

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX/FICS 02/INF.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Dixième session, Brisbane, Australie, 25 février-1^{er} mars 2002

DOCUMENT D'INFORMATION SUR LES PRESCRIPTIONS CONCERNANT LA CERTIFICATION DES ALIMENTS IRRADIÉS À DES FINS AUTRES QUE PHYTOSANITAIRES DESTINÉS AU COMMERCE INTERNATIONAL

(Présenté par le Secrétariat du Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments)

GÉNÉRALITÉS

1. Le Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments a été créé le 9 mai 1984 sous l'égide de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS. Il comprend des spécialistes et d'autres représentants nommés par les gouvernements membres, qui ont accepté les clauses et conditions de la déclaration portant création du Groupe consultatif.
 2. En novembre 2001, les pays suivants étaient membres du Groupe consultatif : Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Australie, Bangladesh, Belgique, Brésil, Bulgarie, Canada, Chili, Chine, République de Corée, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Croatie, Cuba, Égypte, Équateur, États-Unis, France, Ghana, Grèce, Hongrie, Inde, Indonésie, Iraq, Israël, Italie, Libye, Malaisie, Maroc, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pakistan, Pays-Bas, Pérou, Philippines, Pologne, Portugal, République arabe syrienne, République tchèque, Royaume-Uni, Thaïlande, Tunisie, Turquie, Ukraine, Viet Nam et Yougoslavie.
 3. Il est de plus en plus reconnu que l'irradiation commence à jouer un rôle important en tant que traitement sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agricoles destinés au commerce international. En décembre 2000 à Sydney (Australie) et en juillet 2001 à Rio de Janeiro (Brésil), des ateliers sur la certification de l'irradiation, en tant que traitement sanitaire et phytosanitaire des produits alimentaires et agricoles, ont été organisés en coopération avec le groupe consultatif ou sous ses auspices.
 4. Ces ateliers ont permis de parvenir à une entente sur les critères requis pour la certification des aliments irradiés destinés au commerce international, et sur les directives et principes énoncés en vue de la préparation et de la délivrance de certificats pour les aliments irradiés. Les directives concernant la certification portent sur toutes les applications de l'irradiation des aliments (par exemple, la lutte contre les organismes pathogènes d'origine alimentaire, l'inhibition de la
- Y3122/F**

germination, le ralentissement du mûrissement, l'amélioration de la durée de conservation et la désinsectisation) à l'exception des applications de l'irradiation à des fins phytosanitaires, qui font l'objet d'un autre certificat délivré au titre des procédures de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

5. Compte tenu de l'adoption des *Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* par la Commission du Codex alimentarius, à sa dernière session à Genève (Suisse) en juillet 2001, le Groupe consultatif a révisé ses directives et son certificat type afin de se conformer aux directives du Codex, ainsi que l'ont demandé ses membres à la dix-huitième réunion du Groupe, tenue à Rome du 21 au 23 octobre 2001.

6. Lors de la réunion de Rome, le représentant du Secrétariat du Codex a fait valoir que « compte tenu de l'intérêt qu'il présente, le travail du Groupe consultatif sur la certification des aliments irradiés pourrait être présenté au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires, au titre des questions diverses de son ordre du jour ». Le Groupe consultatif a donc préparé le présent document d'information, qui sera examiné par les délégués assistant à la réunion du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations de denrées alimentaires.

QUESTIONS CONCERNANT LE COMMERCE INTERNATIONAL DES ALIMENTS IRRADIÉS

7. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a confirmé l'innocuité et la salubrité des aliments irradiés et encouragé l'utilisation appropriée de l'irradiation en tant que traitement sanitaire ayant diverses applications :

- L'irradiation est une technologie utile pour lutter contre les organismes pathogènes ayant une incidence sur la santé publique, dans le cadre de l'ensemble des bonnes pratiques de fabrication et de l'HACCP.
- Elle a également d'autres applications présentant un intérêt pour le commerce des denrées alimentaires, telles que le retard du mûrissement et la lutte contre les insectes.

8. Un certain nombre de pays sont de plus en plus convaincus que l'irradiation est une méthode de traitement des aliments permettant de satisfaire aux réglementations sanitaires et phytosanitaires strictes du commerce des denrées alimentaires. Bien que son volume soit limité, la production mondiale des aliments irradiés n'a cessé d'augmenter au cours des cinq dernières années. Plus de 30 pays produisent, principalement pour répondre à leurs propres besoins, un ou plusieurs aliments irradiés, parmi lesquels la viande, les volailles, les fruits de mer, les fruits et légumes frais et les épices. Le volume total des aliments irradiés produits dans divers pays a dépassé 300 000 tonnes en 2000 et la tendance est à la hausse.

9. Les pays de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud, de l'Asie, de l'Océanie et de l'ANASE ont récemment enregistré une forte augmentation de leurs activités d'irradiation des aliments et des homologations d'installations d'irradiation à des fins commerciales ; cette évolution est due à plusieurs facteurs, notamment la sensibilisation croissante aux risques sanitaires liés à la consommation d'aliments d'origine animale ou végétale, surtout ceux qui sont consommés crus ou après une transformation minimale. Ces pays s'intéressent à l'utilisation de l'irradiation pour traiter les aliments destinés aux échanges tant intérieurs qu'extérieurs. Le volume total des aliments irradiés produits dans divers pays a dépassé 300 000 tonnes en 2000 et la tendance est à la hausse.

10. Les systèmes de certification des aliments irradiés contribueront à faciliter le commerce de ces produits. Il est cependant reconnu au plan international que les certificats ne devront être requis que lorsque des déclarations sont nécessaires au sujet de la sécurité sanitaire ou de la comestibilité des produits ou pour promouvoir des pratiques commerciales loyales.

CONCLUSION

11. Le *Projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* définit un cadre général pour la présentation des certificats officiels. Il faut espérer que l'exemple spécifique fourni par les directives et le certificat type du Groupe consultatif pour le commerce des aliments irradiés favorisera l'utilisation de ce certificat par les pays importateurs à des fins de commerce international et permettra d'adopter une approche cohérente en matière de certification et d'améliorer les échanges de ce type de denrées alimentaires.

DIRECTIVES POUR LA CERTIFICATION DES ALIMENTS IRRADIÉS À DES FINS AUTRES QUE PHYTOSANITAIRES

SECTION 1 - PRÉAMBULE

1. Les présentes directives reconnaissent que les autorités du pays importateur peuvent exiger, avant d'autoriser l'entrée des expéditions, que les importateurs présentent des certificats délivrés par les autorités du pays exportateur ou avec leur autorisation. Ces directives n'imposent pas l'usage de tels certificats et ne diminuent en rien le rôle de facilitation des échanges joué par des certificats commerciaux ou autres, y compris les certificats de tiers, non délivrés par les autorités du pays exportateur ou avec leur autorisation. Elles supposent que la responsabilité de se conformer aux exigences réglementaires des pays exportateur et importateur incombe aux parties commerciales intervenant dans le commerce international des denrées alimentaires.

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION

2. Les présentes directives concernent la conception et l'utilisation de certificats officiels et officiellement agréés qui attestent les attributs de denrées alimentaires traitées par irradiation et destinées au commerce international. Dans les présentes directives, le terme « certificats » désigne les certificats officiels et les certificats officiellement agréés.

3. Ces directives ne traitent pas des questions relatives à la santé animale ou végétale à moins qu'elles ne concernent directement la qualité ou la sécurité sanitaire des aliments. Il est toutefois reconnu qu'un certificat pourra contenir des informations se rapportant à plusieurs questions.

4. Ces directives sont applicables aussi bien aux certificats papier qu'aux certificats électroniques.

SECTION 3 - OBJECTIFS

5. Ces directives contiennent des critères s'appliquant à la certification des denrées alimentaires irradiées produites, manutentionnées et transformées conformément aux codes d'usage/bonnes pratiques de fabrication du Codex pertinents, et sous réserve d'un traitement par irradiation approprié, fondé sur les procédures de la Norme générale du Codex sur les aliments irradiés et sur les directives et recommandations pertinentes du Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments.

6. Ces directives visent à aider les autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires ou les autres organismes de certification compétents à préparer et à délivrer des certificats pour les aliments irradiés. Un certificat type est joint aux directives pour référence (Appendice I).

7. Les certificats sont délivrés dans le but d'indiquer que les expéditions d'aliments ou de denrées alimentaires irradiés satisfont aux prescriptions réglementaires du pays importateur et sont conformes à une déclaration de certification fondée sur celle présentée dans le certificat type ci-joint. Les certificats doivent faire clairement mention de toute exigence à laquelle le produit certifié doit satisfaire.

SECTION 4 - DÉFINITIONS

Certificats. Documents papier ou électroniques qui décrivent et attestent les attributs des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges internationaux.

Certification. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences

spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

Organismes de certification. Organismes de certification officiels et organismes de certification officiellement agréés.

Agents de certification. Employés des organismes de certification habilités à remplir et à délivrer des certificats.

Produits alimentaires. Type d'aliment ou de denrée alimentaire transporté à des fins commerciales ou autres.

Expédition. Quantité d'aliments ou de denrées alimentaires transportée d'un pays à un autre et faisant l'objet d'un seul certificat.

Expédition en transit. Expédition qui passe par un pays sans y être importée, et sans être soumise à des facteurs aggravant le risque de contamination biologique, chimique ou physique. L'expédition ne peut pas être divisée, ni associée à d'autres expéditions et son emballage ne peut pas être modifié.

Pays d'origine. Pays d'où proviennent les aliments ou les denrées alimentaires et/ou dans lequel ils sont transformés.

Aliment ou denrée alimentaire. Tout produit d'origine animale ou végétale tel que viande, volaille, œufs, produits de la pêche, fruits et légumes, y compris les semences, les germes et les jus, les espèces séchées et les assaisonnements à base de plantes, les fruits secs, les fruits à coque et les céréales.

Organisme pathogène d'origine alimentaire. Tout organisme contenu dans une denrée alimentaire ou transmis par cette denrée, pouvant provoquer une maladie chez l'homme. Il s'agit entre autres des bactéries, des protozoaires et des autres parasites et champignons.

Gray (Gy). Unité SI de mesure de la dose de radiation ionisante absorbée par un produit irradié (habituellement mesurée en kilogray (kGy) - 1 kGy = 1000 Gy).

Permis d'importer. Document officiel autorisant l'importation d'un produit conformément à des règlements spécifiés.

Inspection (au port d'entrée). Examen officiel des denrées alimentaires irradiées, portant notamment sur l'intégrité de leur emballage et sur la certification jointe afin de s'assurer de la conformité avec les règlements.

Radiation ionisante. Tout type de radiation constituée par des particules chargées (telles que des électrons) ou des photons (tels que les rayons gamma ou les rayons X) ou par les deux, qui par suite d'une interaction physique crée des ions selon un processus primaire ou secondaire.

Sources d'irradiation. Les rayons gamma sont émis par les radionucléides Cobalt 60 ou Césium 137 ; les rayons X sont produits par des appareils fonctionnant à un niveau d'énergie égal ou inférieur à 5 millions d'électrons volts (MeV) ; les électrons sont produits par des appareils fonctionnant à un niveau d'énergie égal ou inférieur à 10 MeV.

But de l'irradiation. Objectif du traitement par irradiation des aliments ou des denrées alimentaires (par exemple, lutte contre les organismes pathogènes d'origine alimentaire ayant une incidence sur la santé publique, désinsectisation, inhibition de la germination, retard du mûrissement, amélioration de la durée de conservation).

Dose min/max absorbée. Indique la dose minimale et la dose maximale, exprimées en kGy, absorbées par un colis ou un lot particulier d'aliments ou de denrées alimentaires, vérifiés selon des techniques appropriées de dosimétrie conformément aux normes agréées au plan international, telles que celles publiées par l'ASTM ou par des organismes de normalisation analogues.

Mégaélectronvolt (MeV). Un million d'électronvolts.

Certificats officiels. Certificats délivrés par un organisme de certification officiel d'un pays exportateur en conformité avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

Certificats officiellement agréés. Certificats délivrés par un organisme de certification officiellement agréé d'un pays exportateur en conformité avec les conditions relatives à cet agrément et avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

Prescriptions sanitaires. Conditions officiellement stipulées qui doivent être remplies afin d'éviter l'introduction et/ou la diffusion d'organismes pathogènes. Les prescriptions sanitaires doivent être spécifiées à l'avance par les organismes de certification des pays importateurs dans la législation, la réglementation, ou ailleurs (par exemple, permis d'importer et accords et dispositions bilatérales).

Dispositif prévu. Procédure écrite appliquée afin de garantir que le niveau de la dose absorbée et les autres conditions de l'irradiation (par exemple, la température du produit) sont suffisantes, dans le cadre d'un traitement à des fins commerciales, pour obtenir l'effet voulu sur un produit spécifique dans une installation spécifique. La procédure devra également prévoir l'élimination des denrées alimentaires mal irradiées et les mesures correctives à prendre si l'opération d'irradiation n'est pas convenablement maîtrisée.

SECTION 5 - PRINCIPES

8. Les certificats d'irradiation ne devront être requis que lorsque des déclarations sont nécessaires pour fournir des informations sur la sécurité sanitaire ou la comestibilité des produits ou pour promouvoir des pratiques commerciales loyales. Les certificats multiples ou superflus devront être évités dans la mesure du possible. La raison d'être et les exigences relatives aux certificats devront être communiquées de manière transparente et systématiquement mises en œuvre de manière non discriminatoire.

SECTION 6 - CRITÈRES CONCERNANT LES CERTIFICATS D'IRRADIATION

9. Chaque certificat devra contenir une déclaration de l'organisme de certification officiel ou officiellement agréé relative à l'expédition qui y est décrite. Le certificat devra clairement identifier l'organisme de certification grâce à un papier à en-tête et/ou un logo.

10. Chaque certificat devra porter un numéro d'identification unique et être présenté dans un style dénué d'ambiguïté dans une ou plusieurs langues parfaitement comprise(s) par les agents de certification et l'autorité destinataire. Un registre des numéros d'identification uniques affectés aux certificats devra être tenu par l'autorité compétente et pouvoir être mis en relation avec les certificats distribués.

11. Lorsque les certificats sont établis sur papier, le certificat original devra être identifiable de manière unique et être imprimé de sorte qu'il y ait au moins un exemplaire destiné à l'organisme de certification qui pourra le conserver. Des exemplaires supplémentaires pourront être officiellement imprimés ou photocopiés. Dans tous les cas, le statut du certificat devra être clairement identifié, par exemple à l'aide des mots « original » ou « copie ».

12. Les certificats devront être conçus de sorte à minimiser les risques de fraude (par exemple en utilisant du papier filigrané et/ou d'autres mesures de sécurité pour les certificats papier ; des lignes et des systèmes de sécurité pour les certificats électroniques).

13. Lorsque les certificats sont établis sur un support matériel, ils devront occuper une feuille de papier ou, lorsque plusieurs pages sont nécessaires, sous une forme telle que chacune des pages fasse partie d'une feuille de papier entière et indivisible. Lorsque cela n'est pas possible, chaque feuille devra être paraphée par l'agent de certification et/ou numérotée de sorte à indiquer qu'il s'agit d'une page précise dans une séquence finie (par exemple page 2 de 4 pages) et devra porter le numéro d'identification unique de ce certificat.

14. Le certificat devra décrire clairement la denrée et l'expédition auxquelles il fait référence de manière unique.

15. Les certificats devront contenir une référence claire à toute exigence spécifiée à laquelle le produit certifié doit se conformer.

16. Les certificats devront être délivrés avant que les expéditions auxquelles ils se rapportent quittent le contrôle de l'organisme de certification. Les certificats ne pourront être délivrés pendant que les expéditions sont en transit vers leur pays de destination que lorsque des systèmes de contrôle appropriés ont été convenus par les autorités compétentes des pays importateur et exportateur.

17. L'usage de moyens électroniques pour délivrer ou transférer des certificats devra être accepté lorsque l'intégrité du système de certification a été garantie à la satisfaction des autorités pertinentes du pays importateur et du pays exportateur. Une copie papier d'un certificat électronique devra être fournie par l'autorité émettrice à la demande des autorités du pays importateur. Lorsque des certificats électroniques sont utilisés, les inspecteurs du pays importateur devront avoir un accès électronique aux détails de la certification.

RESPONSABILITÉS DE L'ORGANISME DE CERTIFICATION

18. L'organisme de certification devra être désigné et habilité de manière transparente, par la législation ou la réglementation nationale, à fournir les attestations pertinentes requises dans un certificat ou un certificat officiellement agréé. La désignation et l'habilitation de l'autorité de certification devront être reconnues comme suffisantes par les gouvernements de sorte à éviter toute exigence supplémentaire en matière d'identité ou de compétence.

19. Les organismes de certification devront veiller à ce que leurs procédures permettent la délivrance du certificat en temps voulu de sorte à éviter toute perturbation inutile des échanges.

20. Les organismes de certification devront disposer d'un système efficace permettant d'éviter, dans la mesure du possible, l'usage frauduleux des certificats officiels et officiellement agréés.

21. L'organisme de certification devra s'assurer que l'installation d'irradiation est adaptée à l'irradiation des aliments ou des denrées alimentaires, d'une manière appropriée et hygiénique, et que les contrôles de la manutention et du traitement sont convenablement effectués.

22. Les organismes de certification devront faire mention des codes Codex d'usages en matière d'hygiène et de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés, ainsi que des codes d'usages connexes et des autres documents pertinents (voir section des références).

RESPONSABILITÉS DES AGENTS DE CERTIFICATION

23. Des informations et des notes d'orientation destinées à faciliter la préparation des certificats devront être mises à la disposition de tous les agents de certification et de toutes les parties chargées de fournir les informations devant figurer dans les certificats.

24. Les agents de certification devront :

- être désignés de manière appropriée par l'organisme de certification ;

- ne pas avoir de conflit d'intérêts relatif aux aspects commerciaux de l'expédition et être indépendants des parties commerciales ;
- être pleinement au fait des exigences attestées ;
- disposer d'un exemplaire des règlements ou exigences mentionnés dans le certificat ou d'informations et de notes d'orientation claires diffusées par l'autorité compétente et expliquant les critères auxquels le produit doit satisfaire avant d'être certifié ;
- ne certifier que les questions relevant de leurs compétences (ou qui ont été attestées par une autre partie compétente) ; et
- ne certifier que les circonstances connues au moment de la signature du document y compris la conformité aux exigences spécifiées en matière de production et à toute autre exigence spécifiée intervenant entre la production et la date de certification.

INSTRUCTIONS SUR LA MANIÈRE DE REMPLIR LES CERTIFICATS PAPIER

25. Les certificats délivrés et présentés à l'exportateur ou à son agent devront toujours être des originaux (il s'agit de l'unique original sur papier du certificat original).

26. L'organisme de certification du pays exportateur devra garder une copie du certificat original (clairement identifiée en tant que telle) pouvant être présentée sur demande à l'autorité compétente du pays importateur.

27. En signant un certificat, l'agent devra s'assurer que :

- le certificat ne contient pas de suppressions autres que celles requises par le texte du certificat ;
- toute modification des informations certifiées est paraphée et, lorsque cela est exigé par le pays importateur, estampillée par l'agent de certification à l'aide du tampon officiel de l'organisme de certification ; lorsque le certificat occupe plus d'une feuille de papier, chaque feuille devra être paraphée par l'agent de certification et porter le numéro d'identification unique du certificat ;
- le certificat porte la signature, le nom et le poste officiel de l'agent de certification écrits de manière lisible et, le cas échéant, ses qualifications ;
- le certificat porte la date, exprimée sans ambiguïté, à laquelle il a été signé et délivré et, le cas échéant, sa période de validité ;
- une fois signé par l'agent de certification, aucune partie du certificat n'est laissée vierge de sorte qu'il ne puisse pas être modifié.

INSTRUCTIONS SUR LA MANIÈRE DE REMPLIR LES CERTIFICATS ÉLECTRONIQUES

28. L'exportateur ou son agent devra être avisé lorsqu'un certificat électronique a été autorisé pour une expédition.

29. Avant d'autoriser un certificat électronique, l'agent de certification devra s'assurer que toutes les étapes et tous les contrôles établis en vue de l'exploitation sécurisée du système électronique se sont déroulés de manière satisfaisante.

REMPACEMENT DES CERTIFICATS

30. Lorsque, pour un motif valable (tel que perte ou détérioration du certificat en transit), l'agent de certification délivre un certificat de remplacement, celui-ci devra être clairement marqué « REMPLACEMENT » avant d'être délivré. Un certificat de remplacement devra porter le numéro du certificat original qu'il remplace.

ANNULATION D'UN CERTIFICAT

31. Lorsqu'un certificat est annulé pour un motif valable, l'organisme de certification devra annuler le certificat original le plus tôt possible et en aviser l'exportateur ou son agent sur support papier ou par voie électronique. Cet avis devra faire référence au numéro du certificat original annulé et fournir tous les détails concernant l'expédition ainsi que le ou les motif(s) de l'annulation. Une copie de l'annulation devra être fournie à l'autorité responsable du contrôle des aliments dans le pays importateur lorsque l'expédition a été exportée.

DÉTAILS CONCERNANT L'EXPÉDITION

32. Les détails concernant le produit certifié devront être clairement indiqués sur le certificat :

- le numéro d'identification du certificat (numéro de série unique permettant d'en retrouver l'origine) ;
- le nom de l'organisme de certification ;
- la nature de l'aliment ;
- le nom du produit ;
- la quantité, dans les unités pertinentes ;
- l'identificateur de lot ou le code date ;
- le nom et, selon le cas, le lieu où se trouve l'établissement de production ;
- les nom et coordonnées de l'importateur ou du consignataire ;
- les nom et coordonnées de l'exportateur ou de l'expéditeur ;
- le pays d'origine ; et
- le pays de destination.

33. Les certificats pourront également contenir des informations sur les exigences spécifiées pertinentes en matière de transport et de manutention, y compris en matière de contrôle de la température.

ATTESTATIONS (GÉNÉRALES)

34. Les attestations spécifiques devant figurer dans un certificat seront déterminées par les exigences spécifiées du pays importateur ou exportateur et devront être clairement identifiées dans le texte du certificat. Elles pourront notamment concerner :

- le statut sanitaire pouvant affecter la sécurité sanitaire des aliments ;
- la conformité du produit à des normes spécifiques et à des exigences spécifiées en matière de production ou de transformation ;
- le statut (par ex. licence) de l'établissement de production, de transformation et/ou de conditionnement dans le pays exportateur ; et,

- toute référence à des accords bilatéraux/multilatéraux pertinents.

ATTESTATIONS (SPÉCIFIQUES À L'IRRADIATION)

- nom et adresse de l'installation d'irradiation ;
- date de l'irradiation ;
- source d'irradiation (voir définitions) ;
- dose absorbée (voir définitions) ;
- but de l'irradiation ;
- autres modalités de l'irradiation à prendre en considération ;
- informations supplémentaires.

RÉFÉRENCES

Codex Alimentarius Commission Recommended International Codes of Practice

STAN 1 -1985. *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*

STAN 106-1983. *Codex General Standard for Irradiated Foods*

CAC/RCP 1-1969. *Recommended International Code of Practice- General Principles of Food Hygiene*

CAC/RCP 3-1969. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Dried Fruits*

CAC/RCP 5-1971. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables Including Edible Fungi*

CAC/RCP 6-1972. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Tree Nuts*

CAC/RCP 8-1976. *Recommended International Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen food*

CAC/RCP 9-1976. *Recommended International Code of Practice for Fresh Fish*

CAC/RCP 11-1976. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Fresh Meat*

CAC/RCP 13-1976. Rev.1 (1985) *Recommended International Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products*

CAC/RCP 14-1976. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Poultry Processing*

CAC/RCP 15-1976. *Recommended International Code of Hygienic Practices for Egg Products*

CAC/RCP 16-1978. *Recommended International Code of Practice for Frozen Fish*

CAC/RCP 17-1978. *Recommended International Code of Practice for Shrimps and Prawns*

CAC/RCP 18-1978. *Recommended International Code of Hygienic Practice for Molluscan Shellfish*

CAC/RCP 19-1979. (Rev.1) *Recommended International Code of Practice for the Operation of Irradiation Facilities Used for the Treatment of Foods*

CAC/RCP 24-1979. *Recommended International Code of Practice for Lobsters*

CAC/RCP 25-1979. *Recommended International Code of Practice for Smoked Fish*

CAC/RCP 26-1979. *Recommended International Code of Practice for Salted Fish*

CAC/RCP 27-1983.*Recommended International Code of Practice for Minced Fish Prepared by Mechanical Separation*

CAC/RCP 28-1983.*Recommended International Code of Practice for Crabs*

CAC/RCP 30-1983.*Recommended International Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs*

CAC/RCP 32-1983.*Recommended International Code of Practice for the Production, Storage and Composition of Mechanically Separated Meat and Poultry Meat Intended for Further Processing*

CAC/RCP 37-1989.*Recommended International Code of Practice for Cephalopods*

CAC/RCP 42-1995.*Recommended International Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants*

CAC/RCP 44-1985.*Recommended International Code of Practice for Packaging and Transportation of Tropical Fresh Fruits and Vegetables*

ALINORM 01/03A Appendix II

Draft Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates (Step 8)

13. **ASTM Standards**

E1204 *Practice for Dosimetry in Gamma Irradiation Facilities for Food Processing*

E1261 *Guide for the Selection and Calibration of Dosimetry Systems for Radiation Processing*

E1431 *Practice for Dosimetry in Electron and Bremsstrahlung Irradiation Facilities for Food Processing*

E1539 *Guide for the Use of Radiation Sensitive Indicators*

F1556 *Guide for Irradiation of Fresh and Frozen Red Meat and Poultry to Control Pathogens and Other Microorganisms*

F1416 *Guide for the Selection of Time-Temperature Indicators*

F1640 *Guide for Packaging Materials for Foods to be Irradiated*

F1736 *Guide for Irradiation of Finfish and Shellfish to Control Pathogens and Spoilage Microorganisms*

F1885 *Guide for Irradiation of Dried Spices, Herbs and Vegetable Seasonings to Control Pathogens and Other Microorganisms*

14. **ICGFI Documents**

International Inventory of Authorised Food Irradiation Facilities (ICGFI Document No. 2)

Code of Good Irradiation Practice for Insect Disinfestation of Cereal Grains

(ICGFI Document No.3)

Code of Good Irradiation Practice for Prepackaged Meat and Poultry

(ICGFI Document No.4)

Code of Good Irradiation Practice for the Control of Pathogens and Other Microflora in Spices, Herbs and Other Vegetable Seasonings (ICGFI Document No.5)

Code of Good Irradiation Practice for Shelf Life Extension of Bananas, Mangoes and Papayas (ICGFI Document No.6)

Code of Good Irradiation Practice for Sprout Inhibition of Bulb and Tuber Crops

(ICGFI Document No.8)

Code of Good Irradiation Practice for Insect Disinfestation of Dried Fish and Salted and Dried Fish (ICGFI Document No.9)

Code of Good Irradiation Practice for the Control of Microflora in Fish, Froglegs and Shrimps (ICGFI Document No.10)

Code of Good Irradiation Practice for Dried Fruits and Tree Nuts

(ICGFI Document No.20)

15. International Organisation for Standardisation (ISO)

International Standard ISO 9004 Quality Management and Quality System Elements- Guidelines
