

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2019/73-PR

Juillet 2019

**AUX** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur après du Codex

**DU** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**OBJET** **Demande d'informations pour le regroupement et le mélange dans le cadre de la révision des équations relatives à l'apport à court terme estimatif international (ACTEI)**

**DATE LIMITE** 10 novembre 2019

**OBSERVATIONS**

**Au:**

Point de contact du Codex de l'Union européenne

Courriel: [sante-codex@ec.europa.eu](mailto:sante-codex@ec.europa.eu)

**Copie à:**

Secrétariat du CCPR

Institut pour le contrôle des produits agrochimiques

Ministère de l'agriculture (ICAMA)

Courriel: [ccpr@agri.gov.cn](mailto:ccpr@agri.gov.cn)

Secrétariat du CODEX

Commission du Codex Alimentarius

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

Mme. Hermine Reich

Présidente du Groupe de travail électronique sur la révision des équations ACTEI

Autorité européenne de sécurité des aliments

Courriel: [Hermine.REICH@efsa.europa.eu](mailto:Hermine.REICH@efsa.europa.eu)

## Historique

1. Les équations relatives à l'apport à court terme estimatif international (ACTEI) sont utilisées par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) pour évaluer l'apport à court terme de résidus de pesticides dans les aliments. Depuis 2016, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) travaille à l'examen des aspects liés à la gestion des risques et à la communication des risques liés aux équations ACTEI. Un atelier scientifique international, tenu à Genève en 2015, a examiné les équations ACTEI (EFSA, 2015) et a conclu entre autres qu'il y avait des incertitudes et des incohérences substantielles concernant le degré de regroupement et de mélange des produits qui sont évalués par le cas 3 de l'équation ACTEI. Il a été recommandé d'approfondir l'examen des pratiques de regroupement et de mélange. Ce type d'informations n'est pas facilement accessible pour les évaluateurs des risques ; par conséquent le CCPR à sa cinquantième session (2018) est convenu de:

- Recueillir les informations pertinentes sur le regroupement et le mélange, pour alimenter les travaux des évaluateurs des risques par le biais du Secrétariat de la JMPR (points 4 et 13, REP18/PR, par. 137 et le tableau de l'Annexe XII).

2. Les points 4 et 13 dans le tableau de l'Annexe XII de REP18/PR sont ainsi rédigés:

- Point 4: « Des informations sur les pratiques de regroupement et de mélange doivent être rassemblées afin de décider sur les cas où la médiane de résidus au lieu de limite maximale de résidus (LMR) pourrait être utilisée dans l'évaluation des risques diététiques ou un facteur d'homogénéisation pourrait être ajouté (voir point 13). »
- Point 13: « Pour les aliments mélangés (par exemple jus de fruits, graine/huile de noix, farine, semoule de maïs), il est suggéré d'ajouter un facteur d'homogénéisation (<1) à l'équation pour refléter la variabilité diminuée dans les résidus de pesticides résultant de la transformation. »

3. Le cas 3 de l'équation ACTEI est utilisé quand un produit agricole brut ou un produit transformé est regroupé ou mélangé avant son entrée dans le commerce. Le cas 3 de l'équation ACTEI utilise les valeurs médianes de résidus en essais contrôlés pour les produits bruts ou transformés (MREC ou MREC-P) / (STMR ou STMR-P) en tant que meilleures estimations pour la concentration observée dans le produit regroupé ou mélangé. Actuellement, le cas 3 s'applique aux céréales, oléagineux et légumineuses quand ils sont traités avant la récolte ainsi qu'au lait et aux produits transformés comme la farine, les huiles végétales, les jus de fruits et divers légumes séchés et en boîte.

### Cas 3

$$\text{IESTI} = \frac{\text{LP}_{\text{person}} \times (\text{STMR or STMR - P})}{\text{bw}}$$

### Informations sur le regroupement et le mélange

4. Comme les hypothèses actuelles pour le regroupement ou le mélange ne sont pas étayées par des données, des informations sur les pratiques de regroupement et de mélange sont nécessaires pour confirmer que la MREC ou MREC-P est la meilleure estimation des concentrations trouvées dans les produits regroupés ou mélangés.

5. Ces informations peuvent être obtenues auprès des instituts impliqués dans la recherche sur le marché et la chaîne agro-alimentaire ou auprès des industries de transformation primaire des aliments et leurs organisations annexes.

6. Le regroupement consiste ici à combiner le produit (par exemple, céréales, huile, sucre) pour obtenir une grande quantité du produit et permettre l'entreposage ou le transport sous forme non emballée. Le mélange consiste ici à associer le produit (par exemple, thé, café, whisky) pour obtenir un produit de qualité souhaitée par le consommateur.

7. On peut distinguer différents types de produits de cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement et le mélange sont nécessaires:

- Les produits qui sont généralement regroupés ou combinés avant, pendant et après la transformation industrielle, par exemple, les jus (d'orange, de pomme, de raisin), le vin, la bière, l'huile ou les produits séchés, congelés, en boîte ou saumurés.
- Les produits qui sont généralement regroupés ou mélangés avant d'être commercialisés (par exemple, les haricots secs, les pois secs, les céréales, les graines oléagineuses, les thés séchés).

8. L'Appendice 1 fournit la liste des produits évalués en tant que produits du cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR et pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires pour soutenir l'état actuel du cas 3. Parce que la JMPR cible principalement les produits commercialisés et échangés qui font l'objet d'un commerce international, des informations sur le regroupement et le mélange sont demandées pour les produits alimentaires qui sont destinés au commerce international. Le placement de produits dans le cas 3 devrait refléter les pratiques les plus communes ou courantes pour le commerce international et ne devrait pas être fondé sur des pratiques d'exception.

9. Tous les produits cités dans l'Appendice I ne sont pas cultivés/transformés par chaque pays membres du Codex, mais les membres et observateurs du Codex sont invités à fournir des informations fiables sur le regroupement et le mélange pour le commerce international concernant autant de produits que possible. Il est noté que les informations sur le regroupement ou le mélange des céréales (riz, blé, orge), du vin, du thé séché, et des jus (orange, pomme, mûre, fruits à noyaux) sont d'un intérêt premier, car des dépassements de la DRfA ont été plus régulièrement observés pour ces produits.

10. Les informations sur le regroupement et le mélange seront utilisées pour traiter la question de savoir comment un résidu de pesticide devient « dilué » quand il est mélangé avec des produits non traités. Pour ce qui est du regroupement ou du mélange entre plusieurs exploitations agricoles ou plusieurs installations d'entreposage, il est supposé que les régimes de traitement aux pesticides entre ces exploitations agricoles ou ces installations d'entreposage sont différents. Les exploitations individuelles ont des tailles très différentes et dans les exploitations de grande production le regroupement et le mélange auront peut-être déjà eu lieu dans le champ ou à l'exploitation. Pour les exploitations de grande production, la question qui se pose alors est de savoir si le produit regroupé ou mélangé provient des zones qui ont reçu le même traitement aux pesticides, ou de zones qui ont reçu des traitements aux pesticides différents.

**DEMANDE DE DONNÉES ET D'INFORMATIONS**

11. Les membres et observateurs du Codex sont invités à répondre aux trois questions en tenant compte des informations figurant dans les annexes.

**Note importante:** Les informations présentées dans les annexes (I et II) ne font pas l'objet de commentaires mais sont fournies pour faciliter l'examen des questions 1 à 3.

**Question1:** Pensez-vous que la portion du produit commercialisé ou consommé internationalement en question (pris dans la liste de l'Appendice I) peut provenir d'une seule unité de produit, d'une seule exploitation (dans le cas des traitements pré-récolte) ou d'une seule installation d'entreposage (dans le cas des traitements après-récolte) ou d'un seul régime de traitement aux pesticides (dans le cas des exploitations de grande production) ? Si la réponse à cette question est Oui, pouvez-vous justifier votre position?

Un bon indicateur pour les produits transformés non regroupés/non mélangés réside dans la capacité des systèmes de contrôle de la qualité pour le produit à remonter jusqu'à l'exploitation de production. Pouvez-vous fournir la liste des produits pour lesquels des systèmes de localisation et de traçage sont en place?

**Question 2:** Pensez-vous que la portion commercialisée ou consommée internationalement du produit en question (pris dans la liste de l'Appendice I) est généralement regroupée ou mélangée entre plusieurs exploitations agricoles (dans le cas de traitements pré-récolte), ou plusieurs installations d'entreposage (dans le cas de traitements après-récolte) ou qu'elle a subi plusieurs régimes de traitement aux pesticides (dans le cas d'exploitations de grande production) avant que le produit soit commercialisé ou consommé internationalement?

Si la réponse à cette question est Oui, pouvez-vous justifier votre position?

- Question 2a: Pouvez-vous indiquer pourquoi les produits bruts ou transformés cités dans l'Annexe I sont généralement regroupés ou mélangés avant leur entrée dans le commerce international?
- Question 2b: Pouvez-vous fournir une description qualitative ou quantitative des procédures de regroupement ou de mélange qui sont appliquées entre la récolte et l'entrée dans le commerce international pour les produits bruts ou transformés cités dans l'Appendice I?

Au cas où vous auriez des informations quantitatives sur le regroupement ou le mélange, il serait intéressant de savoir en quelles quantités (poids ou volume des produits provenant d'exploitations agricoles (ou d'installations d'entreposage ou de zones recevant le même traitement aux pesticides) et en quelles quantités ils sont regroupés ou mélangés avant l'entrée dans le commerce international. Concernant les produits transformés, il est particulièrement intéressant de savoir si les produits commercialisés internationalement sont généralement regroupés ou mélangés (entre plusieurs exploitations agricoles, installations d'entreposage ou régimes de traitement aux pesticides) avant, pendant ou après la transformation et en quelles quantités.

**Question3:** Toute autre information d'ordre descriptif, qualitatif ou quantitatif que vous pourriez fournir sera appréciée.

Vous êtes priés de fournir, si disponible, toute information sur les techniques de regroupement ou de mélange et sur les pratiques commerciales relatives aux produits du cas 3 cités dans l'Appendice I ainsi qu'une source de référence fiable. Les informations sur le regroupement ou le mélange pourraient être fournies sur le modèle de l'exemple fournir dans l'Appendice II, mais tout autre format sera également bien accueilli.

**ANNEXES**  
**POUR INFORMATION SEULEMENT**  
**IL N'EST PAS DEMANDÉ DE COMMENTAIRES SUR LES ANNEXES I ET II**  
**ILS SONT PRÉSENTÉS UNIQUEMENT POUR AIDER À RÉPONDRE AUX QUESTIONS 1, 2 ET 3**

**ANNEXE I: Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont demandées**

Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont demandées

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
Légumineuses sèches (RAC) : VD 0071 Haricots (secs) VD 0523 Fèves (sèches) VD 0541 Fèves de soja (sèches) VD 0072 Pois (secs) VD 0524 Pois chiches (secs) VD 0533 Lentilles (sèches)	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les légumineuses sèches sont abordées de deux façons : traitement pré-récolte = cas 3 traitement après-récolte = cas 1
Céréales (RAC): GC 0650 Seigle GC 0654 Blé GC 0640 Orge GC 0641 Sarrasin GC 0647 Avoine GC 0649 Riz GC 0646 Millet GC 0651 Grains de sorgho GC 0645 Maïs	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les céréales sont abordées de deux façons: traitement pré-récolte = cas 3 traitement après-récolte = cas 1
Graines oléagineuses (RAC): SO 0090 Graine de moutarde SO 0495 Graine de colza SO 0691 Graine de coton SO 0693 Graine de lin SO 0696a Noix de palme SO 0696b Fruit de palme SO 0697 Arachide, décortiquée SO 0698 Graine de pavot SO 0699 Graine de carthame SO 0700 Graine de sésame SO 0702 Graine de tournesol - Graines de bourrache - Graines de cucurbitacées	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les graines oléagineuses sont abordées de deux façons : traitement pré-récolte = cas 3 traitement après-récolte = cas 1
Fruits à coque (RAC) TN 0295 Noix de cajou TN 0660 Amandes TN 0660 Amandes TN 0662 Noix du Brésil TN 0664 Châtaignes TN 0666 Noisette TN 0669 Noix de macadamia	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les fruits à coque (la chair du fruit) sont abordés en tant que produits du cas 1. La classification dans le cas 1 utilisée par la JMPR est contestée parce que les fruits à coque sont regroupés et mélangés industriellement (entre plusieurs exploitations ou régimes de traitement aux pesticides). Le poids unitaire de la noix de coco est nettement supérieur à 25 g, auquel le cas 2 s'applique. TN 0665 Noix de coco

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
TN 0672 Noix de pecan TN 0673 Pignon TN 0675 Pistache TN 0678 Noix	
VR 0596 Betterave sucrière (RAC)	Le poids unitaire de la betterave sucrière est nettement supérieur à 25 g, auquel le cas 2 s'applique. Cependant, comme les betteraves sucrières ne sont pas consommées et que seul le sucre extrait est consommé, les betteraves sucrières sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
GS 0659 Canne à sucre (RAC)	Le poids unitaire de la canne à sucre est nettement supérieur à 25 g, auquel le cas 2 s'applique. Cependant, comme les cannes à sucre brutes ne sont pas consommées et que seul le sucre extrait est consommé, la canne à sucre est abordée en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
SB 0715 Fèves de cacao (RAC)	Les fèves de cacao (RAC) sont torréfiées. Divers produits sont préparés: masse de cacao, poudre de cacao, beurre de cacao. Les fèves de cacao et leurs produits sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
SM 0716 Grains de café (RAC)	Les grains de café verts (RAC) sont torréfiés. Les grains de café et leurs produits sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
DH 1100 Houblon (sec) (RAC)	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR le houblon sec est abordé en tant que produit du cas 3.
Thé séché DT 1114 Thé, vert, noir (RAC)	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR le thé séché est abordé en tant que produit du cas 3.
Thés aux herbes aromatiques séchées DT 0446 Roselle (RAC) DT 1110 Camomille (RAC) DT 1113 Mate (RAC) - Feuilles de rooibos (RAC) - Racine de valériane (RAC)	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les thés aux herbes aromatiques séchées sont abordés en tant que produits du cas 3.
Fruits en boîte FC 0003 Sous-groupe des mandarines FC 0005 Sous-groupe des pamplemousses FT 0337 Goyave FI 0345 Mangue FI 0350 Papaye FI 0353 Ananas FI 0341 Kiwi	Les fruits en boîte qui sont divisés en quartiers ou coupés en morceaux avant la mise en boîte sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.  Les fruits en boîte qui peuvent provenir d'un seul fruit parce que le fruit entier ou la moitié du fruit est mis en boîte, sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR, selon le poids unitaire des fruits mis en boîte. Ces produits sont : DM 0305 Olives de table FB 0020 Myrtilles FB 0021 Groseilles noires, rouges, blanches FB 0264 Mûres FB 0265 Canneberge FB 0269 Raisins FB 0272 Framboises, rouges, noires

Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :	Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR
	<p>FB 0275 Fraise</p> <p>FI 0343 Litchi</p> <p>FP 0230 Poire</p> <p>FS 0013 Sous-groupe des cerises</p> <p>FS 0014 Sous-groupe des prunes</p> <p>FS 0240 Abricot</p> <p>FS 0245 Nectarine</p> <p>FS 0247 Pêche</p> <p>Certaines classifications dans les cas 1 et cas 2 utilisées dans le modèle ACTEI de la JMPR sont contestées.</p> <p>L'ananas en boîte est coupé en morceaux ou en tranches avant la mise en boîte et est traité en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR parce qu'il ne renvoie pas au poids unitaire d'origine. Cependant, l'ananas en boîte peut aussi être abordé en tant que cas 2 parce qu'un seul ananas peut être mis dans une seule en boîte.</p> <p>Les olives de table en boîte/conserves et les litchis en boîte représentent toutefois le fruit d'origine et peuvent être considérés comme des unités individuelles (U&lt;25 g) et sont par conséquent considérés du cas 1 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR comme le RAC. Cependant, les olives de table en boîte/conserves et les litchis en boîte pourraient aussi être abordés en tant que cas 3 parce que les produits sont regroupés et mélangés industriellement (entre plusieurs exploitations ou régimes de traitement aux pesticides).</p>
<p>Légumes en boîte</p> <p>VA 0381 Ail</p> <p>VA 0385 Oignon, bulbe</p> <p>VA 0384 Poireau</p> <p>VB 0041 Choux cabus</p> <p>VC 0431 Courgette</p> <p>VC 0046 Melons</p> <p>VO 0440 Aubergine</p> <p>VL 0476 Endive (soit Scarole)</p> <p>VL 0502 Épinard</p> <p>VL 0480 Chou frisé</p> <p>VR 0574 Betterave</p> <p>VR 0578 Céleri-rave</p> <p>VR 0498 Salsify</p> <p>VR 0497 Rutabaga</p> <p>VS 0624 Céleri</p> <p>VS 0622 Pousses de bambou</p> <p>GC 1275 Grains de maïs doux</p> <p>HH 0624 Céleri-branches</p> <p>HS 0784 Gingembre, racine</p>	<p>Les légumes en boîte, qui sont divisés en quartiers ou coupés en morceaux avant la mise en boîte sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>Les légumes en boîte qui peuvent provenir d'un seul légume dont le fruit entier ou les moitiés sont mis en boîte sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR, selon le poids du légume mis en boîte. Ces produits sont :</p> <p>VB 0402 Choux de Bruxelles</p> <p>VF 0449 Champignons comestibles, non compris les champignons de couche)</p> <p>VF 0450 Champignons (de culture)</p> <p>VL 0269 Feuilles de vigne</p> <p>VO 0445 Poivrons, doux (y compris le piment)</p> <p>VO 0448 Tomate</p> <p>VP 0061 Haricots verts avec gousse (immatures)</p> <p>VP 0062 Haricots verts sans gousse (graines succulentes)</p> <p>VP 0064 Pois avec gousse (graines succulentes)</p> <p>VP 0523 Fèves sans gousse (graines succulentes)</p> <p>VR 0577 Carotte</p> <p>VR 0589 Pomme de terre</p> <p>VS 0620 Artichaud</p> <p>VS 0621 Asperge</p> <p>VS 0626 Cœurs de palmier</p>

Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :	Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR
	<p>GC 3081 Maïs nain</p> <p>Certaines classifications dans les cas 1 et cas 2 utilisées dans le modèle ACTEI de la JMPR sont contestées.</p> <p>Les pois sans gousse en boîte représentent toutefois les graines d'origine et peuvent être considérés comme des unités individuelles (U&lt;25 g) et sont par conséquent considérés du cas 1 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR tel que le RAC.</p> <p>Cependant, les pois sans gousse en boîte pourraient aussi être abordés en tant que cas 3 parce que les produits sont regroupés et mélangés industriellement (entre plusieurs exploitations ou régimes de traitement aux pesticides).</p> <p>Les carottes en boîte sont généralement des carottes (entières) de petite taille et elles peuvent être toutefois considérées en tant qu'unités individuelles (U&lt;25 g) et par conséquent sont considérées du cas 1 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>Cependant, les carottes en boîte pourraient aussi être abordées en tant que cas 3 parce que les produits sont regroupés et mélangés industriellement (entre plusieurs exploitations ou régimes de traitement aux pesticides).</p>
Légumineuses en boîte VD 0071 Haricots (secs) VD 0523 Fèves (sèches) VD 0072 Pois (secs) (Pisum spp) VD 0524 Pois chiches (secs) VD 0533 Lentilles (sèches)	<p>Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les légumineuses en boîte sont abordées de deux façons:</p> <p>traitement pré-récolte = case 3</p> <p>traitement après-récolte = case 1</p>
Fruits séchés FI 0327 Banane FI 0345 Mangue FI 0353 Ananas FI 0350 Papaye FT 0305 Olives de table	<p>Les fruits séchés qui sont séparés en quartiers ou coupés en morceaux avant la mise en boîte sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>Les fruits séchés qui peuvent provenir d'un seul fruit (parce que le fruit d'origine ou la moitié du fruit est séché) sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR, selon le poids du fruit séché. Ces produits sont:</p> <p>DF 0014 Sous-groupe des prunes (soit pruneaux)</p> <p>DF 0226 Pomme</p> <p>DF 0240 Abricot</p> <p>DF 0269 Raisins (soit raisins secs, raisins de Corinthe, sultanines)</p> <p>DF 0295 Datte</p> <p>DF 0297 Figue</p> <p>FB 0020 Myrtilles</p> <p>FB 0021 Groseilles noires rouges, blanches</p> <p>FB 0264 Mûres</p> <p>FB 0265 Canneberge</p> <p>FB 0272 Framboises rouges, noires</p> <p>FB 0275 Fraise</p> <p>FB 1235 Raisins de table (soit raisins secs, raisins de Corinthe, sultanines)</p> <p>FI 0343 Litchi</p>



Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :	Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR
	<p>FP 0230 Poire</p> <p>FP 0307 Kaki, japonais</p> <p>FS 0013 Sous-groupe des cerises</p> <p>FS 0245 Nectarine</p> <p>FS 0247 Pêche</p> <p>FT 0289 Carambole</p> <p>VF 0449 Champignons comestibles, non compris les champignons de couche (principalement sauvages)</p> <p>VF 0450 Champignons (de culture)</p> <p>VO 0444 Poivrons, piments</p> <p>VO 0448 Tomate</p> <p>VO 2704 Baie de Goji</p> <p>VP 0061 Haricots avec gousse</p> <p>VP 0064 Pois sans gousse (graines succulentes)</p> <p>Certaines classifications dans les cas 1 et cas 2 utilisées dans le modèle de l'ACTEI de la JMPT sont contestées.</p> <p>Les raisins séchés (raisins secs, raisins de Corinthe, sultanines) sont dérivés des baies de raisin et ce type de baie n'est pas coupé en morceaux et peut donc être considéré comme unité individuelle (U&lt;25 g) et par conséquent est considéré de cas 1 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR. Cependant, les raisins séchés peuvent aussi être abordés en tant que cas 3 parce que le produit est regroupé ou mélangé industriellement (entre plusieurs exploitations ou plusieurs régimes de traitement aux pesticides).</p> <p>Les canneberges séchées représentent certes les baies d'origine et peuvent donc être considérées comme une unité individuelle (U&lt;25 g) et par conséquent sont considérées du cas 1 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR tel que le RAC. Cependant, les canneberges séchées pourraient aussi être abordées en tant que cas 3 parce que le produit est regroupé ou mélangé industriellement (entre plusieurs exploitations ou plusieurs régimes de traitement aux pesticides).</p>
<p>Légumes séchés</p> <p>VR 0587 Persil à grosse racine</p> <p>VA 0381 Ail</p> <p>VA 0385 Oignon, bulbe</p> <p>VA 0384 Poireau</p> <p>VB 0400 Brocoli</p> <p>VB 0404 Chou-fleur</p> <p>VB 0041 Choux cabus</p> <p>VC 0431 Courgette</p> <p>VC 0046 Melons</p> <p>VO 0445 Poivrons doux</p> <p>VO 0440 Aubergine</p> <p>VL 0465 Cerfeuil</p> <p>VL 0502 Épinard</p> <p>VL 0480 Chou frisé</p>	<p>Les légumes secs qui sont séparés en quartiers ou coupés en morceaux avant le séchage sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>Les légumes secs qui peuvent provenir d'un seul légume (parce que le légume d'origine est séché) sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR, selon le poids du produit séché. Ces produits sont</p> <p>VF 0449 Champignons comestibles, non compris les champignons de couche</p> <p>VF 0450 Champignons (de culture)</p> <p>VO 0444 Poivrons, piment</p> <p>VO 0448 Tomate</p> <p>VO 2704 Baie de Goji</p> <p>VP 0061 Haricots avec gousse (gousse immature avec graines)</p> <p>VP 0064 Pois sans gousse (graines succulentes)</p>

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
VR 0577 Carotte VR 0578 Céleri-rave VR 0588 Panais VR 0506 Navet de jardin VR 0589 Pomme de terre VS 0621 Asperge GC 0447 Maïs doux (en épi) GC 1275 Maïs doux (grains)	
Herbes aromatiques séchées et épices HH 0624 Céleri-branches DH 0722 Basilic DH 0723 Feuilles de laurier HH 0733 Hysope DH 0736 Marjolaine DH 0738 Menthes HH 0740 Persil DH 0741 Romarin DH 0743 Sauge HH 0745 Sarriette, été, hiver HH 0749 Estragon DH 0750 Thym HH 0756 Feuilles de coriandre HH 0761 Citronnelle HS 0783 Galanga, rhizomes HS 0794 Curcuma, racine HS 0784 Gingembre, racine	Les herbes aromatiques et les épices sont fragmentées ou coupées en morceaux avant d'être séchées et sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR. Certaines épices séchées sont moulues en poudre avant d'être commercialisées.
Jus de fruit FC 0204 Citron FC 0205 Lime FC 0003 Sous-groupe des mandarines JF 0004 Sous-groupe des oranges FC 0005 Sous-groupe des pomelos JF 0226 Pomme FP 0230 Poire FP 2220 Azarole FS 0013 Sous-groupe des cerises FS 0240 Abricot FS 0245 Nectarine FS 0247 Pêche FS 0014 Sous-groupe des prunes FB 0272 Framboises rouges, noires FB 0264 Mûres FB 0020 Myrtilles FB 0021 Groseilles noires	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux jus de fruits et ils sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
FB 0273 Cynorrhodons FB 0267 Baies de sureau JF 0269 Raisins FB 1236 Raisins de cuve FB 0275 Fraise FB 0265 Canneberge FT 0287 Cerise des Antilles FT 0338 Goyave FI 0343 Litchi FI 0327 Banane FI 0345 Mangue FI 0350 Papaye JF 0341 Ananas FI 0365 Corossol (guanabana) FI 0351 Fruit de la passion (maracuja) FI 0355 Grenade FI 0341 Kiwi FI 2483 Cupuaçu	
Jus de légumes et d'herbes aromatiques VA 0385 Oignon, bulbe VC 0424 Concombre VC 0429 Citrouilles VC 0046 Melons VC 0432 Pastèque JF 0448 Tomate VO 0445 Poivrons doux VL 0510 Laitue romaine VL 0482 Laitue pommée VL 0483 Laitue à cueillir VL 0502 Épinard VR 0574 Betterave VR 0577 Carotte VR 0578 Céleri-rave VS 0624 Céleri HH 0722 Basilic HH 0738 Menthes HH 0740 Persil	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux jus de légumes et herbes aromatiques et ils sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Confitures, gelées, marmelades FC 0204 Citron FC 0003 Sous-groupe des mandarines FC 0004 Sous-groupe des oranges FP 0226 Pomme	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux confitures, gelées et marmelades et elles sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
FP 0231 Coing FS 0013 Sous-groupe des cerises FS 0014 Sous-groupe des prunes FS 0240 Abricot FS 0245 Nectarine FS 0247 Pêche FB 0264 Mûres FB 0272 Framboises rouges, noires FB 0020 Myrtilles FB 0021 Groseilles noires, rouges FB 0273 Cynorrhodon FB 0267 Baies de sureau FB 0265 Canneberge FB 0275 Fraise FT 0297 Figue FI 0353 Ananas HS 0784 Gingembre, racine	
Huiles essentielles FC 0204 Citron FC 0205 Lime FC 0004 Sous-groupe des oranges FC 0005 Sous-groupe des pomelos	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux huiles et elles sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Huile d'olive OR 0305 Olives pour l'extraction d'huile	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux huiles et elles sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Huiles raffinées OR 0541 Fève de soja (sec) GC 0649 Riz (huile de son) OR 0645 Maïs (maïs) TN 0295 Noix de cajou TN 0660 Amandes OR 0665 Noix de coco TN 0672 Noix de pécan TN 0678 Noix OR 0495 Graine de colza OR 0691 Graine de coton SO 0693 Graine de lin OR 1240 Graines de palme OR 0696 Fruit du palmier OR 0697 Arachide décortiquée SO 0698 Graine de pavot OR 0699 Graine de carthame OR 0700 Graine de sésame OR 0702 Graine de tournesol - Graines de bourrache	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux huiles et elles sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graines de cucurbitacées</li> <li>- Graine de raisin</li> <li>TN 0669 Noix de macadamia</li> </ul>	
<p>Sauce/purée préparée industriellement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FP 0226 Pomme</li> <li>FP 0230 Poire</li> <li>FS 0014 Sous-groupe des prunes</li> <li>FS 0240 Abricot</li> <li>FB 0272 Framboises rouges, noires</li> <li>FB 0020 Myrtilles</li> <li>FB 0021 Groseilles noires, rouges</li> <li>FB 0265 Canneberge</li> <li>FB 0275 Fraise</li> <li>FI 0369 Tamarind (doux)</li> <li>FI 0327 Banane</li> <li>FI 0345 Mangue</li> <li>VS 0627 Rhubarbe</li> <li>VO 0448 Tomate</li> </ul>	<p>Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent à la sauce/purée qui a été achetée dans le commerce et par conséquent est associée aux procédures industrielles. Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux sauces/purées et elles sont abordées en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>La classification dans le cas 3 utilisée dans le modèle de l'ACTEI de la JMPR est contestée.</p> <p>Les sauces/purées n'impliquent pas nécessairement la transformation industrielle mais peuvent aussi renvoyer à la transformation domestique. Quand la transformation domestique est prise en compte, le cas 1 est plus approprié.</p>
<p>Pâte préparée industriellement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>VO 0448 Tomate</li> <li>VO 0444 Poivrons, piment</li> </ul>	<p>Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent à la pâte qui a été achetée dans le commerce et par conséquent est associée aux procédures industrielles. Aucun poids unitaire ne peut être attribué à la pâte et elle est abordée en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPRT.</p>
<p>Vin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FB 0269 Raisins</li> <li>FB 1236 Raisins de cuve</li> </ul>	<p>Une bouteille de vin individuelle ne contient pas du vin provenant d'une seule grappe de raisins. Aucun poids unitaire ne peut donc être attribué au vin et le vin est par conséquent abordé en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>La classification dans le cas 3 utilisée dans le modèle de l'ACTEI de la JMPR est contestée.</p> <p>Le cas 3 supposerait que le vin de cuve ou le vin provenant de producteurs différents est regroupé/ combiné. Le vin pourrait aussi être abordé en tant que cas 1 parce qu'il n'est pas improbable que le vin provienne d'un seul vignoble et donc la HR serait un estimateur plus approprié pour les résidus dans le vin.</p>
<p>Congelé industriellement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FS 0245 Nectarine</li> <li>FS 0247 Pêche</li> <li>VA 0381 Ail</li> <li>VA 0385 Oignon, bulbe</li> <li>VA 0384 Poireau</li> <li>VB 0400 Brocoli</li> <li>VB 0404 Chou-fleur</li> <li>VB 0041 Choux cabus</li> <li>VC 0431 Courgette</li> </ul>	<p>Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent aux produits congelés qui ont été achetés dans le commerce et par conséquent sont associés aux procédures industrielles. Les fruits et légumes sont généralement coupés en morceaux et ébouillantés avant d'être congelés industriellement. Aucun poids unitaire ne peut être attribué à ces produits congelés et les produits congelés cités sont par conséquent abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.</p> <p>Les fruits et légumes congelés qui peuvent provenir d'un seul produit (parce que le fruit ou légume d'origine est congelé) sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de</p>

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
VO 0445 Poivrons doux VL 0476 Endive (soit Scarole) VL 0502 Épinard VL 0480 Chou frisé VR 0574 Betterave VR 0577 Carotte VR 0578 Céleri-rave VR 0589 Pomme de terre VS 0621 Asperge GC 0447 Maïs doux (en épi) GC 1275 Maïs doux (grains) HH 0624 Céleri-branches HH 0740 Persil	la JMPR, selon le poids du produit congelé. Ces produits sont : FB 0020 Myrtilles FB 0275 Fraise VB 0402 Choux de Bruxelles VP 0061 Haricots avec gousse (gousse immature + graines succulentes) VP 0062 Haricots sans gousse (graines succulentes) VP 0063 Pois avec gousse (gousse immature + graines succulentes) VP 0064 Pois sans gousse (graines succulentes) VP 0523 Fèves sans gousse (graines succulentes) La classification dans le cas 3 utilisée dans le modèle ACTEI de la JMPR est contestée. Les produits congelés n'impliquent pas nécessairement la transformation industrielle, mais peuvent aussi renvoyer à la transformation domestique. Quand la transformation domestique est prise en compte, le cas 1 serait plus approprié.
Choucroute VB 0041 Choux cabus	Les choux sont coupés en morceaux avant la transformation en choucroute.
Friture industrielle- frites VR 0589 Pomme de terre	Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent aux frites qui ont été achetées dans le commerce et par conséquent sont associées aux procédures industrielles. Les pommes de terre sont coupées en morceaux avant la transformation en frites.
Friture industrielle - chips VR 0589 Pomme de terre	Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent aux chips qui ont été achetées dans le commerce et par conséquent sont associées aux procédures industrielles. Les pommes de terre sont coupées en tranches fines avant la transformation en chips.
Saumurage industriel VA 0384 Poireau VB 0041 Choux cabus VC 0424 Concombre VO 0445 Poivrons doux VL 0466 Chou chinois (Pak-choi) VR 0574 Betterave VR 0577 Carotte VL 0468 Choïsum VL 0485 Feuilles de moutarde	Les grandes portions calculées dans les enquêtes sur l'alimentation se rapportent aux produits de saumurage qui ont été achetés dans le commerce et par conséquent sont associés aux procédures industrielles. Les légumes saumurés qui sont divisés en quartiers ou coupés en morceaux avant le séchage sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR. Les légumes saumurés peuvent provenir d'un seul produit (parce que le légume d'origine est saumuré), sont abordés en tant que cas 1 ou cas 2 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR, selon le poids du produit saumuré. Ces produits sont: HS 0773 Câpres, bourgeons VA 0385 Oignon, bulbe VC 0425 Cornichon
Amidon VR 0573 Marante VR 0463 Manioc VR 0589 Pomme de terre	Aucun poids unitaire ne peut être attribué à l'amidon et l'amidon est abordé en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
VR 0504 Chou caraïbe	
Lait de coco TN 0665 Noix de coco	Aucun poids unitaire ne peut être attribué au lait de coco et il est abordé en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Beurre/pâte SO 0697 Arachide décortiquée SO 0700 Graine de sésame DM 1215 Fèves de cacao	Aucun poids unitaire ne peut être attribué au beurre/pâte et il est abordé en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Miso, sauce de soja et tofu VD 0541 Fève de soja (sèche)	Aucun poids unitaire ne peut être attribué au miso, à la sauce de soja et au tofu et ils sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Lait VD 0541 Fève de soja (sèche) GC 0650 Riz	Aucun poids unitaire ne peut être attribué au lait et il est abordé en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Farine de légumineuses et oléagineux VD 0541 Fève de soja (sèche) VD 0072 Pois (secs) VD 0524 Pois chiche (sec) SO 0090 Feuilles de moutarde	Aucun poids unitaire ne peut être attribué à la farine et elle est abordée en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Farine de fruits et légumes FT 0291 Caroube VR 0589 Pomme de terre VR 0504 Chou caraïbe VR 0463 Manioc VR 0508 Patate douce	Aucun poids unitaire ne peut être attribué à la farine et elle est abordée en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Son, germe, gruaux, farine, amidon GC 0640 Orge GC 0641 Sarrasin GC 0647 Avoine GC 0649 Riz GC 0645 Maïs GC 0646 Millet GC 0650 Seigle GC 0651 Grains de sorgho GC 0654 Blé	Aucun poids unitaire ne peut être attribué aux produits de mouture des céréales et ils sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Bière et malt GC 0650 Seigle GC 0654 Blé GC 0649 Riz GC 0646 Millet GC 0651 Grains de sorgho GC 0645 Maïs GC 0640 Orge	Aucun poids unitaire ne peut être attribué à la bière et au malt et ils sont abordés en tant que cas 3 dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR.
Flocons GC 0650 Seigle	Dans le modèle ACTEI actuel de la JMPR les flocons sont traités en tant que produit du cas 3.

<b>Produits du cas 3 pour lesquels des informations sur le regroupement ou le mélange sont nécessaires :</b>	<b>Compléments d'informations sur les procédures actuelles de la JMPR</b>
GC 0654 Blé GC 0640 Orge GC 0641 Sarrasin GC 0647 Avoine GC 0645 Maïs	



**ANNEXEII: Exemple fictif d'informations demandées**

(Les quantités et les procédures ne représentent pas la réalité, elles sont indiquées à titre d'exemple de présentation des informations fournies)

**Produit : Jus d'orange destiné au commerce et à la consommation internationale**

Le jus d'orange est généralement regroupé et mélangé avant d'être commercialisé. Le jus d'orange destiné au commerce et à la consommation internationale ne provient pas d'une seule orange ni d'une seule exploitation. La description qui suit l'explique.

Le regroupement des oranges facilite l'efficacité dans le transport et la transformation, alors que le mélange (dans le sens de combinaison) du jus semble inévitable dans ce procédé. Le mélange à des fins particulières (par exemple, qualité ou goût) n'est pas pratiqué.

**Description quantitative des procédures de regroupement et de mélange pour le jus d'orange qui ont lieu entre la récolte et l'entrée dans le commerce:****Avant la transformation, à l'exploitation agricole:**

La taille des exploitations est telle que les champs d'orangers appartenant à la même exploitation ont reçu le même traitement aux pesticides. Les exploitations individuelles ont chacune leur propre régime de traitement aux pesticides.

Les oranges sont cueillies dans le champ et ramassées dans des paniers de 10kg.

Les paniers sont vidés dans des camions de 1000 kg (= 1 tonne).

Les camions sont vidés dans des installations d'entreposage de 10 tonnes à l'exploitation.

Chaque exploitation peut avoir 2-10 de ces installations d'entreposage (soit 20-100 tonnes d'oranges/exploitation).

Les installations d'entreposage sont vidées dans des camions d'1 tonne pour le transport à l'installation industrielle.

À l'exploitation, une forme de mélange des oranges a lieu. D'abord quand les camions vident leur tonne d'oranges aux installations d'entreposage plus grande et encore une fois quand les installations d'entreposage sont vidées par les camions d'1 tonne pour le transport.

**Pendant la transformation, aux installations industrielles:**

Les camions d'1 tonne pour le transport sont pesés et la qualité des oranges est contrôlée, pour établir le prix pour l'exploitant.

Chaque jour, les camions d'1 tonne provenant de 5-10 exploitations différentes entrent à l'usine par ordre d'arrivée. Le camion vide retourne à la même exploitation pour prendre un autre chargement complet, jusqu'à ce que les quantités de la livraison attribuée à cette exploitation particulière aient été acheminées.

Les oranges sont déposées sur un tapis transporteur et les quantités d'1 tonne ne sont généralement pas mélangées à ce stade.

Un total de 100 tonnes d'oranges/jour peut être transformé en jus. Le jus est recueilli dans de grands récipients de 5000 L de volume pour être ensuite pasteurisé. Le rendement est généralement de 50%, donc 5000 L sont équivalents à 10 tonnes d'oranges. Comme les oranges arrivent par quantité d'1 tonne de 5-10 exploitations différentes, le récipient de collecte du jus contiendra le jus de 5-10 exploitations différentes. En raison de sa nature liquide, le jus est totalement mélangé.

Le jus pasteurisé est réparti dans des briques de carton d'un volume d'1 L. Comme une orange seule donne 50 ml de jus, une brique de carton d'1 L contiendra le jus de 20 oranges.

**Après la transformation, la distribution**

Les briques d'1 L sont emballées dans des cartons contenant chacun 20 briques. Ceux-ci sont acheminés dans différents centres de vente aux consommateurs. Les briques d'1 L finissent avec le consommateur. Il n'y a pas d'autre mélange au lieu de distribution.

## Informations quantitatives sous forme de tableau

Description du procédé	Quantités
Traitement aux pesticides	Toutes les oranges dans les champs/à l'exploitation reçoivent le même traitement
Récolte des oranges à l'exploitation	Paniers de 10 kg Camions d'1 tonne
Entreposage des oranges à l'exploitation	Installations d'entreposage de 10-20 tonnes
Transport des oranges	Camions d'1 tonne
Collecte des oranges aux installations de transformation	100 tonnes d'oranges/jour par quantité d'1 tonne dans l'ordre d'arrivée des camions de 5-10 exploitations différentes/jour
Mélange des oranges aux installations de transformation	Tapis de transport, pas de mélange entre les quantités d'1 tonne
Collecte du jus	Récipients de 5000 L Rendement de 50%, 5000 L équivaut à 10 tonnes d'oranges, équivalent à 5-10 exploitations différentes
Répartition du jus	Récipients de 5000 L répartis en emballage d'1 L
Jus pour le consommateur	Emballage d'1 L. Rendement de 50%, donc l'emballage d'1 L équivaut à 20 oranges