

[Text]

So imported fruits and vegetables would not be irradiated now. In the main they would be treated with pesticides, which we also monitor.

Mr. McCuish: But so many of the advantages you have touched on, it seems to me, will make it a saleable commodity for an extended period of time. The shelf time has been extended. Transportation time has been extended. So I see it as a real advantage if it is proven safe—an advantage to the producer, to the wholesaler, and to the retailer. If you are going to apply wastage to the retail cost of any commodity, it is bound to go up, and treatment like this will get rid of a lot of the waste and theoretically the cost of the commodity would go down.

As far as I have been told now—and somebody will have to show me some evidence to the contrary—there is nothing wrong with the process. At least we know that it is not doing as much as frying or processing to take nutritional value away from the food.

Is that reasonable?

Dr. Gunner: Yes.

I can tell you a personal experience. One commodity that has been treated overseas is strawberries. We know that strawberries have a very short lifetime; they get mushy. I have seen and eaten strawberries in Europe that are the most delicious, wholesome entities. They do not become runny for a considerable period of time and they can be transported vast distances. They look like strawberries; they taste like strawberries.

Mr. Horner: But are they?

Dr. Gunner: They are.

The Chairman: Mr. Ricard.

Mr. Ricard: The briefing notes I have in front of me say that in 1983 the dosage from Codex was 10 kiloGrays, which is not damaging to health. In the United States it is only one kiloGray. Why this difference?

Dr. Gunner: That is a very good question.

• 1640

In the United States they have different levels for different foodstuffs. For example, you are quite right, the American system has one kiloGray as a cut-off dosage; but they also have 30 kiloGrays for spices, which is three times higher than ours. The concept of this kiloGray is as follows, based on an evaluation of all the safety data that I had discussed previously. Let us say you dose a food, or treat a food, so that the maximum absorbed dosage is below 10. Based on the analysis of all the safety data, there was a feeling that anything below this dose would not be a public health concern. But if you wanted to irradiate something at higher levels—say, you needed 20—you would have to do specific safety studies at that higher level.

[Translation]

Les fruits et légumes importés ne sont donc pas irradiés. Ils sont peut-être traités avec des pesticides, ce que nous surveillons de très près.

M. McCuish: Bon nombre des avantages dont vous avez parlé permettront de prolonger la période de vente d'un produit. La durée de conservation a été prolongée. On peut maintenant prendre plus de temps pour les transports. Si l'on peut démontrer l'inocuité de ce système, il présenterait un avantage réel pour le producteur, le grossiste et le détaillant. Il est évident que les coûts entraînés par la perte d'aliments font monter les coûts au détaillant; le traitement dont vous parlez permettra d'éliminer une bonne partie de ces pertes et devrait en théorie entraîner une baisse du coût de ces produits.

D'après ce qu'on m'a dit, et il faudrait me prouver que ce n'est pas vrai, ce processus n'est pas dangereux. Par exemple, il ne diminue pas la valeur nutritive des aliments comme le font la friture ou la transformation.

Est-ce vrai?

M. Gunner: Oui.

Je peux vous donner un exemple que je connais bien. Les fraises sont une des denrées alimentaires qui ont été irradiées à l'étranger. Nous savons tous que la durée de conservation des fraises est très courte; elles s'amolissent. J'ai vu et mangé des fraises en Europe et je dois dire que c'est les plus délicieuses que j'ai jamais goûtées. Il faut beaucoup de temps avant qu'elles deviennent molles, et elles peuvent être transportées sur de long parcours. Ces fraises irradiées ressemblaient à des fraises et avaient le goût de fraises.

M. Horner: Mais étaient ce des fraises?

M. Gunner: Oui.

Le président: Monsieur Ricard.

M. Ricard: Je lis dans les notes d'information qu'en 1983 la dose de Codex était de 10 kilograys, ce qui n'est pas nocif. Aux Etats-Unis la dose n'est que d'un kilogray. Comment expliquez-vous cette différence?

M. Gunner: Vous avez posé une très bonne question.

Aux États-Unis les doses diffèrent selon les aliments. Par exemple, et vous avez raison, la dose prescrite dans le système américain est d'un kilogray. On prévoit cependant une dose de 30 kilogray pour les épices, soit une dose trois fois plus élevée que celle du Canada. Je vais vous expliquer ce que représente le kilogray en fonction d'une évaluation des données sur la sécurité des aliments, dont j'ai d'ailleurs parlé plus tôt. Si vous traitez un aliment, vous voulez que la dose absorbée maximale soit inférieure à 10. En fonction d'une analyse de toutes les données sur la sécurité des aliments, on a déterminé que toute dose inférieure à ce niveau serait inoffensive. Mais si vous voulez irradier un aliment grâce à une dose plus forte—par exemple 20—il faut procéder à des études sur la salubrité des aliments exposés à une telle dose.