

Étiquetage des aliments irradiés

(i) Formule d'étiquetage

Le Comité permanent estime que le droit d'être renseigné sur la nature et la qualité des aliments de manière à pouvoir faire des choix avertis est d'une importance primordiale pour le consommateur. C'est un droit qui prend de plus en plus d'importance au fur et à mesure que s'accroît l'inquiétude du public au sujet de l'innocuité des denrées alimentaires et que l'on se rend compte des effets nocifs de substances auparavant considérées comme ne présentant aucun risque. L'étiquetage des denrées irradiées est un moyen de fournir au consommateur les renseignements dont il a besoin pour faire des choix avertis.

L'étiquetage des aliments irradiés peut parfois être considéré comme une question accessoire à la classification de l'irradiation comme procédé de conservation des aliments. Or il s'agit d'une question tout à fait distincte. Comme un certain nombre d'aliments peuvent actuellement être irradiés, il faut prévoir des exigences d'étiquetage à ce sujet, quelles que soient les applications futures de cette méthode.

Comme l'irradiation est considérée comme un additif alimentaire dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, les aliments irradiés doivent être désignés comme tels sur l'étiquette. Les dispositions relatives à l'étiquetage de la farine et de la farine de blé entier stipulent que, si ces produits ont été exposés à des rayons gamma émis par un isotope radioactif comme le cobalt 60, l'étiquette doit en faire mention; on ne donne cependant aucune indication sur la composition de cette étiquette. Les mêmes dispositions s'appliquent aux épices, aux pommes de terre, aux oignons et au blé qui ont été traités par irradiation. Les aliments irradiés importés au Canada doivent aussi être étiquetés de la manière prescrite par le règlement.

Les dispositions relatives à l'étiquetage sont différentes selon que l'irradiation est classifiée comme additif alimentaire ou comme procédé : dans le premier cas, l'étiquetage est obligatoire, dans le second, il ne l'est pas. Certains procédés sont régis par des dispositions en matière d'étiquetage, d'autres pas. Ainsi, la mise en conserve et la congélation, qui sont des procédés conventionnels, en sont exemptés car le consommateur peut facilement reconnaître les produits congelés ou mis en conserve. Par contre, la pasteurisation du lait doit faire l'objet d'un étiquetage spécial, parce que le consommateur n'a aucun moyen de reconnaître le lait pasteurisé. De même, le consommateur n'a aucun moyen de reconnaître les aliments irradiés. Ainsi, si ces