

16 JUILLET 1980. Arrêté ministériel portant réglementation en matière de traitement par des radiations ionisantes de denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale.

<NOTE: Consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1989 et mise à jour au 21-06-1994>

Article 1. Les seules denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale pouvant, en vue de leur mise dans le commerce faire l'objet de traitement par les radiations ionisantes sont celles prévues à l'annexe du présent arrêté et ce aux conditions qui y sont fixées. (sans préjudice des réglementations particulières existantes) <AM 16-10-1980, art. 1>

Art. 2. Le traitement par des radiations ionisantes de denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale autres que celles visées à l'annexe du présent arrêté est autorisé à condition que ces denrées soient péremptoirement destinées à l'exportation vers des pays autorisant leur commercialisation.

L'étiquetage et les documents d'accompagnement doivent faire apparaître clairement que ces denrées sont destinées à l'exportation.

Art. 3. Chaque fois que des denrées destinées à l'alimentation humaine sont traitées par irradiation, notification préalable doit en être faite au (Service de Protection contre les Radiations Ionisantes, du Ministère de la Santé publique à Bruxelles). <AM 28-6-1983, art. 1>

Art. N1. Annexe 1. Pomme de terre (*Solanum tuberosum* L.).

1.1 (Denrée: pommes de terre de conservation:

- crues;

- non épluchées;

- n'ayant pas fait l'objet d'un traitement antigerminatif préalable par voie chimique ou par irradiation) <AM 16-10-1980, art. 2>

1.2 But: inhiber la germination.

1.3 Source: cobalt 60.

1.4 Dose: 15 krad maximum (0,15 k Gy).

1.5 Conditionnement: les pommes de terre irradiées et vendues dans les magasins de détail doivent être préemballées.

(1.6 Etiquetage:

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l'installation d'irradiation;

- la date de l'irradiation;

- un numéro de code permettant d'identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;

- soit une expression relative à l'objectif recherché par l'application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d'accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l'une ou l'autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous <non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17259> peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.) <AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

1.7 Durée de l'autorisation: 10 ans.

1.8 Installations agréées:

1° Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus; aux conditions fixées dans le dossier de demande d'autorisation ainsi qu'à celles ci-dessus.

2. Aliments composés pour certains animaux de laboratoire.

2.1 Denrée: aliments composés pour les animaux de laboratoire suivants: rat, souris, hamster et cobaye.

2.2. But: radication ou radappertisation.

2.3 Source: cobalt 60.

2.4 Dose:

1 à 3 Mrad (10 à 30 k Gy) pour la radication;

3 à 6 Mrad (30 à 60 k Gy) pour la radappertisation.

On entend par:

Radication: Traitement de l' aliment par une dose de rayonnements ionisants suffisante pour diminuer le nombre de bactéries pathogènes non sporulentes spécifiques viables à tel point qu' aucune d' entre elles ne soit décelable dans le produit final par quelque méthode bactériologique reconnue que ce soit.

Radappertisation: Traitement de l' aliment par une dose de rayonnements ionisants suffisante pour réduire le nombre et (ou) l' activité des microorganismes viables à tel point qu' il n' en reste très peu, sinon aucun, qui soient décelables dans le produit final par quelque méthode bactériologique ou mycologique reconnue que ce soit. Aucune détérioration ou toxicité d' origine microbienne ne peut ensuite être découverte quelles que soient la durée et les conditions de stockage de l' aliment traité, sous réserve qu' il n' ait pas été recontaminé.

2.5 Conditionnement: les aliments doivent être préemballés, de préférence sous vide, dans des emballages neufs, simples ou doubles, garantissant leur étanchéité et la salubrité de l' aliment jusqu' à la date de péremption.

(2.6 Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;

- la date de l' irradiation;

- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;

- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.) <AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

2.7 Autres conditions:

- la perte de certaines vitamines lors de l' irradiation doit être compensée en fonction de la dose d' irradiation par un surdosage vitaminique approprié ou par un apport extérieur en vitamines dont l' utilisateur doit être averti;

- les utilisateurs des aliments irradiés devraient être avertis que certains paramètres zootechniques sont modifiés chez les animaux qui passent d' une alimentation non irradiée à une alimentation irradiée;

- un contrôle microbiologique doit être effectué régulièrement afin de s' assurer que la dose appliquée garantit l' objectif recherché.

2.8 (Durée de l' autorisation: provisoire) <AM 20-7-1983, art. 1>

2.9 Installations agréées:

1° Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus, aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

3. Fraises (*Fragaria* sp.).

3.1 Denrée: fraises fraîches de bonne qualité hygiénique.

3.2 But: prolonger la durée de conservation en éliminant partiellement les microorganismes qui provoquent la décomposition.

3.3 Source: cobalt 60.

3.4 Dose: 300 krad maximum (3 k Gy).

3.5 Conditionnement: les fraises doivent être conditionnées dans leur emballage commercial avant irradiation.

(3.6 Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;
- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)

<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

3.7 Durée de l' autorisation: 10 ans.

3.8 Installations agréées:

1° Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus, aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

4. (Oignons (*Allium cepa* L.)

4.1. Denrée: oignons de conservation:

au stade de repos végétatif;

n' ayant pas fait l' objet d' un traitement antigerminatif préalable par voie chimique ou par irradiation.

4.2. But: inhiber la germination.

4.3. Source: cobalt 60.

4.4. Dose: 15 krad maximum (0,15 kG y).

4.5. Conditionnement: les oignons irradiés et vendus dans les magasins de détail doivent être préemballés.

(4.6. Etiquetage:

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;
- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)

<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

4.7. Durée de l' autorisation: provisoire.

4.8. Installations agréées:

1. Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus: aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-

dessus.

5. Aulx (*Allium sativum* L.)

5.1. Denrée: aulx de conservation:

- au stade de repos végétatif;
- n' ayant pas fait l' objet d' un traitement antigerminatif préalable

par voie chimique ou par irradiation.

5.2. But: inhiber la germination.

5.3. Source: cobalt 60.

5.4. Dose: 15 krad maximum (0,15 kGy).

5.5. Conditionnement: les aulx irradiés et vendus dans les magasins de détail doivent être préemballés.

(5.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;
- 2. - une indication se rapportant au traitement;
- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";
- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)

<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

5.7. Durée de l' autorisation: provisoire.

5.8. Installations agréées:

1. Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus: aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

6. Echalotes (*Allium ascalonicum* L.)

6.1. Denrée: échalotes de conservation:

- au stade de repos végétatif;

- n' ayant pas fait l' objet d' un traitement antigerminatif préalable par voie chimique ou par irradiation.

6.2. But: inhiber la germination.

6.3. Source: cobalt 60.

6.4. Dose: 15 krad maximum (0,15 kGy).

6.5. Conditionnement: les échalotes irradiées et vendues dans les magasins de détail doivent être préemballées.

(6.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;
- 2. - une indication se rapportant au traitement;
- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";
- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)
<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

6.7. Durée de l' autorisation: provisoire.

6.8. Installations agréées:

1. Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus: aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

7. Paprika (*Capsicum annuum* L.)

7.1. Denrée: paprika en poudre n' ayant subi aucun traitement préalable de décontamination par voie chimique ou par irradiation.

7.2. But: réduire la contamination microbienne.

7.3. Source :cobalt 60.

7.4. Dose: 1 Mrad maximum (10 kGy).

7.5. Conditionnement: le paprika doit être emballé avant irradiation dans son emballage commercial définitif. L' emballage doit empêcher la recontamination pendant le stockage et être constitué de matériaux adéquats quant au maintien de leur innocuité et leurs qualités mécaniques après irradiation.

(7.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;

- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)
<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

7.7. Durée de l' autorisation: provisoire.

7.8. Installations agréées:

1. Institut national de Radioéléments (IRE) de Fleurus: aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

8. Poivre (*Piper nigrum* L.)

8.1. Denrée: poivre noir et poivre blanc en grains ou moulu n' ayant subi aucun traitement de décontamination préalable par voie chimique ou par irradiation.

8.2. But: réduire la contamination microbienne.

8.3. Source: cobalt 60.

8.4. Dose: 1 Mrad maximum (10 kGy).

8.5. Conditionnement: le poivre doit être emballé avant irradiation dans son emballage définitif. L' emballage doit empêcher la recontamination pendant le stockage et être constitué de matériaux adéquats quant au maintien de leur innocuité et leurs qualités mécaniques après irradiation.

(8.6. Etiquetage:

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;

- soit une expression relative à l'objectif recherché par l'application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d'accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l'une ou l'autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.) <AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

8.7. Durée de l'autorisation: provisoire.

8.8. Installations agréées:

1. Institut national des Radioéléments (IRE) de Fleurus: aux conditions fixées dans le dossier de demande d'autorisation ainsi qu'à celles ci-dessus.) <AM 16-10-1980, art. 3>

(9. Gomme arabique d'acacia (Acacia sp.).

9.1. Denrée : gomme arabique d'acacia sous forme solide et n'ayant pas fait l'objet d'un traitement de décontamination préalable par voie chimique ou par irradiation.

9.2. But : réduire la contamination microbienne.

9.3. Source : cobalt 60.

9.4. Dose : 0,9 Mrad maximum (9 kGy).

9.5. Conditionnement : la gomme arabique doit être irradiée dans son emballage commercial définitif. L'emballage doit empêcher la contamination pendant le stockage. Il est constitué de matériaux dont l'innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectées par l'irradiation.

(9.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l'installation d'irradiation;

- la date de l'irradiation;

- un numéro de code permettant d'identifier le lot;

2. - une indication se rapportant au traitement;

- soit une expression relative à l'objectif recherché par l'application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";

- soit " traité par ionisation ";

3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d'accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l'une ou l'autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.) <AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

9.7. Durée de l'autorisation : 2 ans.

9.8. Installations agréées :

1. Institut national des Radioéléments (I.R.E.) de Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d'autorisation ainsi qu'à celles ci-dessus.

10. Epices et aromates.

10.1. Denrées : Les épices et aromates cités à l'annexe 2, déshydratés ou séchés, n'ayant pas fait l'objet d'un traitement de décontamination préalable par voie chimique ou par irradiation.

10.2. But : réduire la contamination microbienne.

10.3. Source : cobalt 60.

10.4. Dose : 1 Mrad maximum (10 kGy).

10.5. Conditionnement : les épices et aromates doivent être irradiés dans

leur emballage commercial définitif. L' emballage doit empêcher la contamination pendant le stockage. Il est constitué de matériaux dont l' innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectés par l' irradiation.

(10.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :
 - le nom de l' installation d' irradiation;
 - la date de l' irradiation;
 - un numéro de code permettant d' identifier le lot;
2. - une indication se rapportant au traitement;
 - soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";
 - soit " traité par ionisation ";
3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".
4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.
5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues en 2 ci-dessus est requise.
6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.)
<AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

10.7. Durée de l' autorisation : provisoire.

10.8. Installations agréées :

1. Institut national des Radioéléments (I.R.E.) à Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

11. Légumes.

11.1. Denrées : les légumes déshydratés ou séchés suivants, n' ayant pas fait l' objet d' un traitement de décontamination préalable par voie chimique ou par irradiation :

ail;
asperge;
carotte;
céleri;
oignon;
navet;
poireau.

11.2. But : réduire la contamination microbienne.

11.3. Source : cobalt 60.

11.4. Dose : 1 Mrad maximum (10 kGy).

11.5. Conditionnement : Les légumes doivent être irradiés dans leur emballage commercial définitif. L' emballage doit empêcher la contamination pendant le stockage. Il est constitué de matériaux dont l' innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectées par l' irradiation.

(11.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :
 - le nom de l' installation d' irradiation;
 - la date de l' irradiation;
 - un numéro de code permettant d' identifier le lot;
2. - une indication se rapportant au traitement;
 - soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";
 - soit " traité par ionisation ";
3. le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".
4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.
5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions

prévues en 2 ci-dessus est requise.

6. Le symbole reproduit ci-dessous (non repris; voir M.B. 15-12-1988, p. 17 259) peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.) <AM 1988-12-01/30, art. 1, 003; ED : 1988-12-01>

11.7. Durée de l' autorisation : provisoire.

11.8. Installations agréées :

1. Institut national des Radioéléments (I.R.E.) de Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.) <AM 29-9-1983, art. 1er, Annexe 1ere>

(Liste des épices et aromates visés au point 10.) <AR 29-9-1983, annexe 2; voir M.B. 05-11-1983>

(12. Produits destinés à la préparation d' infusions.

12.1. Denrée :

les produits (plantes ou parties de plantes) destinés à la préparation d' infusions, cités à l' annexe 2, déshydratés ou séchés, n' ayant pas subi de traitement de décontamination préalable par voie chimique ou par irradiation.

12.2. But :

réduire la contamination microbienne.

12.3. Source : Cobalt 60.

12.4. Dose = 1 Mrad maximum (10 kGy).

12.5. Conditionnement :

l' emballage doit empêcher la contamination pendant le stockage. Il est constitué de matériaux dont l' innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectées par l' irradiation.

12.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :

- le nom de l' installation d' irradiation;
- la date de l' irradiation;
- un numéro de code permettant d' identifier le lot;

2. - Une indication se rapportant au traitement :

- soit une expression relative à l' objectif recherché par l' application du traitement, comportant les termes " par ionisation ";
- soit " traité par ionisation ".

3. Le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".

4. Les documents commerciaux d' accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.

5. Au stade de la vente au détail, seule, l' une ou l' autre des mentions prévues au § 12-6-2 est requise.

6. Le symbole figurant à l' annexe 3 peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.

12.7. Durée de l' autorisation : provisoire.

12.8. Installations agréées :

1. Institut National des Radioéléments (I.R.E.) de Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

13. Crevettes.

13.1. Denrée :

crevettes crustacea natantia cuites, épluchées, surgelées, n' ayant pas subi de traitement de décontamination ou de conservation préalable par voie chimique ou par irradiation.

13.2. But :

réduire la contamination microbienne.

13.3. Source : Cobalt 60.

13.4. Dose : 0,3 Mrad (3 kGy) minimum;
0,5 Mrad (5 kGy) maximum.

13.5. Conditionnement :

les crevettes sont irradiées dans leur emballage commercial définitif. Il

est constitué de matériaux dont l'innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectées par l'irradiation.

13.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :
 - le nom de l'installation d'irradiation;
 - la date de l'irradiation;
 - un numéro de code permettant d'identifier le lot;
2. - Une indication se rapportant au traitement :
 - soit une expression relative à l'objectif recherché par l'application du traitement, comportant les termes " par ionisation ".
 - soit " traité par ionisation ".
3. Le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ...krad (...kGy) ".
4. Les documents commerciaux d'accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.
5. Au stade de la vente au détail, seule, l'une ou l'autre des mentions prévues au § 12-6-2 est requise.
6. Le symbole figurant à l'annexe 3 peut figurer conjointement avec les mentions précédemment citées.

13.7. Durée de l'autorisation : 1 an.

13.8. Installations agréées :

1. Institut national des Radioéléments (I.R.E.) de Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d'autorisation ainsi qu'à celles ci-dessus.

13.9. Critères bactériologiques et chimiques : avant irradiation :

- germes aérobies mésophiles : moins de 10⁷ germes par gramme;
- staphylocoques coagulase positifs : moins de 10⁴ germes par gramme;
- indole : moins de 25 ug par 100 grammes;

après irradiation :

- germes aérobies mésophiles : moins de 10⁵ germes par gramme;
- salmonelle : absence dans 25 grammes;
- staphylocoques coagulase positifs : moins de 10² germes par gramme;
- entérobactéraceae : moins de 10² germes par gramme.) <AM 1988-11-30/30, annexe 1, 002; ED : 1988-12-01>

(14. Cuisses de grenouilles.

14.1. Denrée : Cuisse de grenouilles congelées n'ayant pas subi de traitement de décontamination ou de conservation préalable par voie chimique ou par irradiation.

14.2. But : réduire la contamination microbienne.

14.3. Source : Cobalt 60.

14.4. Dose : 0,5 Mrad (5 kGy) maximum.

14.5. Conditionnement : les cuisses de grenouilles sont irradiées dans leur emballage commercial définitif. Il est constitué de matériaux dont l'innocuité et les propriétés mécaniques ne sont pas affectées par l'irradiation.

14.6. Etiquetage :

1. Il comporte les mentions suivantes :
 - le nom de l'installation d'irradiation;
 - la date de l'irradiation;
 - un numéro de code permettant d'identifier le lot.
2. Une indication se rapportant au traitement :
 - soit " traité par rayonnements ionisants ";
 - soit " traité par ionisation ".
3. Le texte " traité par rayonnement gamma au 60/Co à la dose maximum de ... krad (... kGy) ".
4. Les documents commerciaux d'accompagnement mentionnent que le produit a été irradié.
5. Au stade de la vente au détail, seule l'une ou l'autre des mentions

prévues au § 14.6.2. est requise.

14.7. Durée de l' autorisation : provisoire.

14.8. Installations agréées :

1. CARIC-MEDIRIS à Fleurus : aux conditions fixées dans le dossier de demande d' autorisation ainsi qu' à celles ci-dessus.

14.9. Critères bactériologiques :

Avant irradiation :

- nombre total de germe (à 20 °C) :

n = 5, c = 2, m = 10⁶, M = 10⁷;

- staphylocoques :

n = 5, c = 2, m = 10², M = 10³;

Après irradiation :

- nombre total de germe (à 20 °C)

n = 5, c = 1, m = 10³, M = 10⁴;

- staphylocoques :

n = 5, c = 1, m = 1, M = 10;

- salmonelles :

n = 5, c = 0, absence dans 25 grammes.

Chaque lot présenté pour être irradié est accompagné d' un certificat d' analyse bactériologique délivré par un laboratoire agréé.) <AM 1994-04-19/30, art. 1, 004; ED : 01-07-1994>

Art. N2. Annexe 2. <AM 1988-11-30/30, annexe 2, 002; ED : 1988-12-01>

Liste des produits destinés à la préparation d' infusions visé à l' annexe 1, point 12, du présent arrêté. (non repris pour des raisons pratiques; voir M.B. 1988-12-15, p. 17257 - 17 258)

Art. N3. Annexe 3. <AM 1988-11-30/30, annexe 3, 002; ED : 1988-12-01>

Symbole d' étiquetage. <non repris pour des raisons techniques; voir M.B. 1988-12-15, p. 17258>