deux États membres: la Belgique, qui a traité deux tiers des denrées alimentaires irradiées de l'UE (68 %), et les Pays-Bas (13 %).

Les deux principaux produits irradiés dans l'UE étaient les cuisses de grenouilles (environ 57 %) et les herbes aromatiques séchées, les épices et les condiments végétaux (environ 21 %).

Contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit

Pour la période 2016-2017, 11.162 échantillons ont été analysés par 24 États membres, soit 7,02 % de moins, en moyenne, qu'en 2015.

Sur le total des échantillons, 87 n'étaient pas conformes (0,8 %) et 113 (1 %) ont donné des résultats non concluants. Les cas de non-conformité étaient principalement liés à un étiquetage incorrect et à un traitement par ionisation interdit. Le pourcentage de non-conformité était inférieur à celui constaté dans le rapport précédent.

Les principales denrées analysées étaient : i) les fines herbes et épices (42 %) ; ii) les céréales, graines, légumes, fruits et leurs produits dérivés (22 %). La catégorie «autres» (compléments alimentaires et soupes et sauces) représentait 17 %.