



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel, 8.8.2001
COM(2001) 472 definitief

**MEDEDELING VAN DE COMMISSIE
AAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD**

**OVER VOEDSEL EN VOEDSELINGREDIËNTEN DIE IN DE GEMEENSCHAP
MOGEN WORDEN BEHANDELD MET IONISERENDE STRALING**

MEDEDELING OVER VOEDSEL EN VOEDSELINGREDIËNTEN DIE IN DE GEMEENSCHAP MOGEN WORDEN BEHANDELD MET IONISERENDE STRALING

(Voor de EER relevante tekst)

Samenvatting

De richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG inzake de behandeling van voedsel met ioniserende straling zijn op 20 september 2000 in werking getreden. Voedsel en voedselingrediënten die met ioniserende straling zijn behandeld en op de communautaire markt worden aangeboden, moeten sinds 20 maart 2001 aan de bepalingen van de richtlijnen beantwoorden.

Slechts één categorie van voedingsmiddelen is opgenomen in de communautaire positieve lijst van levensmiddelen die met ioniserende straling mogen worden behandeld: "*gedroogde aromatische kruiden, specerijen en plantaardige kruiden*". Richtlijn 1999/2/EG bepaalt dat de Commissie uiterlijk op 31 december 2000 een voorstel moet indienen om deze communautaire positieve lijst van levensmiddelen die met ioniserende straling mogen worden behandeld, aan te vullen. Dat voorstel moet via de medebeslissingsprocedure worden goedgekeurd. Ondertussen mogen de lidstaten, met inachtneming van het Verdrag, bestaande nationale vergunningen voor de behandeling van bepaalde levensmiddelen met ioniserende straling handhaven en bestaande nationale beperkingen of verboden blijven toepassen.

Alvorens een voorstel aan het Europees Parlement en de Raad voor een communautaire positieve lijst in te dienen, lanceerden de diensten van de Commissie tijdens het najaar 2000 een open discussie met consumentenorganisaties, het bedrijfsleven en andere betrokkenen over de strategie voor het opstellen van de positieve lijst. In een discussienota, waarin de strategie werd uiteengezet, werd naar reacties gevraagd.

Uit die reacties bleken uitgesproken meningen, zowel voor als tegen. De voorwaarden voor het verlenen van toestemming, zoals die in de richtlijn zijn vastgesteld, en in het bijzonder de technologische behoefte, het nut voor de consument en het niet toepassen van doorstraling ter vervanging van hygiënische praktijken, worden zeer uiteenlopend geïnterpreteerd.

Aangezien dit een zeer ingewikkelde materie is, is de Commissie van mening dat in dit stadium een ruimer debat wenselijk is.

1. INLEIDING

De richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG inzake de behandeling van voedsel met ioniserende straling zijn op 20 september 2000 in werking getreden. Voedsel en voedselingrediënten die met ioniserende straling zijn behandeld en op de communautaire markt worden aangeboden, moeten sinds 20 maart 2001 aan de bepalingen van de richtlijnen beantwoorden. Een belangrijke vraag blijft evenwel onbeantwoord:

Welke levensmiddelen moeten in de hele Gemeenschap met ioniserende straling kunnen worden behandeld?

Tijdens de debatten die voorafgingen aan de goedkeuring van de bovenstaande richtlijnen, bereikten de Raad en het Europees Parlement slechts overeenstemming over één categorie van levensmiddelen die in de hele EU met ioniserende straling mag worden behandeld: *“gedroogde aromatische kruiden, specerijen en plantaardige kruiden”*. Richtlijn 1999/2/EG bepaalt dat de Commissie uiterlijk op 31 december 2000 een voorstel moet indienen om de *communautaire positieve lijst van levensmiddelen die met ioniserende straling mogen worden behandeld*, aan te vullen. Dat voorstel moet via de medebeslissingsprocedure worden goedgekeurd. Ondertussen mogen de lidstaten, met inachtneming van het Verdrag, bestaande nationale vergunningen voor de behandeling van bepaalde levensmiddelen met ioniserende straling handhaven en bestaande nationale beperkingen of verboden blijven toepassen.

Alvorens een voorstel aan het Europees Parlement en de Raad voor een communautaire positieve lijst in te dienen, lanceerden de diensten van de Commissie tijdens het najaar 2000 een open discussie met consumentenorganisaties, het bedrijfsleven en andere betrokkenen over de strategie voor het opstellen van de positieve lijst. In een discussienota, waarin de strategie werd uiteengezet, werd naar reacties gevraagd.

2. WETTELIJK KADER

Doorstraalde levensmiddelen vallen onder de

- **kaderrichtlijn** 1999/2/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedselingrediënten met ioniserende straling, die de algemene en de technische aspecten regelt voor de toepassing van het doorstralingsprocédé en de etikettering van doorstraalde levensmiddelen, alsook de voorwaarden voor het verlenen van toestemming voor het behandelen van levensmiddelen met ioniserende straling.
- **uitvoeringsrichtlijn** 1999/3/EG van het Europees Parlement en de Raad inzake de vaststelling van een communautaire lijst van voedsel en voedselingrediënten die mogen worden behandeld met ioniserende straling. Tot nu toe bevat deze *positieve lijst* slechts één categorie van voedingsmiddelen: *“gedroogde aromatische kruiden, specerijen en plantaardige kruiden”*.

De **kaderrichtlijn** vereist en bepaalt uitdrukkelijk:

1. De behandeling van een bepaald levensmiddel mag *alleen worden toegestaan* indien het procédé
 - technologisch gezien in een aanvaarbare behoefte voorziet,
 - geen gevaar oplevert voor de gezondheid,
 - nuttig is voor de consument,
 - niet wordt toegepast ter vervanging van hygiënische en gezondheidspraktijken of van behoorlijke productie- en landbouwprocessen.
2. Levensmiddelen die zijn doorstraald of die doorstraalde ingrediënten bevatten, moeten worden geëtiketteerd.
3. Een positief advies van het *Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding* is vereist om een bepaald levensmiddel op de positieve lijst te plaatsen.
4. De Commissie moet uiterlijk op 31 december 2000 een voorstel indienen ter aanvulling van de communautaire positieve lijst van levensmiddelen die met ioniserende straling mogen worden behandeld.
5. *Nationale vergunningen* van de lidstaten voor het doorstralen van bepaalde levensmiddelen *mogen worden gehandhaafd* tot de inwerkingtreding van de aangevulde positieve lijst.
6. Tot de inwerkingtreding van de aangevulde positieve lijst mogen de lidstaten, met inachtneming van de regels van het Verdrag, eveneens *beperkingen of verboden blijven toepassen inzake het behandelen van levensmiddelen* met ioniserende straling.
7. De lidstaten moeten ervoor zorgen dat de *controlemethoden* waarmee wordt nagegaan of voedsel met ioniserende straling is behandeld, *gestandaardiseerd of erkend* zijn.
8. Levensmiddelen, ook die welke uit derde landen worden ingevoerd, mogen alleen met *goedgekeurde doorstralingsinstallaties* zijn behandeld.

3. WETENSCHAPPELIJK KADER

In 1980 kwamen de Voedsel- en Landbouworganisatie (FAO), de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) en de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) op grond van wetenschappelijke studies tot de conclusie dat de doorstraling van levensmiddelen tot een maximumdosis van 10 kGy veilig is. In feite moedigt de WHO de toepassing van het doorstralingsprocédé aan om het aantal via het voedsel overgedragen en door micro-organismen veroorzaakte ziekten te verminderen.

Voortbouwend op het werk van de FAO, de IAEA en de WHO heeft het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding in 1986, 1992 en 1998 adviezen uitgebracht over

doorstraalde levensmiddelen en gunstige adviezen gegeven betreffende de doorstraling van een aantal voedingsmiddelen (fruit, groenten, granen, zetmeelhoudende knollen, specerijen en kruiden, vis, schelpdieren, vers vlees, pluimvee, camembert op basis van rauwe melk, kikkerbiljetjes, Arabische gom, caseïne/caseïnat, eiwit, graanvlokken, rijstmeel en bloedproducten). Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding benadrukte dat voedingsmiddelen niet mogen worden doorstraald om onzorgvuldigheid bij de verwerking van voedingsmiddelen te verdoezelen of om te maskeren dat de voedingsmiddelen ongeschikt zijn voor menselijke consumptie.

De FAO, de IAEA en de WHO publiceerden in 1999 een verslag van een studiegroep over de vraag of voedsel dat is doorstraald met dosissen van meer dan 10 kGy wel gezond is. Deze studiegroep kwam tot de conclusie dat voedingsmiddelen die zijn doorstraald met welke dosis ook die nodig is om de technologische doelstelling te bereiken, veilig kunnen worden geconsumeerd en vanuit voedingsoogpunt geschikt zijn.

Voor de meeste levensmiddelen die kunnen worden doorstraald, zijn betrouwbare detectiemethodes beschikbaar. Die methodes zijn erkend en zijn of worden momenteel gestandaardiseerd door het Europees Comité voor Normalisatie (CEN). In de meeste gevallen is het dus mogelijk te controleren of doorstraalde levensmiddelen correct zijn geëtiketteerd. In de overige gevallen kunnen de documenten worden gecontroleerd.

4. TOEPASSINGEN

Ook al laten de bestaande vergunningen in bepaalde lidstaten (zie de bijlage) de behandeling van een aantal voedingsmiddelen en voedselingrediënten met ioniserende straling toe, toch worden in de praktijk slechts een aantal levensmiddelen doorstraald. Bovendien wordt meestal slechts een klein percentage van een specifiek voedingsmiddel met ioniserende straling behandeld.

Doorstraling wordt toegepast om het aantal micro-organismen te verminderen in voedselingrediënten die zijn bestemd voor de vervaardiging van industrieel geproduceerde samengestelde levensmiddelen om de houdbaarheidsperiode van de eindproducten te verlengen. Dat geldt in het bijzonder voor ingrediënten die worden toegevoegd aan producten waarvoor bij het productieproces geen verhitting plaatsvindt, zoals yoghurt met graanvlokken of verse kaas met kruiden en specerijen. Dezelfde voedingsmiddelen of voedselingrediënten (graanvlokken, gedroogde vruchten enz.) hoeven niet noodzakelijk te worden doorstraald indien ze als zodanig rechtstreeks voor de eindconsument bestemd zijn, aangezien de houdbaarheidsperiode voor zelf bereide producten veel korter mag zijn en de normale bacteriologische belasting geen gevaren inhoudt voor de gezondheid wanneer de consument de ingrediënten op een normale en redelijke manier bewaart en verwerkt.

Doorstraling wordt ook toegepast op bepaalde voedingsmiddelen die besmet kunnen zijn met *Salmonella*, *Listeria* of andere schadelijke micro-organismen (bijvoorbeeld kippenvlees, eieren, kaas op basis van rauwe melk) en die bestemd zijn voor rechtstreeks gebruik door de consument. Een aantal van die producten, in het bijzonder kikkerbiljetjes en garnalen, worden bij de bereiding vaak onvoldoende verhit om deze schadelijke micro-organismen te vernietigen, of ze worden zonder verdere bereiding geconsumeerd. Ze kunnen ook aanleiding geven tot kruisbesmetting.

5. BESTAANDE COMMUNAUTAIRE HYGIËNISCHE MAATREGELEN BEHALVE DE DOORSTRALING VAN LEVENSMIDDELEN

De regels inzake levensmiddelenhygiëne zijn vastgesteld bij Richtlijn 93/43/EEG van de Raad inzake levensmiddelenhygiëne en bij een aantal Richtlijnen van de Raad betreffende de productie en het op de markt brengen van producten van dierlijke oorsprong. Deze wettelijke vereisten stellen voor alle levensmiddelen een hoog niveau van consumentenbescherming vast. Deze vereisten worden algemeen beschouwd als essentieel om veilige levensmiddelen te garanderen, ook op internationaal niveau door middel van de *Codex Alimentarius*. De ervaring leert dat een strikte naleving van deze regels doeltreffend is en andere maatregelen, zoals eindecontaminatie om redenen van voedselveiligheid, overbodig maakt. Uit ervaring is evenwel ook gebleken dat bepaalde voedingsmiddelen ingevolge de beperkingen van het productieproces soms een microbiologisch restrisico inhouden. In die omstandigheden bestaat de enige mogelijkheid erin een reductie van de bacteriologische belasting in het eindproduct te reduceren of het voedingsmiddel te verbieden. De voorstellen van de Commissie inzake levensmiddelenhygiëne houden daar rekening mee en voorzien voor bepaalde levensmiddelen die een bijzonder hoog risico inhouden in bijkomende decontaminatiemaatregelen. Wanneer dergelijke maatregelen worden toegepast, mag de decontaminatie in geen geval een nadelige invloed hebben op de correcte naleving van alle vereisten inzake levensmiddelenhygiëne. Decontaminatie mag ook alleen worden toegepast volgens de gebruiksvoorwaarden die het bevoegde Wetenschappelijk Comité vaststelt. Op die manier moet verkeerd of onterecht gebruik van decontaminatie worden vermeden.

6. RAADPLEGING VAN CONSUMENTENORGANISATIES, HET BEDRIJFSLEVEN EN ANDERE BETROKKENEN OVER DE STRATEGIE VOOR HET OPSTELLEN VAN DE POSITIEVE LIJST VOOR DE HELE GEMEENSCHAP

Op 27 september 2000 stuurden de diensten van de Commissie een discussienota inzake de doorstraling van levensmiddelen naar de Europese consumentenorganisaties en organisaties van het Europese bedrijfsleven, met de vraag voor welke levensmiddelen in de Europese Gemeenschap toestemming moet worden verleend voor behandeling met ioniserende straling. De discussienota werd ook op de website van het directoraat-generaal geplaatst om andere belangstellenden de mogelijkheid te bieden hun opmerkingen te formuleren (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fi_index_en.html). De nota bevatte een strategie voor het opstellen van de communautaire positieve lijst en kan als volgt worden samengevat:

- De kaderrichtlijn bepaalt dat de doorstraling van voedsel nuttig moet zijn voor de consument. Er werd aangevoerd dat kan worden aangenomen dat dit procédé nuttig kan zijn voor de consument wanneer het mogelijke gezondheidsrisico's vermindert of de houdbaarheid van de producten verlengt. Een langere houdbaarheid is niet alleen praktisch, het zou ook de prijs van de producten kunnen drukken.
- De kaderrichtlijn bepaalt dat de doorstraling van voedsel technologisch gezien in een aanvaardbare behoefte moet voorzien. Er werd geargumenteerd dat aanzienlijke hoeveelheden van een bepaald product in minstens één lidstaat worden doorstraald, wat zou kunnen wijzen op een technologische behoefte, ten minste in die lidstaat.
- De kaderrichtlijn stelt dat doorstraling niet mag worden toegepast ter vervanging van behoorlijke hygiënische praktijken. Er werd aangevoerd dat zulks zou kunnen worden voorkomen door uitsluitend vergunningen voor doorstraling te verlenen voor producten die

onbehandeld een onaanvaardbaar risico voor de gezondheid van de consument inhouden en waarvoor geen andere geschikte decontaminatiemethode beschikbaar is.

De nota stelde dat indien deze strategie wordt toegepast, de volgende producten in de positieve lijst kunnen worden opgenomen:

- Diepgevroren aromatische kruiden, gedroogd fruit, graanvlokken en -kiemen. Deze voedselingrediënten worden hoofdzakelijk gebruikt in samengestelde voedingsmiddelen, zoals producten op basis van melk, die bij het productieproces niet worden verhit.
- Afval van kippen, eiwit en Arabische gom (additief). Deze voedselingrediënten kunnen besmet zijn en moeten worden gedecontamineerd om de gezondheidsrisico's te verminderen en de houdbaarheidsperiode te verlengen.
- Kikkerbiljetjes en gepelde garnalen beantwoorden door de vangst- en bereidingsmethodes misschien niet aan de voorgeschreven microbiologische normen. Deze producten zijn bestemd om rechtstreeks door de consument te worden verbruikt. Decontaminatie verbetert de veiligheid van deze producten.

Op grond van dezelfde redenering worden de volgende producten mogelijk niet opgenomen in de positieve lijst, ook al verklaarde het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding ze veilig:

- Vers fruit en verse groenten, granen, zetmeelhoudende knollen (aardappelen), vis, camembert op basis van rauwe melk, caseïne, rijstmeel en bloedproducten. Deze producten worden in de lidstaten niet of slechts in zeer kleine hoeveelheden doorstraald daar waar dit procédé toegelaten is. Dat kan worden geïnterpreteerd als een bewijs dat er onvoldoende technologische behoefte is.
- Vers rood vlees en vlees van gevogelte¹. Om behoorlijke hygiënische praktijken niet te ontmoedigen, dient prioriteit te worden verleend aan maatregelen die de hygiënische omstandigheden tijdens de productie van deze voedingsmiddelen verbeteren, in plaats van deze voedingsmiddelen achteraf door middel van doorstraling te decontamineren.

7. RESULTATEN VAN DE RAADPLEGING

De Commissie ontving in totaal 33 reacties van consumentenorganisaties en organisaties uit de bedrijfswereld, de regering van de VS, de *International Consultative Group on Food Irradiation* van de FAO en de WHO, bedrijven en privé-personen (http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fi_index_en.html).

7.1 Meningen van consumentenorganisaties

De consumentenorganisaties nemen zeer kritische standpunten in. Zij argumenteren dat doorstraling van voedingsmiddelen overbodig is wanneer goede hygiënische praktijken worden toegepast. Een “aanvaardbare technologische behoefte” is niet bewezen door het feit

¹ Sinds de publicatie van de discussienota is er bij Beschikking 2001/233/EG van de Commissie van 14 maart 2001 een verbod ingesteld op separatorvlees van runderen, schapen en geiten (PB L 84 van 23.3.2001, blz. 59).

dat in een bepaalde lidstaat reeds aanzienlijke hoeveelheden van een product worden doorstraald. Het gevaar bestaat dat doorstraling van voedingsmiddelen wordt gebruikt ter vervanging van degelijke hygiënische praktijken. Er werden vraagtekens geplaatst bij het nut voor de consument, aangezien de verlenging van de houdbaarheidsperiode van levensmiddelen niet in het belang van de consument, maar in het belang van de producent zou zijn. Prioriteit moet worden verleend aan de verbetering van de levensmiddelenproductie op primair niveau, aan de bewaring en aan de productieprocessen.

7.2 Meningen van organisaties van het bedrijfsleven en andere betrokkenen

De standpunten die organisaties van het bedrijfsleven en andere betrokkenen hebben ingestuurd, zijn uiteenlopend.

Voor doorstraling van levensmiddelen

De doorstralingsindustrie is er duidelijk voorstander van dat doorstraling wordt toegelaten voor alle producten waarvoor het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding een gunstig advies heeft uitgebracht. De *International Consultative Group on Food Irradiation* van de FAO en de WHO, die de opdracht heeft de algemene activiteiten van doorstraling van levensmiddelen te evalueren en er advies over te verstrekken, alsook de regering van de VS en een aantal verenigingen of instellingen voor onderzoek namen gelijksoortige standpunten in.

De belangrijkste argumenten zijn dat doorstraling van levensmiddelen volgens het wetenschappelijk comité veilig is en bijdraagt tot de bescherming van de consument doordat het schadelijke organismen in levensmiddelen (rood vlees, gevogelte enz.) vernietigt. Wanneer deze techniek wordt toegepast in het kader van goede productiepraktijken, is dat niet ter vervanging van goede hygiënische praktijken. Er is geen geldige reden om de toepassing van voedsel-doorstraling in de EU te verbieden of te beperken. De algemene liberalisering van de handel via de Wereldhandelsorganisatie vereist dat de nationale autoriteiten hun regelgeving baseren op de codexnormen, wetenschappelijke gegevens en een behoorlijke risicoanalyse. Hoewel wordt erkend dat een verbetering van de hygiëne de eerste prioriteit moet zijn, wordt benadrukt dat hygiënische maatregelen de aanwezigheid van schadelijke micro-organismen in vooral rood vlees en kip niet kunnen voorkomen. Veel landen hebben toestemming verleend om een aantal levensmiddelen, zoals rood vlees en gevogelte, met ioniserende straling te behandelen. Doorstraling van levensmiddelen is bijgevolg het beste alternatief voor fumigatie van fruit en groenten om schadelijke organismen te vernietigen. Over het algemeen kan doorstraling van levensmiddelen schadelijke chemicaliën vervangen. Dat momenteel slechts kleine hoeveelheden producten worden doorstraald, betekent niet dat er geen "technologische behoefte" is, want sociale, ecologische en economische factoren wegen veel zwaarder door dan technologische behoeften, wetenschappelijke argumenten en het nut voor de consument.

Tegen doorstraling van levensmiddelen

De voedingsindustrie, en in het bijzonder de producenten van en handelaars in vleesproducten, gedroogd fruit en gedroogde groenten, aardappelen, melkproducten, graanvlokken en thee zijn geen voorstander van een opname van hun producten in de lijst. Zij oordelen dat de huidige procedures om een goede hygiëne te waarborgen volstaan (er is volgens hen dus geen technologische behoefte). HACCP-systemen (Hazard Analysis Critical

Control Point Systems) moeten de belangrijkste prioriteit zijn om de hygiëne te verbeteren. Een vergunning voor doorstraling zou het imago van deze producten negatief beïnvloeden. Doorstraling van vers fruit en verse groenten om het uitlopen af te remmen en het rijpingsproces te vertragen kan de consumenten misleiden over de versheid van de producten. De Confederatie van de landbouw- en voedingsmiddelenindustrieën van de EU (CIAA) acht het onwaarschijnlijk dat levensmiddelenproducenten gebruik zullen maken van voedingsmiddelendoorstraling zolang de consument geen vertrouwen heeft in deze technologie. De CIAA denkt dat het negatieve imago van levensmiddelendoorstraling zal worden versterkt indien doorstraling wordt toegelaten voor alle producten waarvoor het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding een gunstig advies heeft gegeven. Doorstraling van levensmiddelen kan worden gebruikt ter vervanging van goede hygiënische praktijken en kan aanleiding geven tot oneerlijke handelspraktijken. Een uitbreiding van de lijst moet gepaard gaan met een informatiecampagne om de consumenten te overtuigen van de veiligheid van deze technologie. De uitbreiding van de lijst dient te worden uitgesteld.

7.3 Samenvatting van de resultaten van de raadpleging

De voorwaarden voor de toekenning van een vergunning zoals die in de communautaire wetgeving zijn vastgesteld, met name dat doorstraling niet mag worden toegepast ter vervanging van hygiënische praktijken, dat ze in een technologische behoefte moet voorzien en nuttig moet zijn voor de consument, worden niet alleen aangevoerd als argument voor het opnemen van bepaalde producten in de lijst, maar ook als argument tegen.

De consumentenorganisaties zijn ofwel totaal gekant tegen bijkomende toelatingen, óf wensen dat deze techniek zo restrictief mogelijk wordt toegepast. De doorstralingsindustrie, gesteund door de *International Consultative Group on Food Irradiation* van de FAO en de WHO, de regering van de VS en een aantal verenigingen en instellingen voor onderzoek, voeren evenwel aan dat er geen wetenschappelijke reden is om niet alle producten waarvoor het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding een gunstig advies heeft uitgebracht in de lijst op te nemen.

Interessant is dat de levensmiddelenproducenten en -handelaars meestal gekant zijn tegen het opnemen van hun producten in de positieve lijst, hoofdzakelijk omdat ze negatieve reacties van de consumenten verwachten. Er zijn ook aanwijzingen dat het gebruik van doorstraalde kruiden en specerijen door de voedingsmiddelenproducenten daalt ingevolge de strikte etiketteringsvoorschriften in de EU-wetgeving en de versterkte controles van de etikettering door de autoriteiten van de lidstaten. Slechts een aantal specifieke sectoren zijn voorstander van een toelating om hun producten (garnalen, kikkerbiljetjes, rivierkreeft en bloedproducten) met ioniserende straling te behandelen.

8. MOGELIJKE VOORSTELLEN VOOR EEN POSITIEVE LIJST

Mogelijkheid 1

De meeste levensmiddelenproducenten zijn gekant tegen het opnemen in de positieve lijst van de in de discussienota voorgestelde voedsel ingrediënten. Dat kan worden uitgelegd als een gebrek aan technologische behoefte. De enige producten waarvoor uit de raadpleging een duidelijke behoefte is gebleken, zijn gepelde garnalen en kikkerbiljetjes. Er kan worden voorgesteld voor die producten toestemming te verlenen. Door de omstandigheden in de subtropische en tropische landen waaruit die producten worden geïmporteerd, kan een bacteriologische belasting niet worden voorkomen.

Mogelijkheid 2

De levensmiddelenproducenten zijn vooral tegen het opnemen van voedsel ingrediënten in de lijst omdat ze vrezen voor negatieve reacties van de consumenten. Het is de verantwoordelijkheid van de Commissie wetgeving op te stellen die wetenschappelijk verantwoord is en de veiligheid van de levensmiddelen verbetert. Deze technologie kan de veiligheid van bepaalde producten zonder twijfel verbeteren. De Commissie zou dan ook kunnen voorstellen producten in de lijst op te nemen waarvan in bepaalde lidstaten aanzienlijke hoeveelheden worden doorstraald, met name diepgevroren aromatische kruiden, gedroogd fruit, graanvlokken en -kiemen, afval van kippen, eiwit, Arabische gom (additief), gepelde garnalen en kikkerbiljetjes.

Mogelijkheid 3

Gelet op de uiteenlopende opinies die uit het raadplegingsproces zijn gebleken, kan een derde mogelijkheid erin bestaan de huidige lijst als volledig te beschouwen.

CONCLUSIES

Hoewel levensmiddelendoorstraling nog maar zeer beperkt wordt toegepast, wekt deze techniek belangstelling in alle delen van de samenleving. Zelfs in landen – binnen en buiten de Europese Gemeenschap – die de doorstraling van heel wat verschillende levensmiddelen toelaten, zijn de behandelde hoeveelheden in vergelijking met de niet behandelde hoeveelheden meestal zeer klein. Een uitzondering vormen kikkerbiljetjes, die bijvoorbeeld in Frankrijk steeds worden doorstraald, en in bepaalde mate garnalen.

In wetenschappelijke kringen, alsook in het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding, wordt levensmiddelendoorstraling veilig geacht voor de gezondheid van de consumenten wanneer de doorstraling in het kader van goede productiepraktijken wordt toegepast. De communautaire wetgeving bepaalt dat alle doorstraalde levensmiddelen, zelfs die welke slechts een klein gehalte aan doorstraalde producten bevatten, moeten worden geëtiketteerd. De autoriteiten die de levensmiddelencontroles uitvoeren, beschikken over voldoende betrouwbare detectiemethodes om een correcte etikettering te doen naleven.

Richtlijn 1999/2/EG stelt de voorwaarden vast voor het verlenen van toestemming voor doorstraling van voedsel. De voorwaarden zijn dat het procédé geen gevaar oplevert voor de gezondheid, dat het niet wordt toegepast ter vervanging van hygiënische praktijken, dat het in een aanvaardbare technologische behoefte voorziet en nuttig is voor de consument. Uit de raadpleging is gebleken dat deze drie voorwaarden zowel voor als tegen het opnemen van bepaalde producten in de lijst kunnen worden aangevoerd. De Commissie is zich ervan bewust dat deze voorwaarden omstreden zijn en had in de discussienota een compromisoplossing voorgesteld, waarbij de nadruk werd gelegd op de paar producten waarvan in minstens één lidstaat aanzienlijke hoeveelheden worden doorstraald en waarvoor de hygiëne problemen stelt. Uit de reacties blijkt dat om het even welk voorstel voor een communautaire positieve lijst vatbaar zal zijn voor kritiek van de ene of de andere kant, maar vermoedelijk van beide.

Aangezien dit een complexe materie is, acht de Commissie een ruimer debat met alle betrokken partijen wenselijk alvorens een voorstel in te dienen voor het aanvullen van de positieve lijst.

Bijlage

LIJST VAN DE DOOR DE LIDSTATEN VERLEENDE VERGUNNINGEN VOOR VOEDSEL EN VOEDSELINGREDIËNTEN DIE MET IONISERENDE STRALING KUNNEN WORDEN BEHANDELD

(OVEREENKOMSTIG ART. 4, LID 6, VAN RICHTLIJN 1999/2/EG VAN HET EUROPEES
PARLEMENT EN DE RAAD BETREFFENDE DE ONDERLINGE AANPASSING VAN DE
WETGEVINGEN VAN DE LIDSTATEN INZAKE DE BEHANDELING VAN VOEDSEL EN
VOEDSELINGREDIËNTEN MET IONISERENDE STRALING)

Product	Toegestaan in de aangegeven maximumdosis [kGy]				
	BE	FR	IT	NL	UK
Diepgevroren aromatische kruiden		10			
Aardappelen	0,15		0,15		0,2
Broodwortelen					0,2
Uien	0,15	0,075	0,15		0,2
Knoflook	0,15	0,075	0,15		0,2
Sjalotten	0,15	0,075			0,2
Groenten, incl. Peulen					1
Peulen				1	
Fruit (incl. fungi, tomaten, rabarber)					2
Gedroogde groenten en fruit		1		1	
Granen					1
Graanvlokken en -kiemen voor melkproducten		10			
Graanvlokken				1	
Rijstmeel		4			
Arabische gom		3		3	
Kippenvlees				7	
Gevogelte		5			

Pluimvee (kippen, ganzen, eenden, parelhoenders, duiven, kwartels en kalkoenen)					7
Separatorvlees van kippen		5			
Afval van kippen		5			
Bevroren kikkerbiljetjes	5	5		5	
Gedehydrateerd bloed, plasma, coagulaten		10			
Vis en schelpdieren (incl. alen, schaal- en weekdieren)					3
Bevroren gepelde of van de kop ontdane garnalen	5	5			
Garnalen				3	
Eiwit		3		3	
Caseïne, caseïnaten		6			