COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 8.10.2019
COM(2019) 454 final

RAPPORT DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN ET AU CONSEIL

sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation pour les années 2016-2017

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

1. **RESUME** 2
2. **CONTEXTE** 3
3. **UNITES D'IRRADIATION AGREEES** 4
4. **RESULTATS DES CONTROLES EFFECTUES DANS LES UNITES D'IRRADIATION EN 2016-2017** 4
5. **RESULTATS DES CONTROLES EFFECTUES AU STADE DE LA COMMERCIALISATION DU PRODUIT** 5

1. RESUME

Conformément à l'article 7, paragraphe 3, de la 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[1], 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,
– les résultats des contrôles effectués au stade de la commercialisation du produit.

Conformément à l'article 7, paragraphe 4, de ladite directive, la Commission publie au *Journal officiel de l'Union européenne*:

– des informations détaillées concernant les unités d'irradiation agréées dans les États membres, ainsi que toute modification de leur situation,
– 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 2016 et le 31 décembre 2017. Il réunit 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.

Période:	**1/1/2016 – 31/12/2017**
Pays concernés:	États membres de l'UE et pays de l'AELE
Source:	Les 28 États membres et la Norvège

Unités d'irradiation:

– Nombre de pays équipés:	14 États membres et la Norvège
– Nombre d'unités d'irradiation agréées:	24
– Nombre d'unités d'irradiation fermées:	2
– Nombre de pays pratiquant l'irradiation:	10 États membres et la Norvège

Données sur le traitement:

– Quantité de produits traités:	10 211 tonnes (-11,4 % par rapport à 2015, en moyenne)
– Principales denrées traitées:	Cuisses de grenouille (57 %) et herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux (20,77 %)
– Principale localisation des irradiations:	la Belgique (68 %) et les Pays-Bas (13 %)

Contrôles au stade de la commercialisation:

– Nombre d'échantillons analysés:	11 162
– Nombre d'échantillons non conformes:	87 (0,8 %)

[1] JO L 66 du 13.3.1999, p. 16.

– Principales denrées analysées:	Fines herbes et épices (42 %) Céréales, graines, légumes, fruits et leurs produits dérivés (22 %)

2. 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 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 pas se substituer à leur manipulation adéquate, et, une fois celles-ci irradiées, il faut tout de même dûment les réfrigérer et les cuire préalablement à la consommation, le cas échéant.

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

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

– la 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[2]. Cette liste comprend actuellement une catégorie de denrées alimentaires: herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux. 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*[3].

Les denrées et les ingrédients alimentaires ne peuvent être irradiés que dans des unités agréées. Pour les unités implantées dans l'Union européenne, l'agrément est accordé par les autorités compétentes des États membres. L'article 7, paragraphe 3, de la directive 1999/2/CE prévoit que les États membres communiquent à la Commission la liste de leurs unités d'irradiation agréées.

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*[4].

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

[3] JO C 283 du 24.11.2009, p. 5.

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

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 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.

3. UNITES D'IRRADIATION AGREEES

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.

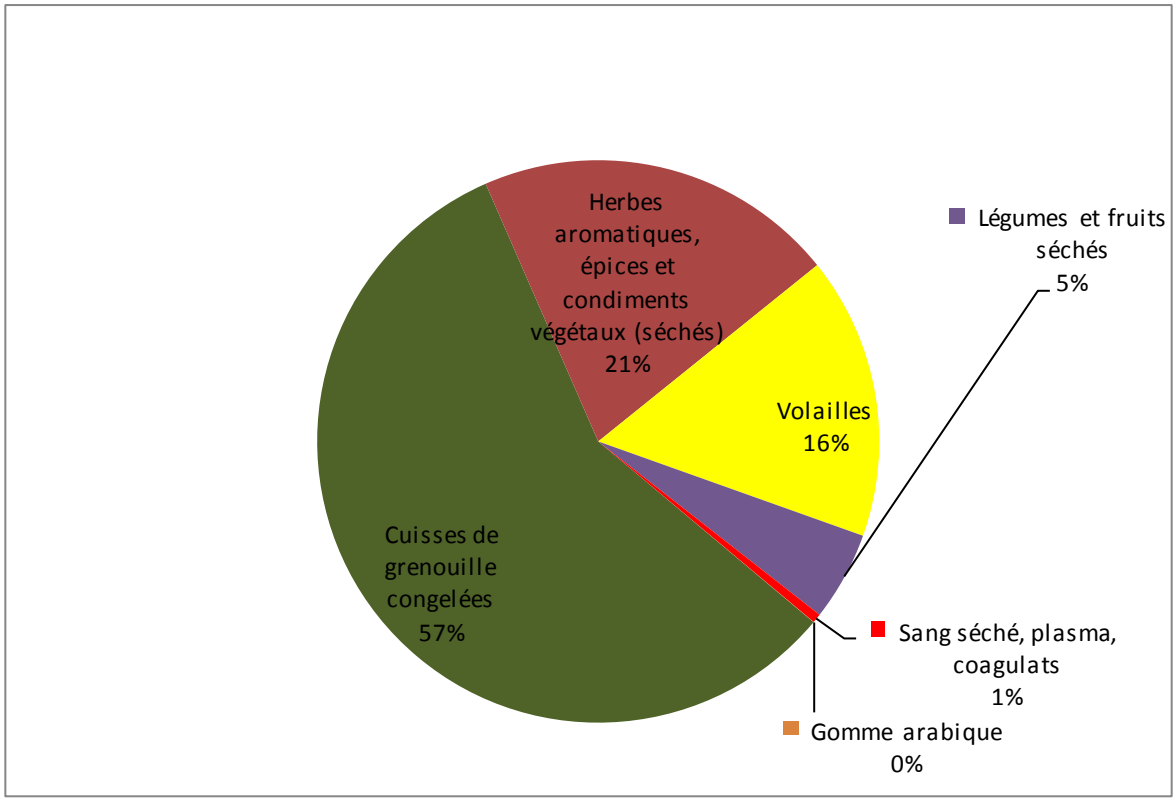
Sur ces 14 États membres équipés d'unités d'irradiation, la Bulgarie, l'Italie, la Roumanie et le Royaume-Uni n'ont pas irradié de denrées alimentaires au cours de la période couverte par le présent rapport.

4. RESULTATS DES CONTROLES EFFECTUES DANS LES UNITES D'IRRADIATION EN 2016-2017

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 %).

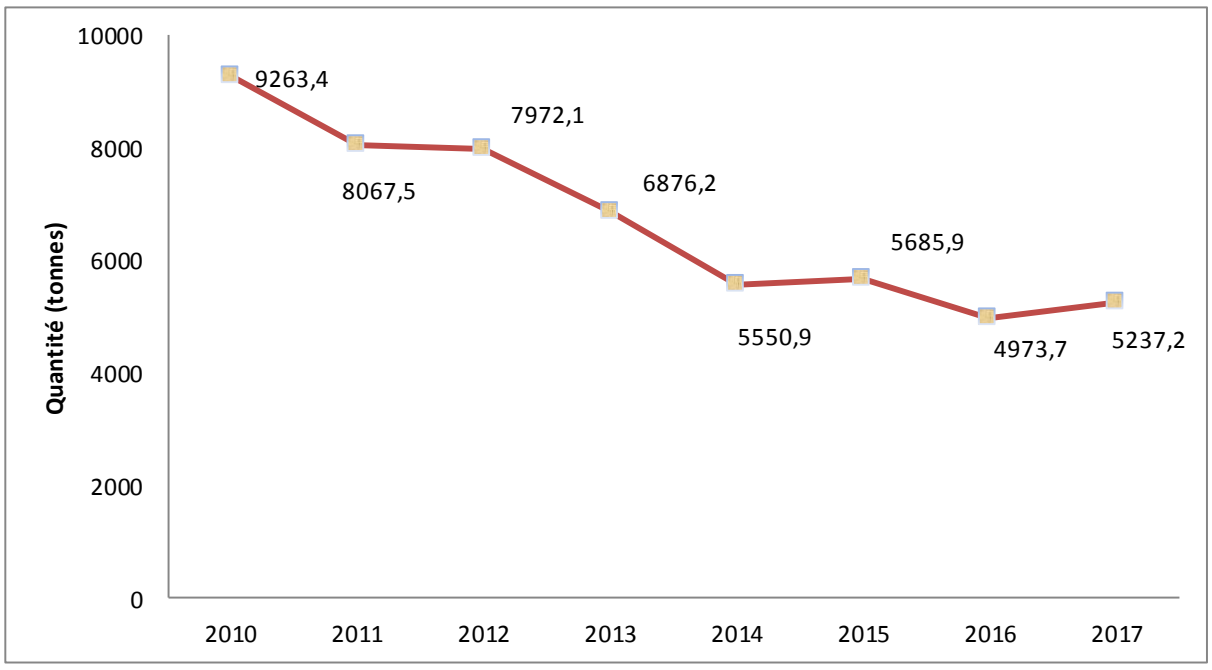
Les deux principaux produits irradiés dans l'UE étaient les cuisses de grenouilles (environ 57 %) et les herbes aromatiques séchées, les épices et les condiments végétaux (environ 21 %). Le graphique 1 montre la distribution des produits irradiés dans les unités agréées des États membres de l'UE en 2016 et 2017.

Graphique 1 – Répartition par catégorie de denrées alimentaires irradiées dans l'UE en 2016-2017



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

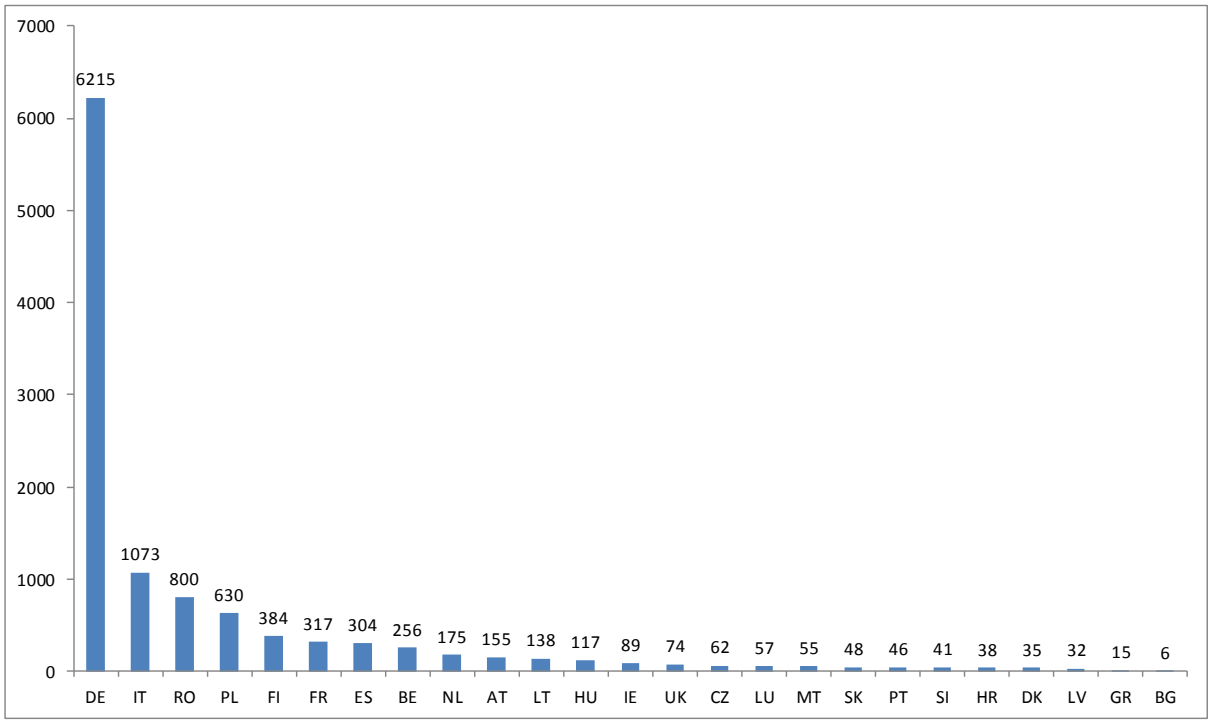
Graphique 2 – Quantités de denrées alimentaires traitées par ionisation dans les unités d'irradiation agréées au sein de l'Union européenne depuis 2010



5. RESULTATS DES CONTROLES EFFECTUES 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. Les données relatives à chaque État membre 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 2016-2017

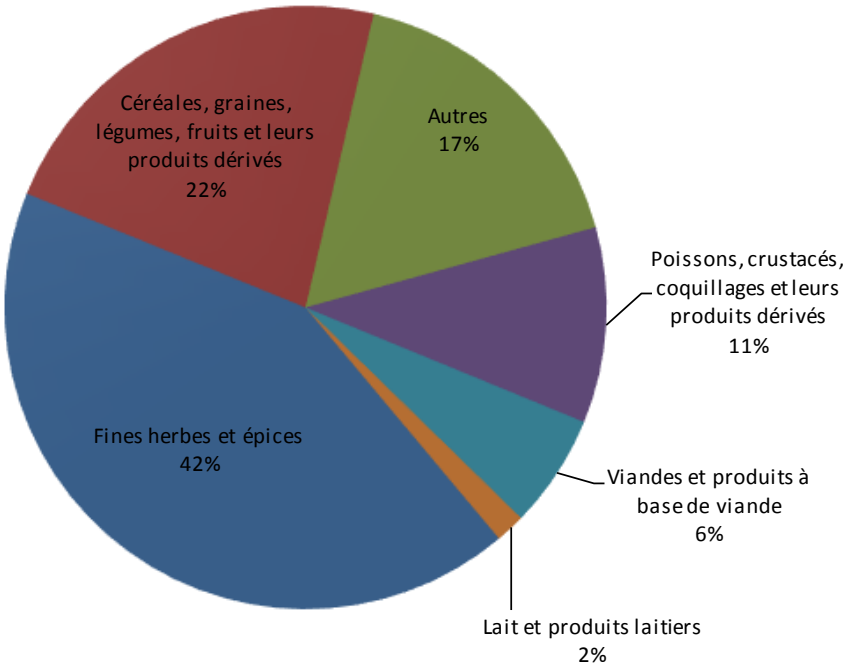


Cinq pays (quatre États membres et la Norvège) n'ont effectué aucun contrôle analytique au stade de la commercialisation du produit en 2016-2017 en raison de restrictions budgétaires [Croatie (2016), Danemark (2017) et Norvège (2016 et 2017)], de l'absence de capacités de laboratoire [Estonie et Chypre (2016, 2017)] ou d'autres priorités de contrôle [Suède (2016, 2017)]. Malte n'a pas communiqué d'échantillon en 2017.

Sur un total de 11 162 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.

Comme illustré au graphique 4, au stade de la commercialisation, les «fines herbes et épices» ainsi que les «céréales, semences, légumes, fruits et leurs produits» constituaient la majorité des produits analysés, respectivement 42 % et 22 %. La catégorie «autres» (compléments alimentaires et soupes et sauces) représentait 17 %.

Graphique 4 - Catégorie de **denrées alimentaires** analysées au stade de la commercialisation des produits dans l'UE en 2016-2017


Céréales, graines, légumes, fruits et leurs produits dérivés 22%
Autres 17%
Poissons, crustacés, coquillages et leurs produits dérivés 11%
Viandes et produits à base de viande 6%
Lait et produits laitiers 2%
Fines herbes et épices 42%