

**Question avec demande de réponse écrite P-001252/2017
à la Commission**
Article 130 du règlement
Marc Tarabella (S&D)

Objet: Boeuf haché irradié en Europe

Le gouvernement fédéral canadien a autorisé mercredi la vente de bœuf haché traité par irradiation, une technique semblable au recours à des rayons X.

L'organisme Santé Canada soutient que l'irradiation permet de réduire la quantité de bactéries nuisibles qui se trouvent dans la viande, notamment l'E. coli et les salmonelles.

Un tel procédé peut aussi augmenter la durée de conservation des produits alimentaires en prévenant la dégradation prématurée, indique-t-on.

1. Que prévoit la Commission quant à l'irradiation de bœuf haché? Cette question a encore un peu plus de sens depuis le vote de l'accord économique et commercial global (AECG).
2. Partage-t-elle les conclusions de Santé Canada?
3. Un étiquetage du bœuf irradié est-il envisagé?