Denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

1988/0169B(COD) - 02/12/1988 - Document de base législatif

OBJECTIF : rapprochement des législations sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation afin de garantir un niveau élevé de protection du consommateur et d'assurer la libre circultation des denrées alimentaires irradiées. CONTENU : .champ d'application : fabrication et commercialisation des denrées alimentaires traitées par ionisation, à l'exclusion de certains régimes hospitaliers traités sous surveillance médicale et des denrées alimentaires exposées à une ionisation par des instruments de mesures ou d'inspection à faible dose (moins de 0,5 GY à un niveau d'énergie max. de 5 Nev). .les denrées alimentaires soumises à une irradiation effectuée correctement selon les conditions de la directive doivent pouvoir être commercialisées dans toute la Communauté. La directive prévoit en annexe les catégories d'aliments et les sources d'ionisation pouvant être utilisées pour cette technique (fraises, papayes, mangues, fruits secs, légumineuses, légumes déshydratés, flocons de céréales, bulbes et tubercules, herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, crevettes, viande de volailles, cuisses de grenouilles, gomme arabique); .l'irradiation des aliments est interdite (sauf dans certains cas par doses partielles et selon une procédure spécifique); .les emballages/conditionnements des denrées alimentaires soumises à irradiation doivent porter certaines indications : pour les produits qui ne sont pas destinés à la vente au consommateur final, la directive prévoit l'utilisation à titre facultatif du sigle décrit à l'annexe III, assorti d'une déclaration selon laquelle l'aliment a été irradié. L'utilisation du sigle pourra être revue lorsque l'application de la directive aura démontré son efficacité ; pour les autres produits, toutes les informations requises par la directive 79/112/CE doivent être indiquées. .La directive précise les modalités de l'agrément des unités d'irradiation des denrées alimentaires par les autorités compétentes des Etats membres et prévoit la publication d'une liste des unités agréées au JOCE. Celles-ci doivent tenir un registre indiquant pour chacune des sources de radiations ionisantes et pour chaque lot de denrées traités la nature et la quantité irradiées, le numéro du lot et son destinataire, la date de l'irradiation, etc. Ce registre doit être conservé pendant 5 ans. Les unités des pays tiers doivent être conformes à des prescriptions équivalentes pouvant faire l'objet d'un contrôle officiel effectué dans les pays en question, si nécessaire par la Communauté. .La directive prévoit que les matériaux utilisés pour l'emballage des denrées à irradier doivent convenir à cet effet. Il est prévu d'approfondir cette question dans une directive ultérieure relative aux emballages. . procédure : la Commission peut modifier la directive pour l'adapter au progrès technique, après consultation des Etats membres et, éventuellement, du Comité scientifique de l'alimentation humaine, à titre consultatif. .Si un Etat membre découvre qu'une denrée alimentaire, pourtant traité de façon conforme, présente néanmoins des risques pour la santé, il peut unilatéralement suspendre sa commercialisation. Il en informe immédiatement la Commission qui vérifie ce risque dans les meilleurs délais et prend les mesures appropriées.