COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 3.11.2025
COM(2025) 658 final

# RAPPORT DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN ET AU CONSEIL

## sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation pour les années 2022-2023

# Table des matières

RÉSUMÉ ..... 2
1 CONTEXTE ..... 3
2 UNITÉS D'IRRADIATION AGRÉÉES ..... 3
3 RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS DANS LES UNITÉS D'IRRADIATION EN 2022-2023 ..... 4
4 RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS AU STADE DE LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS5

# RÉSUMÉ


Conformément à l'article 7, paragraphe 3, de la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999[1] relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, les États membres transmettent chaque année à la Commission:

– les résultats des contrôles effectués dans les unités d'irradiation, notamment en ce qui concerne les catégories et les quantités de produits traités et les doses appliquées; et

– les résultats des contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit.

En vertu de l'article 7, paragraphe 4, de ladite directive, la Commission est tenue de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* un rapport fondé sur les renseignements fournis chaque année par les autorités nationales de contrôle.

Le présent rapport porte sur la période comprise entre le 1er janvier 2022 et le 31 décembre 2023. Il réunit les renseignements transmis à la Commission par les États membres de l'UE et l'Irlande du Nord.

Trois États membres de l'UE et les pays de l'AELE n'ont pas communiqué de données en 2022 et 2023.

Période: 1/1/2022 – 31/12/2023

Pays concernés: les États membres de l'UE et l'Irlande du Nord

**Unités d'irradiation:**

– Nombre de pays disposant d'installations agréées: 13 États membres et la Norvège

– Nombre d'unités d'irradiation agréées: 23

– Nombre d'unités d'irradiation fermées: 0

– Nombre de pays pratiquant l'irradiation: 10 États membres

**Données sur le traitement:**

– Quantité de produits traités: 4198,2 tonnes (– 16,5 % par rapport à 2020-2021)

– Principales denrées traitées: «cuisses de grenouille congelées» (70,31 %), «herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux» (27,62 %) et «viandes de volailles séparées mécaniquement» (2,07 %).

– Principale localisation des irradiations: Belgique (69,9 %)

**Contrôles au stade de la commercialisation:**

– Nombre d'échantillons analysés: 7205

– Nombre d'échantillons non conformes: 51 (0,71 %)

– Principales denrées analysées: «fines herbes et épices» (46,97 %) et «céréales, graines, légumes, fruits et leurs produits dérivés» (23,36 %)


[1] Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (JO L 66 du 13.3.1999, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/1999/2/2008-12-11).

# 1 CONTEXTE

L'irradiation des denrées alimentaires est leur traitement par un type d'énergie rayonnante connue sous le nom d'ionisation. L'énergie rayonnante a des longueurs d'onde et des degrés de puissance variables, et disparaît lorsque la source d'énergie est supprimée. L'irradiation est utilisée à des fins sanitaires et phytosanitaires pour tuer les bactéries pathogènes qui peuvent provoquer une intoxication alimentaire (telles que *Salmonella*, *Campylobacter* et *E. coli*) et éliminer les organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux, tels que les insectes et autres nuisibles. Elle sert aussi à retarder la maturation des fruits, à arrêter la croissance et la germination des légumes (comme les oignons et les pommes de terre) ainsi qu'à prolonger la durée de conservation des denrées alimentaires. L'irradiation des denrées alimentaires ne peut remplacer une manipulation appropriée de celles-ci. Les denrées alimentaires irradiées nécessitent encore une réfrigération et une cuisson appropriées avant leur consommation si nécessaire.

Le cadre réglementaire de l'Union applicable à l'irradiation des denrées alimentaires (ci-après les «directives sur l'irradiation des denrées alimentaires») comprend donc:

– Directive 1999/2/CE (directive-cadre). Elle prévoit des dispositions pour la fabrication, la commercialisation et l'importation des denrées alimentaires et ingrédients traités par ionisation.

– Directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation («directive d'application»)[2]. Cette liste ne comprend actuellement qu'une catégorie de denrées alimentaires: herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux.

En outre, la liste des autorisations des États membres relatives aux denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation est publiée par la Commission au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les denrées et ingrédients alimentaires ne peuvent être traités par ionisation que dans des unités agréées. Pour les unités implantées sur le territoire de l'Union, l'agrément est accordé par les autorités compétentes des États membres. En vertu de l'article 7, paragraphe 3, de la directive 1999/2/CE, les États membres sont tenus de transmettre à la Commission la liste de leurs unités d'irradiation agréées. Cette liste est publiée au *Journal officiel de l'Union européenne*[3].

En vertu de l'article 6 de la directive 1999/2/CE, 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.

Afin de contrôler la bonne application de cette obligation d'étiquetage et de détecter les denrées alimentaires susceptibles d'avoir été traitées illégalement par ionisation, une série de méthodes d'analyse ont été normalisées par le Comité européen de normalisation (CEN).

# 2 UNITÉS D'IRRADIATION AGRÉÉES

À la fin de la période de référence (1er janvier 2022 - 31 décembre 2023), l'Union comptait 23 unités d'irradiation agréées situées dans 13 États membres: France (5), Allemagne (5), Bulgarie (2), Pays-Bas (2), Espagne (1), Belgique (1), République

[2] JO L 66 du 13.3.1999, p. 24.

[3] JO C 37 du 30.1.2019, p. 6.

tchèque (1), Croatie (1), Estonie (1), Italie (1), Hongrie (1), Pologne (1), et Roumanie (1).

Sur ces 13 États membres équipés d'unités d'irradiation, deux n'ont pas irradié de denrées alimentaires au cours de la période 2022-2023 et un n'a pas transmis de données.

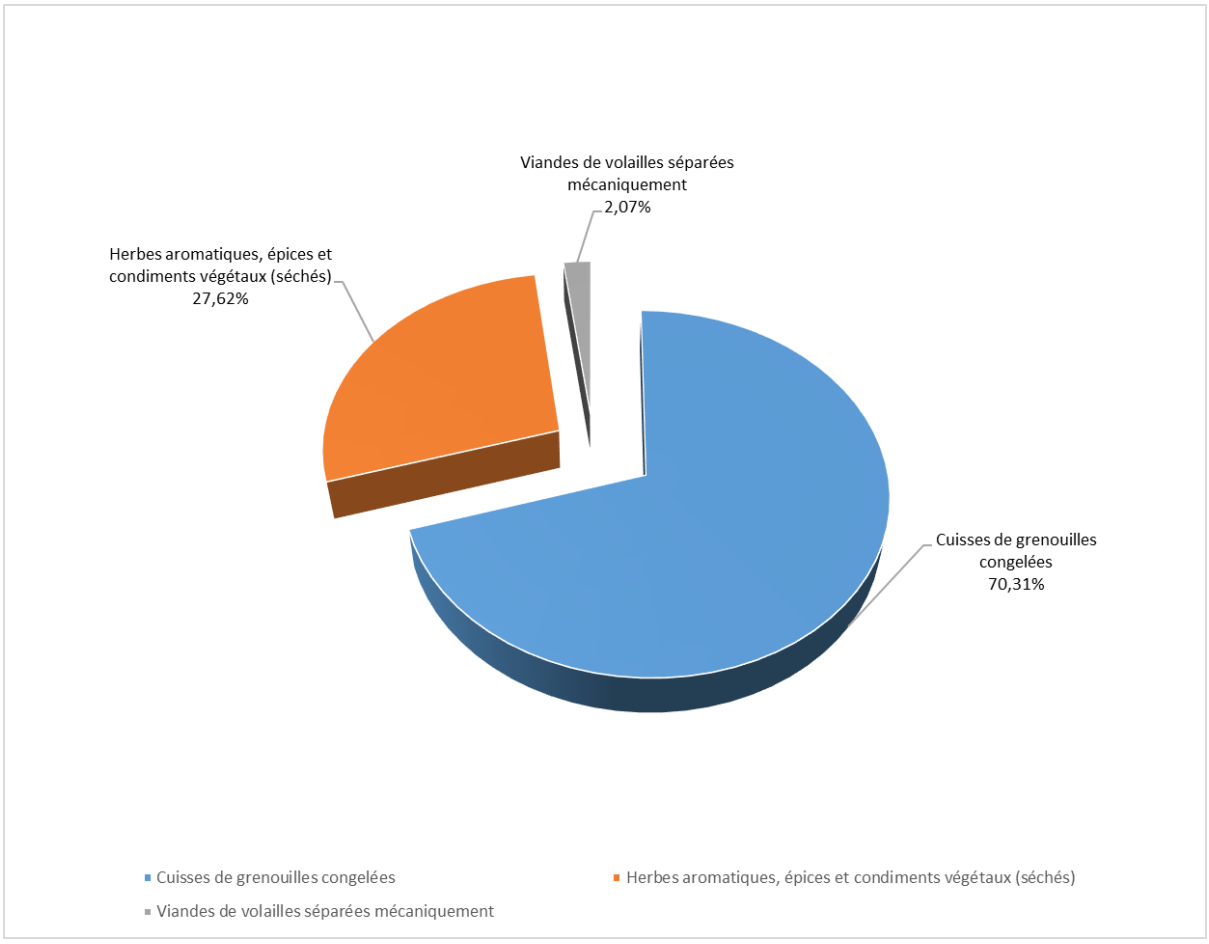
# 3 RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS DANS LES UNITÉS D'IRRADIATION EN 2022-2023

Au total, 4 198,2 tonnes de denrées alimentaires ont été traitées par ionisation dans les États membres de l'Union au cours des années 2022 et 2023. Le traitement a eu lieu principalement en Belgique, où 69,9 % des denrées alimentaires irradiées de l'Union ont été traitées.

Les trois principaux produits irradiés dans l'UE étaient les cuisses de grenouilles congelées (70,31 %), les herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux (27,62 %) et les viandes de volailles séparées mécaniquement (2,07 %).

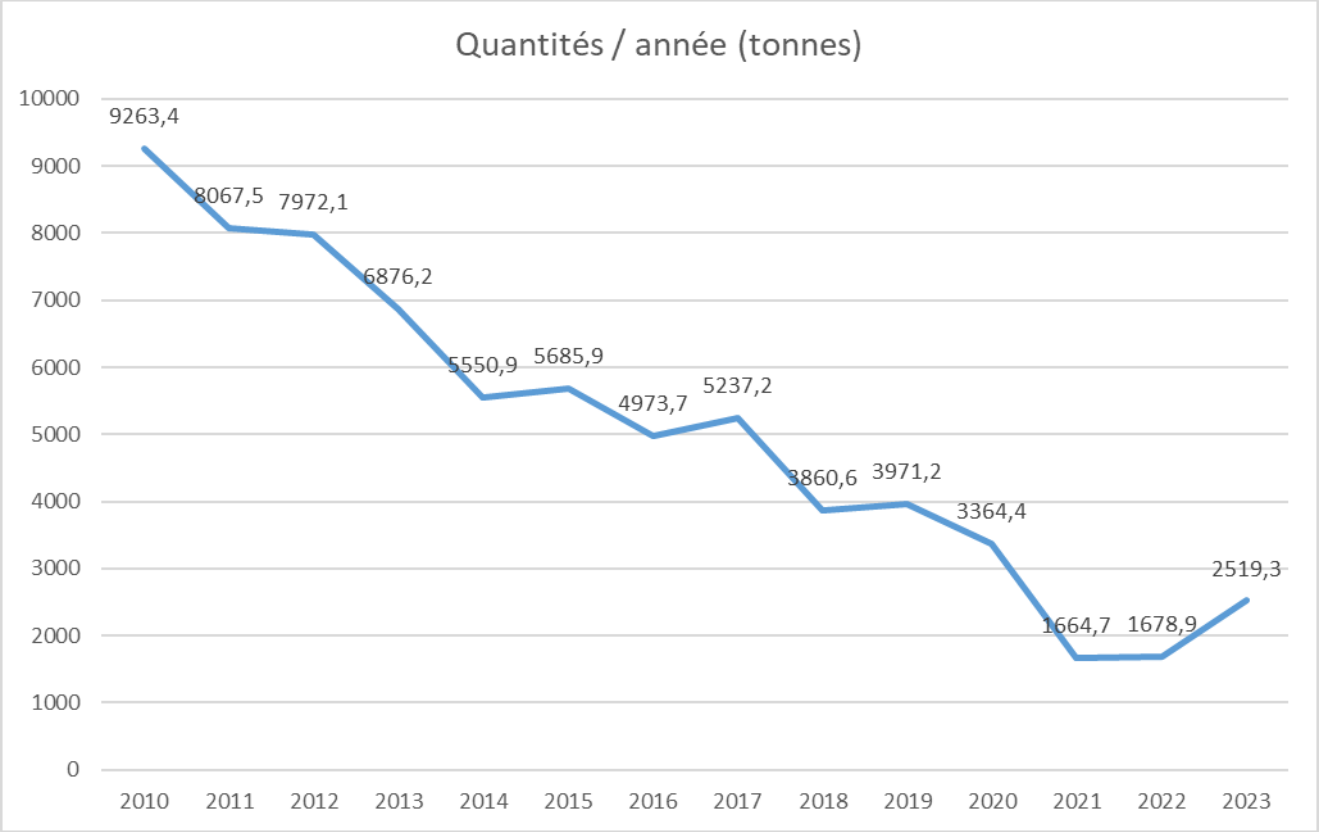
Le graphique 1 montre la distribution des produits irradiés dans les unités agréées des États membres de l'UE en 2022 et 2023.

*Graphique 1 – Répartition par catégorie de denrées alimentaires irradiées dans l'UE en 2022-2023*




Les quantités de denrées alimentaires (en tonnes) traitées par ionisation dans l'UE diminuent globalement depuis 2010, comme le montre le graphique 2.

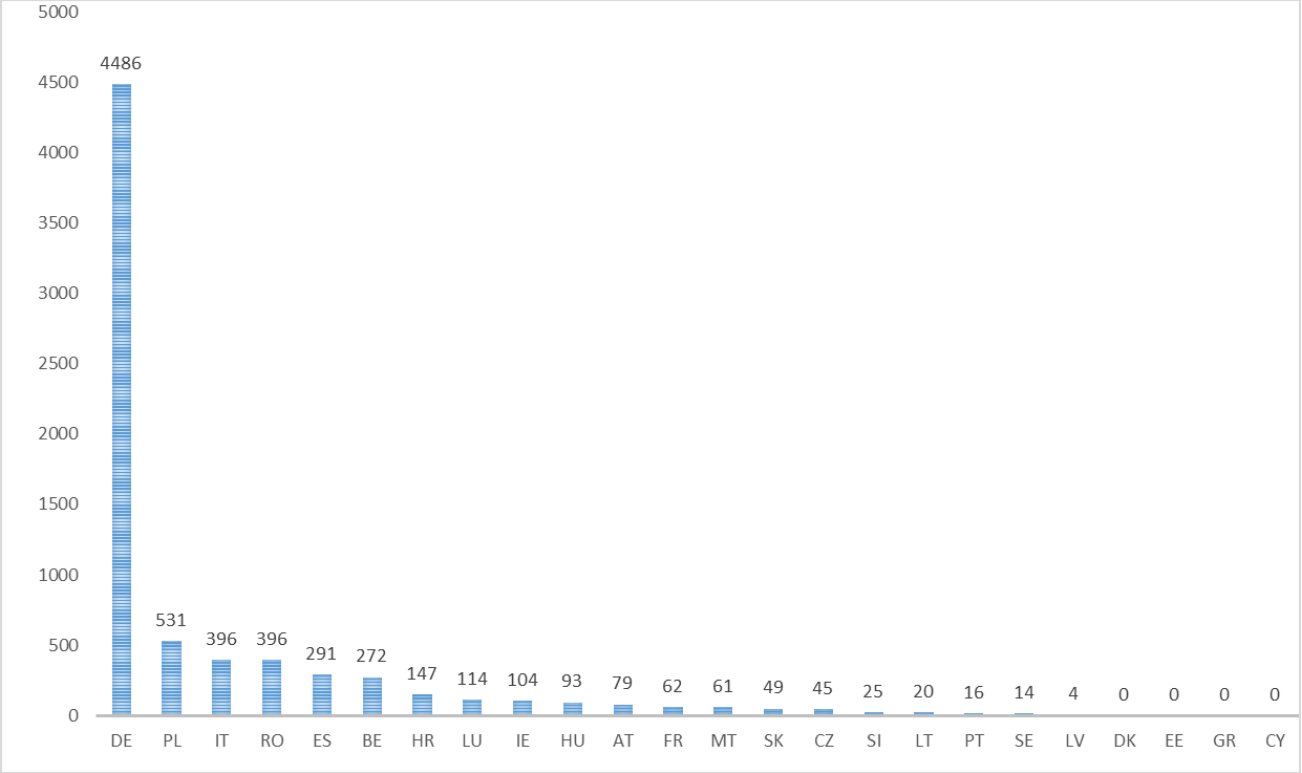
*Graphique 2 - Quantités de denrées alimentaires traitées par ionisation dans les unités d'irradiation agréées au sein de l'Union européenne depuis 2010*




# 4 RÉSULTATS DES CONTRÔLES EFFECTUÉS AU STADE DE LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS

Pour la période 2022-2023, 7 205 échantillons ont été analysés par 20 États membres de l'UE en vue de la détection de denrées alimentaires ionisées au stade de la commercialisation (y compris les denrées alimentaires importées de pays tiers), soit globalement 6 % de moins en moyenne qu'en 2020-2021. Les données relatives à chaque État membre de l'UE sont disponibles à l'annexe II et résumées dans le graphique 3.

*Graphique 3 - Échantillons analysés au stade de la commercialisation du produit dans chaque État membre en 2022-2023*




Quatre États membres n'ont effectué aucun contrôle analytique au stade de la commercialisation en 2022-2023 en raison de l'absence de capacités de laboratoire (Chypre et Grèce), de restrictions en matière de personnel (Estonie) ou d'autres raisons (Danemark).

Sur un total de 7 205 échantillons analysés, 51 n'étaient pas conformes (0,71 %) et 105 (1,46 %) 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 (0,71 %) était légèrement inférieur à celui constaté lors de la période de référence précédente 2020-2021 (0,9 %).

Comme illustré dans le graphique 4, au stade de la commercialisation, les «fines herbes et épices» (46,97 %) constituaient la majorité des produits analysés, suivies des «céréales, graines, légumes, fruits et leurs produits dérivés» (23,36 %).

*Graphique 4 - Catégorie de denrées alimentaires analysées au stade de la commercialisation des produits dans l'Union européenne en 2022-2023*

