

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625825-625853 FAO Email: codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

ALINORM 99/24A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Vingt-troisième session
Rome, 28 juin - 3 juillet 1999**

RAPPORT DE LA TRENTE ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

La Haye, 12 – 17 avril 1999

Note: La circulaire CL 1999/6-PR est jointe au présent rapport.

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 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 0 6 5705 4593

CX 4/40.2

CL 1999/6-PR
Avril 1999

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA TRENTE ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES (ALINORM 99/24A)**

Le rapport de la trente et unième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 23e session (Rome, 28 juin - 3 juillet 1999).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À L'ATTENTION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-TROISIEME SESSION, POUR ADOPTION

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-troisième session, pour adoption:

- 1. PROJETS DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET PROJETS REVISES DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS A L'ETAPE 8 (ALINORM 99/24 ET ALINORM 99/24A, ANNEXE II); ET**
- 2. AVANT-PROJETS DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET AVANT-PROJETS REVISES DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS A L'ETAPE 5/8 (ALINORM 99/24 ET ALINORM 99/24A, ANNEXE IV)**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les projets de LMR et les avant-projets de LMR, y compris les limites qui ont été révisées, doivent les adresser par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 30 à 32), au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; adresse électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 1999.**

- 3. PROJET DE REVISION, AUX FINS D'HARMONISATION AVEC LES LMR, DES METHODES D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEES POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES (ALINORM 99/24, ANNEXE III)¹**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant le Projet de révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage, doivent les adresser par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 30 à 32), au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes

¹ A sa trente et unième session, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides a examiné le texte du projet de révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides visant à déterminer leur conformité avec les LMR figurant à l'Annexe III du document ALINORM 99/24 à l'étape 7. Il a modifié ce texte et l'a avancé à l'étape 8 par la Commission à sa vingt-troisième session. Le texte figurant dans l'Annexe III du document ALINORM 99/4A remplace donc celui de l'Annexe III du document ALINORM 99/24.

alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 6 57054593; adresse électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 1999.**

4. AVANT-PROJETS DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS A L'ETAPE 5 (ALINORM 99/24 ET ALINORM 99/A, ANNEXE V)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les éventuelles incidences économiques des Avant-projets de limites maximales de résidus, doivent les adresser par écrit conformément à la Procédure pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 26), Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 6 57054593; adresse électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 1999.**

5. REVOCATION DE LMR CODEX (ALINORM 99/24 ET ALINORM 99/24A, ANNEXE VI)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les LMR dont la révocation est proposée (à l'exclusion de celles qui ont été remplacées par des LMR révisées), doivent les adresser par écrit au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 6 57054593; adresse électronique codex@fao.org), **avant le 31 mai 1999.**

PARTIE B: DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS ET DE DONNÉES À L'INTENTION DE LA RÉUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

DONNEES SUR LES RESIDUS ET DONNEES TOXICOLOGIQUES DEMANDEES PAR LA JMPR CONCERNANT LES PESTICIDES DEVANT L'OBJET D'UNE EVALUATION OU D'UNE REEVALUATION PERIODIQUE

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priées de recenser les données relatives aux pesticides inscrits à l'ordre du jour de la JMPR. Tous les renseignements ainsi recueillis concernant les méthodes d'utilisation ou les bonnes pratiques agricoles, les données sur les résidus, les LMR nationales, etc., doivent être adressés à Mme Amelia Tejada, Service de la protection des plantes, AGP, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) bien **avant le 30 novembre de l'année précédant la réunion de la JMPR** à l'occasion de laquelle le pesticide en question doit être évalué, les données concernant les résidus devant être communiquées bien **avant la fin du mois de février de l'année au cours de laquelle se réunit la JMPR**. Les données toxicologiques doivent être adressées à M. J.L. Herrman, Programme international sur la sécurité des substances chimiques, OMS, CH-1211 Genève 27 (Suisse), au moins un an avant la réunion de la JMPR (voir ALINORM 99/24A, Annexe VII).

Les pays dont le nom figure sous les substances énumérées dans ALINORM 99/24A à propos de questions relatives au Groupe FAO de la JMPR (BPA, évaluation des résidus) sur des pesticides/produits spécifiques ou à propos de questions toxicologiques sont invités à envoyer des informations sur la disponibilité des données et/ou des données toxicologiques (se reporter au paragraphe ci-dessus pour connaître les délais fixés).

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa trente et unième session, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION :

Le Comité a recommandé à la Commission :

- d'adopter un certain nombre de projets de LMR à l'étape 8, avant-projets de LMRs à l'étape 5/8 et avant-projets de LMR/LMRE à l'étape 5 (Annexes II, IV et V) ;
- d'adopter à l'étape 8 le projet de révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins de dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (Annexe III) ;
- de supprimer certaines LMR Codex en vigueur (Annexe VI) ; et
- d'approuver la Liste prioritaire de substances prévues pour évaluation ou réévaluation par le JMPR (Annexe VII).

QUESTIONS INTERESSANT D'AUTRES COMITES

Le Comité:

- a conclu qu'il n'était pas en mesure de donner suite à la demande du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique et d'élaborer des LMR pour résoudre les difficultés rencontrées par les pays riverains du lac Victoria pour exporter le poisson pêché dans ce lac du fait de la présence de certains pesticides tant que des données pertinentes ne lui auraient pas été soumises (par. 15 et 16);
- est convenu d'appuyer la LMR pour la cyfluthrine dans le lait fixée à 0,04 mg/kg (sur la base du lait entier), qui avait été avancée par le CCRFVDF à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (par. 96);
- a décidé d'envoyer le texte intitulé "Position du CCPR en ce qui concerne la fixation de LMRE" au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour examen à des fins d'harmonisation et pour assurer la cohérence des travaux du Codex (par. 110 et Annexe VIII); et
- est convenu d'envoyer le nouveau document sur la validation interne des méthodes aux Comités du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et sur les résidus de pesticides, respectivement, dès qu'il serait disponible, à des fins d'harmonisation (par. 131).

QUESTIONS PORTEES A L'ATTENTION DE LA COMMISSION POUR INFORMATION

Le Comité:

- a décidé d'examiner à sa prochaine session les recommandations d'une réunion d'harmonisation JECFA/JMPR informelle convoquée à Rome pour harmoniser les définitions de résidus et des questions connexes et accorder les conclusions du JECFA et de la JMPR, qui auraient été examinées dans l'intervalle par la JMPR de 1999 (par. 7 à 9)
- a pris note des questions générales traitées dans les rapports de la JMPR de 1997 et 1998; a conclu que les limites maximales de résidus pour la surveillance (LMRS) recommandées par la JMPR lorsque l'ingestion d'origine alimentaire estimative dépasse la DJA seraient traitées comme des LMR normales, tout en étant accompagnées d'une note de bas de page indiquant l'impossibilité de garantir que l'ingestion ne dépasserait pas la DJA (par. 18); et a demandé au Secrétariat de la JMPR de préparer un court document proposant des solutions concrètes pour alléger la charge de travail de la JMPR, pour examen lors de sa prochaine session (par. 21);
- est convenu d'examiner les méthodes utilisées pour estimer l'exposition d'origine alimentaire aiguë à sa prochaine session, où il disposerait d'exemples concrets permettant d'évaluer son utilité à l'échelon international (par. 25);

- a bien accueilli la proposition de revoir les régimes alimentaires aux fins de l'estimation de l'ingestion d'origine alimentaire chronique de résidus de pesticides et est convenu d'adresser aux gouvernements pour observations les groupes et régimes alimentaires proposés (par. 27 à 29);
- a décidé qu'un questionnaire révisé sur les méthodes de transformation des aliments visant à améliorer l'évaluation de l'exposition d'origine alimentaire devrait être envoyé aux gouvernements (par. 35 et 36);
- est convenu de demander de nouveaux documents de travail pour examen à sa prochaine session sur les questions ci-après:
 - i. sur la possibilité d'établir des LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales et les préparations pour nourrissons et notamment sur d'éventuelles préoccupations toxicologiques particulières dans le cas des enfants, conformément à la demande du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (par. 10 à 14)
 - ii. sur les utilisations à appuyer lorsque l'ingestion d'origine alimentaire chronique estimative dépasse la DJA (par. 75); et
 - iii. sur la possibilité de fixer des LMR pour les produits agricoles génétiquement modifiés et pour les résidus de métabolites (par. 105);
- a approuvé le texte modifié concernant la position du CCPR en matière de traitement des valeurs aberrantes et de taux d'infraction aux fins de la fixation de LMRE (par. 108);
- est convenu de demander des observations sur le document relatif à la nécessité d'une LMRE pour le camphechlore dans le poisson et de demander des informations sur les problèmes commerciaux causés par les résidus de camphechlore dans le poisson et sur la disponibilité de données de surveillance (par. 114);
- a approuvé le processus d'examen des critères de sélection des méthodes d'analyse et la révision de la liste des méthodes d'analyse (par. 128);
- est convenu de demander des observations sur les critères de performance des méthodes d'analyse aux fins de la validation interne (par. 129);
- a recommandé un certain nombre de mesures pour résoudre les problèmes causés par les résidus de pesticides, présents dans l'alimentation dans les pays en développement (par. 139 à 148) et;
- a décidé de suspendre l'examen des pratiques recommandées en matière de réglementation pour faciliter l'utilisation des LMR Codex pour les pesticides, en attendant les conclusions des débats prochaines sessions du Comité du Codex sur les Principes généraux et de la Commission du Codex Alimentarius sur ces points et les observations des pays membres (par. 149).

QUESTIONS DE NATURE GÉNÉRALE SOUMISES À LA RÉUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le Comité a invité le JMPR à se pencher ou à donner son avis sur les points suivants:

- caractéristiques physiologiques des nourrissons et des jeunes enfants ainsi que les facteurs affectant leur croissance (par. 13);
- vulnérabilité des nourrissons et des jeunes enfants face aux substances chimiques et validité des DJA établies pour ces groupes de population (par. 14);
- l'expression "Limite maximale de résidus pour la surveillance (LMRS)", le mot "surveillance" prêtant à confusion (par. 18);
- la question des données minimales nécessaires pour établir les LMR et les MREC pour les utilisations après récolte (par. 73); et
- la possibilité pour la JMPR de proposer plusieurs options lorsqu'elle estime les LMRE afin de permettre au CCPR de prendre des décisions appropriées en matière de gestion des risques (par. 109).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
NOMINATION DES RAPPORTEURS	4
QUESTIONS PORTÉES A L'ATTENTION DU COMITÉ.....	5 - 17
Méthodes d'échantillonnage	6
Réunion visant à harmoniser les travaux du JECFA et de la JMPR	7 - 9
Établissement de LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants.....	10 - 14
Établissement de LMR pour le poisson.....	15 - 17
RAPPORT SUR LES CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES DES RÉUNIONS CONJOINTES FAO/OMS DE 1997 ET DE 1998 SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES	
JMPR DE 1997	18 - 19
JMPR DE 1998	20 - 26
EXAMEN DE L'INGESTION DES RÉSIDUS DE PESTICIDES	27 - 122
Rapport intérimaire de l'OMS sur la révision des régimes alimentaires régionaux du GEMS/Aliments	27 - 29
Rapport sur les études relatives à l'ingestion de résidus de pesticides effectuées au niveau international et au niveau national et fondées sur le guide révisé pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation	30 - 36
EXAMEN DES RÉSIDUS DE PESTICIDES PRÉSENTS DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET	
ANIMALE	37 - 105
Considérations générales	37 - 38
Avant-projet de LMR à l'étape 5	39
PROJET ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES DE RÉSIDUS AUX ÉTAPES 7 ET 4	40 - 105
Captane (007)	40
Carbaryl (008)	41 - 42
Chlorphenvinphos (014)	43
Chlormequat (015)	44
Diazinon (022)	45
Dicofol (027)	46
Diméthoate (027)	47
Endosulfan (032)	48 - 49
Ethoxyquin (035)	50
Fenthion (039)	51 - 53
Folpet (041)	54
Lindane (048)	55
Mevinphos (053).....	56
Omethoate (053)	57
Ortho-Phenylphenol (056)	58
Parathion (058)	59
Phosalone (060)	60
Quintozène (064)	61
Thiabendazole (065)	62 - 65
Carbendazime (072)	66
Disulfoton (074)	67
Thiometon (076)	68
Chinomethionat (080)	69
Chlorothalonil (081)	70 - 71
Chlorpyrifos-méthyle (090)	72 - 75
Carbofuran (096)	76 - 79

Méthamidophos (100)	80
Phosmet (103)	81
Dithiocarbamates (105)	82 - 84
Ethéphon (106)	85
Iprodione (111)	86
Phorate (112)	87
Guazatine (114)	88
Aldicarb (117)	89
Cyperméthrine (118)	90
Phenthoate (128)	91
Azocyclotine (129)	92
Deltaméthrine (135)	93
Phoxime (141)	94
Carbosulfan (145)	95
Cyfluthrin (157)	96
Glyphosate (158)	97
Oxydémeton-méthyle (166)	98
Abamectin (177)	99
Bifenthrin (178)	100
Myclobutanil (181)	‡
Cléthodim (187)	101
Tébuconazole (189)	‡
Haloxyfop (194)	102
Tébufénozide (196)	103
Fenbuconazole (197)	104
Acide Aminométhylphosphonic (198)	105
PROJETS ET AVANT-PROJETS DE LIMITES MAXIMALES DE RÉSIDUS D'ORIGINE ÉTRANGÈRE	
AUX ÉTAPES 7 ET 4	106 - 121
"Critère" à utiliser pour fixer les LMRE	106 - 111
Nécessité d'une LMRE pour le camphechlore	112 - 114
DDT (021)	115 - 121
TENEURS INDICATIVES.....	122
Méthylbromide	122
RECOMMANDATIONS CONCERNANT DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	123 - 132
Projet de révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides visant à déterminer leur conformité avec les LMR.....	124 - 127
Examen des crières de sélection des méthodes d'analyse et validation interne des méthodes d'analyse des résidus de pesticides	128 - 132
ÉTABLISSEMENT DE LISTES CODEX DES PESTICIDES PRIORITAIRES	133 - 138
PROBLÈMES POSÉS PAR LA PRÉSENCE DE RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS L'ALIMENTATION	
DANS LES PAYS EN DÉVELOPPEMENT	139 - 148
PRATIQUES RECOMMANDÉES EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION POUR FACILITER	
L'UTILISATION DES LMR CODEX POUR LES PESTICIDES	149
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	150 - 152
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	153

LISTE DES APPENDICES

	Pages
APPENDICE 1 ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	25
APPENDICE 2 STATUT DES LMR/LMRE EXAMINÉES	26

‡ Uniquement en Appendice II.

LISTE DES ANNEXES

	Pages
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS 41
ANNEXE II	PROJET DE LMR ET PROJET DE LMR RÉVISÉES POUR LES PESTICIDES AVANCÉ À L'ÉTAPE 8..... 65
ANNEXE III	PROJET DE RÉVISION DES MÉTHODES RECOMMANDÉES POUR L'ÉCHANTILLONNAGE AUX FINS DU DOSAGE DES RÉSIDUS DE PESTICIDES EN VUE DU CONTRÔLE AVEC LES LMRS 67
ANNEXE IV	AVANT-PROJETS DE LMR ET AVANT-PROJETS DE LMR RÉVISÉES POUR LES PESTICIDES AVANCÉS À L'ÉTAPE 5..... 87
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE LMRS ET AVANT-PROJET DE LMR RÉVISÉE POUR LES PESTICIDES ET AVANT-PROJET DE LMRE RÉVISÉES AVANCÉS À L'ÉTAPE 5 90
ANNEXE VI	LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES DONT LA RÉVOCATION EST RECOMMANDÉE 92
ANNEXE VII	LISTE PRIORITAIRE DE SUBSTANCES PRÉVUES POUR L'ÉVALUATION OU RÉÉVALUATION PAR LA JMPR 93
ANNEXE VII	MESURES APPROUVÉES PAR LE CCPR POUR L'ÉVALUATION DES LMRE 102

LISTE DES SIGLES

(Utilisés dans le présent rapport)

CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCGP	Comité du Codex sur les Principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
CI	Consumers International
CE	Communauté européenne
GCPF	Global Crop Protection Federation
ACTEI	Apport à court terme estimatif international
AJEI	Apport journalier estimatif international
AJMT	Apport journalier maximum théorique
BPA	Bonnes pratiques agricoles
CXL	Limite maximale Codex pour les résidus de pesticides
DJA	Dose journalière admissible
DJJP	Dose journalière tolérable provisoire
LMR	Limite maximale de résidus
LMRE	Limite maximale de résidus d'origine étrangère
MREC	Médiane de résidus en essais contrôlés
Accord OTC	Accord sur les obstacles techniques au commerce
Accord SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

RAPPORT DE LA TRENTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a tenu sa trente et unième session à La Haye (Pays-Bas) du 12 au 17 avril 1999. La session a été présidée par M. W.H. van Eck du Ministère néerlandais de la santé, des affaires sociales et des sports. Y ont assisté 50 pays membres et 15 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par Mme E. Borst-Eilers, Ministre de la santé, des affaires sociales et des sports qui a souhaité la bienvenue aux membres du Comité à La Haye et a souligné l'importance accrue des travaux de la Commission du Codex Alimentarius depuis quelques années, notamment dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Mme E. Borst-Eilers a évoqué le rôle croissant de l'analyse des risques dans l'établissement des LMR, analyse qui serait axée à l'avenir sur les questions liées à l'exposition aiguë. Il était urgent d'intégrer l'analyse des risques d'exposition aiguë dans le processus de prise de décisions au niveau international.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour¹, étant entendu qu'il examinerait la question de la longueur de la procédure de mise au point des LMR et ses conséquences pour les producteurs, comme demandé par les Etats-Unis, au titre du point 11 de son ordre du jour Autres questions et travaux futurs.

NOMINATION DES RAPPORTEURS (Point 2 de l'ordre du jour)

4. MM. C.W. Cooper (Etats-Unis) et D. Lunn (Nouvelle-Zélande) **ont été nommés** rapporteurs.

QUESTIONS PORTÉES À L'ATTENTION DU COMITÉ² (Point 3 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a reçu un rapport sur les questions portées à son attention par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session et par d'autres comités du Codex.

Méthodes d'échantillonnage

6. Le Comité est convenu de porter à l'attention du Groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les observations sur le projet de révision des méthodes d'échantillonnage recommandées aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue de vérifier leur conformité aux LMR émanant des Comités du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), ainsi que de la Fédération internationale de laiterie (FIL) (voir par. 124 à 127).

Réunion visant à harmoniser les travaux du JECFA et de la JMPR

7. Le Comité a été informé qu'à la demande du CCRVDF à sa onzième session, une réunion informelle d'harmonisation JMPR/JECFA avait été convoquée à Rome (février 1999) afin d'harmoniser les définitions de résidus et les questions connexes et d'accorder les conclusions du JECFA et de la

¹ CX/PR 99/1.

² CX/PR 99/2, CX/PR 99/2-Add.1 (observations du Royaume-Uni).

JMPR concernant les substances chimiques utilisées tant comme médicaments vétérinaires que comme pesticides.

8. Le représentant de la FAO a fait rapport oralement sur la réunion d'harmonisation. Le Comité a noté que cette réunion avait formulé plusieurs recommandations tant générales que spécifiques qui seraient examinées par la JMPR en septembre. Ces recommandations avaient déjà été examinées par le JECFA à sa cinquante-deuxième session, en février 1999, et avaient dans l'ensemble reçu un accueil favorable. Le JECFA était convenu de modifier la formulation des LMR pour le lait, qui ne seraient plus exprimées en volume, mais en poids.

9. Le Comité a noté que dans bien des cas, l'harmonisation de certaines substances spécifiques, ne pourrait être menée à bien que lorsque ces substances auraient été réévaluées et a décidé d'attendre pour examiner de manière détaillée les recommandations de la réunion d'harmonisation qu'elles avaient été soumises à la JMPR.

Etablissement de LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants³

10. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a demandé au CCPR d'envisager d'établir des LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales et les préparations pour nourrissons. Le Comité a noté que le CCNFSDU avait fourni des explications à sa vingt et unième session en réponse à une demande formulée par le CCPR à sa vingt-neuvième session.

11. Le Comité a noté que la Communauté européenne (CE) était d'avis que les bases de données toxicologiques servant à l'établissement des DJA ne permettaient toujours pas de prendre systématiquement en compte les besoins particuliers des nourrissons et des jeunes enfants, notamment dans des domaines comme les troubles endocriniens et les tests de reproductions, ou la neurotoxicité et l'immunotoxicité affectant le développement de l'enfant. Il a noté également, que par précaution, en attendant l'examen des bases de données ayant servi à l'établissement des DJA existantes, des LMR de 0,01 mg/kg seraient adoptées par la CE pour tous les pesticides présents dans les aliments pour nourrissons.

12. L'observateur de Consumers International (CI) a exprimé l'opinion que les LMR Codex devraient être établies en tenant compte de manière explicite de l'exposition et de la vulnérabilité plus grande des enfants; que les DJA devraient être fixées en appliquant un facteur d'incertitude décuple, à moins que l'on ne dispose de données fiables justifiant l'utilisation d'un autre facteur de sécurité; et que la méthode utilisée actuellement par la JMPR et le CCPR pour fixer les LMR ne tenait pas compte de cet aspect de manière explicite. L'observateur de Consumers International s'est félicité des mesures prises par les Etats-Unis et par la CE dans ce domaine (voir par. 11 et 37).

13. Le Comité **a demandé** au Secrétariat du Codex de préparer, en collaboration avec l'Allemagne, les Etats-Unis, Consumers International et la Commission de la CE, un document portant notamment sur d'éventuelles préoccupations toxicologiques particulières concernant les enfants, comme demandé par le CCNFSDU, pour examen par le Comité à sa prochaine session. Le Comité a également demandé à la JMPR d'examiner à sa prochaine session les caractéristiques physiologiques des nourrissons et des jeunes enfants, ainsi que les facteurs affectant leur croissance.

14. L'observateur de la Global Crop Protection Federation (GCPF) a déclaré qu'il existait un corps de données scientifiques qui n'étayait pas l'hypothèse d'une vulnérabilité généralement supérieure des enfants face aux substances chimiques et aux médicaments. L'observateur a encouragé le Groupe OMS de la JMPR à examiner cette question et à prendre position en ce qui concernait la vulnérabilité plus grande des nourrissons et des jeunes enfants et la validité des DJA établies par l'OMS pour ces groupes d'âge. Le Comité **a demandé** à la JMPR des conseils en la matière.

³ ALINORM 99/26, par. 74.

Etablissement de LMR pour le poisson⁴

15. Le Comité a noté que le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique s'inquiétait des difficultés rencontrées par les pays riverains du Lac Victoria pour exporter le poisson pêché dans ce lac du fait de la présence de certains pesticides et il a demandé au CCPR d'étudier le problème des résidus de pesticides présents dans le poisson afin d'établir des LMR à cet effet.

16. Aucune donnée n'avait été fournie au CCPR. Par conséquent, le Comité **a conclu** qu'il n'était pas en mesure d'agir tant que des données pertinentes ne lui auraient pas été soumises.

17. Le représentant de l'OMS a noté que le rapport⁵ d'un Groupe d'étude FAO/RCAAP⁶/OMS sur les questions d'innocuité des denrées alimentaires associées aux produits de l'aquaculture était désormais disponible. Le Groupe d'étude avait examiné les dangers biologiques et chimiques susceptibles de menacer l'innocuité des poissons et crustacés d'élevage. En ce qui concernait l'utilisation de produits chimiques en aquaculture, le Groupe d'étude avait instamment prié les gouvernements nationaux de mettre en place un système de licence pour les substances chimiques, notamment les pesticides, utilisées en aquaculture et d'établir des délais d'attente adaptés à l'environnement et à l'espèce de poisson. Toutefois, des informations supplémentaires sur les pesticides et leurs conditions d'utilisation étaient nécessaires pour que l'on puisse garantir que les résidus présents dans le poisson n'étaient pas nocifs pour la santé.

RAPPORT SUR LES CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES DES RÉUNIONS CONJOINTES FAO/OMS DE 1997 ET DE 1998 SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES⁷ (Point 4 de l'ordre du jour)

JMPR de 1997

18. Le Comité **a appuyé** la proposition de la JMPR de 1997 d'adopter la notion de "limite maximale de résidus pour la surveillance" (LMRS), qui serait utile pour calculer l'ingestion et prendre des décisions en matière de risques liés aux résidus de pesticides sur lesquels on ne disposait pas d'informations suffisantes pour conclure que leur ingestion serait inférieure à la DJA. Toutefois, le Comité **a invité** la JMPR à réexaminer l'expression "limite maximale de résidus pour la surveillance", estimant que le mot "surveillance" prêtait à confusion. Le Comité **a conclu** que les LMRS seraient traitées comme des LMR normales, mais seraient accompagnées d'une note de bas de page indiquant l'impossibilité de garantir que l'ingestion ne dépasserait pas la DJA. Il n'était pas question d'avancer ces LMR à l'étape 8 tant que les inquiétudes relatives à l'ingestion n'auraient pas été levées.

19. Les seules observations reçues sur l'extrapolation des données relatives aux résidus à des cultures mineures provenaient de pays développés approuvant les recommandations et les exigences en matière de données spécifiées dans le rapport de la JMPR de 1997.

JMPR de 1998

20. Le Comité a pris note des questions générales traitées dans le rapport de la JMPR de 1998, à savoir: la capacité de la JMPR à effectuer des examens périodiques; l'utilisation de données provenant de tests biomédicaux effectués sur des sujets humains dans l'évaluation des risques; les questions liées à l'évaluation du risque total et du risque cumulatif; les progrès accomplis dans l'élaboration d'apports à

⁴ ALINORM 99/28, par. 9.

⁵ Food Safety Issues Associated with Products from Aquaculture, Report of an FAO/NACA/WHO Study Group, Bangkok, Thaïlande, 22-26 juillet 1997, TRS 883 (WHO 1999).

⁶ Réseau de centres d'aquaculture pour la région Asie-Pacifique.

⁷ Les résidus de pesticides dans l'alimentation – 1997 (Production végétale et protection des plantes – Document FAO no. 145, 1998) et 1998 (Production végétale et protection des plantes – Document FAO no. 148, 1999).

court terme estimatifs internationaux (IESTI/ACTEI); des exemples concrets d'estimation des MREC et des limites maximales de résidus pour les produits d'origine animale; l'utilisation de documents d'orientation de l'OCDE; la mise au point des spécifications minimales en matière de données sur les résidus dans le cadre du Forum de l'OCDE sur les pesticides; les données exigées pour la validation des procédures d'analyse; les données sur les résidus reflétant les BPA des pays en développement; la présentation à adopter pour résumer les données toxicologiques; la définition des essais contrôlés indépendants; l'utilisation du cadre pour l'évaluation de la carcinogénicité mis au point par le Programme international sur la sécurité des substances chimiques; les méthodes de calcul de la dose de référence aiguë; et l'interprétation de l'inhibition de la cholinestérase. Le Comité a noté également que tous les pesticides évalués lors de la réunion avaient fait l'objet d'une évaluation des risques liés à l'ingestion d'origine alimentaire.

21. Le Comité a reconnu que la charge de travail croissante de la JMPR posait quelques problèmes. La plupart des participants (qui siégeaient au Comité à titre personnel en qualité d'experts) étaient des agents d'organismes nationaux de réglementation. Bien souvent, leurs employeurs ne leur laissaient pas suffisamment de temps pendant leurs heures de travail pour effectuer les nombreux et longs travaux nécessaires à la préparation de leurs documents de travail sur les résidus et la toxicologie et ils devaient donc consacrer leur temps libre à cette tâche. En outre, leur travail n'était pas toujours reconnu comme indispensable aux activités du CCPR visant à établir des normes alimentaires internationales. On a noté par ailleurs que la soumission de dossiers utilisant la présentation normalisée de l'OCDE et l'utilisation de documents nationaux pourraient améliorer l'efficacité de la JMPR. Le Comité **a demandé** au Secrétariat de la JMPR de préparer un court document proposant des solutions concrètes pour examen lors de sa prochaine session.

22. La JMPR a été encouragée par certains délégués et observateurs à procéder le plus rapidement possible à l'élaboration de procédures d'évaluation de l'exposition totale (exposition à un seul pesticide à partir de diverses sources) et de l'exposition cumulative (exposition à plusieurs pesticides présentant le même mécanisme de toxicité ou produisant des effets toxiques similaires). Le Comité a noté qu'il faudrait privilégier les questions relativement faciles à résoudre. Pour un certain nombre de raisons, l'exposition totale était extrêmement difficile à évaluer au niveau international. La JMPR devrait donc centrer ses efforts sur l'évaluation des risques cumulatifs, même s'il restait encore un certain nombre de questions à résoudre dans ce domaine pour que cette évaluation puisse être pratiquée de manière courante. La mise au point de procédures d'évaluation de l'exposition cumulative aux niveaux national ou régional faciliterait l'élaboration de telles procédures par l'OMS (voir par. 37).

23. Le Comité s'est félicité des progrès accomplis par la JMPR dans l'élaboration de procédures permettant de calculer les doses de référence aiguë et a encouragé la JMPR à s'appuyer à l'avenir sur les travaux effectués dans ce domaine par les gouvernements et par la Communauté européenne.

24. La JMPR de 1998 a conclu qu'il serait prématuré de procéder à des calculs de l'ACTEI à ce stade, du fait notamment que nombre de gouvernements n'avaient pas encore communiqué de données sur la consommation alimentaire au 97,5 centile et sur le poids moyen des produits. Le représentant de l'OMS a signalé qu'en réponse à la lettre circulaire CL 1998/29-PR, des renseignements sur la consommation au 97,5 centile (mangeurs uniquement), pour la population en général et parmi les enfants âgés de six ans au plus, avaient été reçus de l'Australie, des Etats-Unis, de la France, du Japon, des Pays-Bas et du Royaume-Uni. Toutefois, les données fournies par ces six pays n'étaient pas parfaitement cohérentes et des informations supplémentaires seraient nécessaires avant que les bases de données puissent être utilisées pour évaluer l'exposition aiguë. Les délégations canadienne et sud-africaine ont indiqué que des données appropriées seraient disponibles en l'an 2000. Les Etats-Unis, la France et le Royaume-Uni avaient communiqué des données sur les poids moyens des produits, qui devraient toutefois être précisées pour qu'une base de données intégrée puisse être établie.

25. Le Comité **est convenu** d'examiner les méthodes utilisées pour calculer l'ACTEI à sa prochaine session, où il disposerait d'exemples permettant d'évaluer son utilité à l'échelon international. Le Comité **a encouragé** tous les gouvernements disposant d'informations de ce type à les communiquer à l'OMS

dès que possible, de façon que leurs modes de consommation et les poids unitaires des produits puissent être pris en compte. Un rappel sera adressé aux gouvernements dans une lettre circulaire.

26. Dans l'incapacité d'examiner toutes les questions d'intérêt général évoquées dans le rapport de la JMPR de 1998, le Comité **est convenu** d'inscrire ce rapport à l'ordre du jour de sa prochaine session.

EXAMEN DE L'INGESTION DES RÉSIDUS DE PESTICIDES (Point 5 de l'ordre du jour)

A) RAPPORT INTERIMAIRE DE L'OMS SUR LA REVISION DES REGIMES ALIMENTAIRES REGIONAUX DU GEMS/ALIMENTS

27. En 1995, la Consultation mixte FAO/OMS sur des directives concernant le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation a recommandé dans son rapport (FAO/OMS, 1995) la mise à jour et l'élargissement éventuel des cinq régimes alimentaires régionaux/culturels du GEMS/Aliments. Cette recommandation a ensuite été confirmée par le CCPR et par la JMPR. En se fondant sur un document rédigé par Barraj et Petersen, la Consultation mixte FAO/OMS sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques, tenue en 1997 à Genève (FAO/OMS, 1997), a recommandé d'appliquer une analyse en grappes aux données figurant dans les bilans alimentaires de la FAO pour 1990-94⁸, afin de regrouper les pays ayant des régimes alimentaires analogues et d'estimer la consommation de certains produits dans le cadre de ces régimes.

28. Le représentant de l'OMS a fait rapport sur les résultats de l'analyse en grappes effectuée par GEMS/Aliments, qui a identifié 13 régimes alimentaires régionaux/culturels utilisables aux fins de l'évaluation de l'exposition aux pesticides d'origine alimentaire, ainsi qu'à d'autres substances chimiques présentes dans les aliments. Il a présenté la consommation moyenne estimée, par régime alimentaire régional/culturel, des 36 principaux produits et groupes de produits alimentaires utilisés dans l'analyse, en identifiant les pays provisoirement classés dans les groupements régionaux/culturels proposés. Avant de poursuivre l'élaboration des régimes alimentaires, le représentant de l'OMS a demandé au Comité de confirmer l'acceptabilité ou non des groupements proposés et en particulier les niveaux de consommation estimés pour les 36 produits et groupes de produits alimentaires figurant dans chacun des régimes régionaux/culturels proposés.

29. Si le Comité a généralement bien accueilli les régimes alimentaires révisés, la plupart des délégations ont signalé qu'elles avaient besoin de davantage de temps pour vérifier que le groupe et le régime alimentaire qui leur avaient été attribués étaient corrects. Plusieurs délégations ont demandé des renseignements supplémentaires plus détaillés sur l'analyse en grappes utilisée pour élaborer les régimes alimentaires. Le Comité **est convenu** d'adresser aux gouvernements dans une lettre circulaire les groupes et les régimes alimentaires proposés, accompagnés de détails plus précis sur la méthodologie utilisée pour l'analyse en grappes, pour observations. Une analyse des réponses des gouvernements devrait être fournie au Comité à sa prochaine session.

B) RAPPORT SUR LES ETUDES RELATIVES A L'INGESTION DE RESIDUS DE PESTICIDES EFFECTUEES AU NIVEAU INTERNATIONAL ET AU NIVEAU NATIONAL ET FONDEES SUR LE GUIDE REVISE POUR LE CALCUL PREVISIONNEL DES QUANTITES DE RESIDUS DE PESTICIDES APPORTEES PAR L'ALIMENTATION

Calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation effectué par la JMPR de 1998⁹

30. La JMPR de 1998 a évalué les médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) des produits concernés par la nouvelle substance kresoxim-méthyle et de tous ceux soumis à une révision périodique

⁸ FAOSTAT.PC, 1996. Version 3.0.

⁹ CX/PR 99/4

inscrits à l'ordre du jour du Groupe FAO. Toutefois, on utilise tant les LMR que les MREC pour évaluer l'ingestion d'origine alimentaire des substances dont la présence dans certains produits est évaluée et de celles qui sont évaluées du point de vue de leur toxicité uniquement. Des apports journaliers maximums théoriques (AJMT) fondés sur les LMR et des apports journaliers estimatifs internationaux (AJEI) fondés sur les MREC ont été calculés conformément au Guide révisé pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportés par l'alimentation¹⁰. Les apports d'origine alimentaire estimatifs qui sont dérivés de la combinaison des LMR et des MREC sont appelés estimations de l'ingestion journalière (EIJ).

31. Des calculs d'évaluation de l'exposition ont été effectués pour les pesticides évalués par la JMPR de 1997, sauf lorsque le retrait de toutes les LMR était proposé, comme c'était le cas pour le folpet, ou lorsqu'il n'existait pas de DJA, comme c'était le cas pour le formothion. Vingt-deux des pesticides examinés avaient une AJMT, une EIJ ou une AJEI inférieures à la DJA pour les cinq régimes alimentaires régionaux. Il s'agissait des pesticides suivants: amitraz, amitrole, bénomyl, bentazone, bitertanol, carbendazime, 2,4-D, dicloran, dinocap, diphénylamine, éthoxyquine, ammonium glufosinate, hexythiazox, kresoxim-méthyle, hydrazide maléique, méthiocarbe, mycobutanil, oxydéméton-méthyle, phosmet, procymidone, quintozone et thiophanate-méthyle. Compte tenu des inquiétudes suscitées par la toxicité cumulative, les résidus de bénomyl, carbendazime et thiophanate-méthyle ont été examinés ensemble.

32. Les meilleurs calculs internationaux de l'ingestion de diméthoate (AJEI), disulfoton (EIJ) et endosulfan (AJMT) dépassaient les DJA correspondantes dans un ou plusieurs régimes alimentaires. On ne disposait pas de données permettant de calculer de manière plus précise l'exposition à ces pesticides, tels que les MREC dans le cas du disulfoton et de l'endosulfan et les facteurs de transformation dans les trois cas. En outre, les facteurs disponibles uniquement au niveau national, comme le pourcentage de produits traités et les données de surveillance, n'étaient pas applicables à l'échelle internationale. Par conséquent, les évaluations actuelles de l'ingestion d'origine alimentaire surestimaient probablement l'exposition. Il fallait noter, toutefois, que si la prise en compte de l'exposition totale et de la toxicité cumulative risquait d'entraîner une surestimation de l'exposition, on ne disposait pas encore au niveau international de l'information et/ou des méthodes permettant de tenir compte de ces facteurs.

33. L'observateur de Consumers International s'est déclaré préoccupé par les informations données sur le calcul de l'ingestion d'origine alimentaire, soulignant qu'elles devraient être plus équilibrées et notamment indiquer que l'exposition cumulative, l'exposition totale, l'exposition d'origine non alimentaire et la vulnérabilité des nourrissons et des jeunes enfants étaient autant de facteurs qui pouvaient entraîner une exposition plus élevée. Pour mettre le débat en perspective, le Président a rappelé au Comité qu'il avait approuvé à sa vingt-neuvième session une méthode d'évaluation des risques chroniques d'origine alimentaire au niveau international et son utilisation aux fins de l'établissement des LMR Codex. Il avait estimé que cette méthode était équilibrée, dans la mesure où elle sauvegardait la santé des consommateurs sans gêner inutilement le commerce international. A sa trentième session, le Comité avait réexaminé la question, identifiant d'autres domaines d'intérêt où des progrès à l'échelon international semblaient possibles. Des demandes spécifiques avaient été communiquées à la JMPR pour examen en vue d'améliorer encore l'évaluation de l'apport chronique d'origine alimentaire à l'échelon international. Le Président a également indiqué que la question de l'exposition totale devait être traitée de préférence au niveau national et que l'estimation de l'exposition cumulative progressait tant au niveau national qu'au niveau international. Bien que la méthode actuellement utilisée pour évaluer l'exposition chronique d'origine alimentaire soit encore en cours d'élaboration, le Comité a noté qu'elle était généralement acceptée par ses membres.

34. En ce qui concernait les risques aigus, la JMPR de 1998 avait fixé des doses de référence aiguës pour l'amitraz, le dinocap, l'endosulfan, le méthiocarbe et le phosmet. Des évaluations de l'exposition à court terme à des risques graves liés à ces pesticides seraient entreprises lorsque des bases de données sur la consommation journalière d'une grosse portion (mangeurs uniquement), tant dans la population

¹⁰ OMS, 1997

en général que parmi les enfants âgés de 6 ans au plus et sur le poids médian d'une grosse portion selon les produits auraient été établies par le programme GEMS/Aliments. Les gouvernements disposant de telles données, mais qui ne les auraient pas encore soumises à l'OMS, ont été invités à le faire dès que possible¹¹.

Etudes sur la transformation des aliments visant à améliorer les estimations de l'ingestion des résidus de pesticides d'origine alimentaire¹²

35. Le guide révisé pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation mettait l'accent sur l'utilité d'études sur la transformation des aliments pour évaluer de manière plus précise la présence de résidus de pesticides dans les aliments tels que consommés. Si certains produits sont consommés directement à l'état frais, la plupart des denrées alimentaires subissent une transformation, à des fins commerciales ou de la part du consommateur. Afin de promouvoir la réalisation d'études appropriées sur la transformation des denrées alimentaires, qui soient plus représentatives des procédés généralement utilisés par l'industrie et par les consommateurs, et pour faciliter l'interprétation des études soumises à la JMPR et à d'autres fins encore, le programme GEMS/Aliments avait mis au point un questionnaire¹³ destiné à recueillir des renseignements plus détaillés sur les transformations subies par les aliments selon les pays. Le questionnaire a été mis à l'essai en collaboration avec l'Union internationale de science et de technologie alimentaires et ses institutions membres. Une évaluation préliminaire des réponses reçues des organismes adhérant à l'Union indiquait que ces renseignements sur la transformation des denrées alimentaires seraient utiles tant à l'échelon national qu'à l'échelon international.

36. Le Comité a reconnu l'utilité du questionnaire, mais a noté que ses résultats devraient être interprétés avec précaution du fait que les données reposaient sur une base semi-quantitative. Plusieurs délégations ont signalé un certain nombre d'améliorations à envisager, notamment l'addition du lait, de la viande, du houblon et des herbes dans le questionnaire. Il faudrait, en outre, s'assurer que tous les produits pour lesquels des LMR Codex avaient été établies ou étaient en cours d'élaboration y figuraient. Le Comité a **décidé** qu'une fois ces modifications apportées, que le questionnaire du programme GEMS/Aliments devrait être envoyé aux gouvernements dans une lettre circulaire pour observations. Un rapport sur les résultats de l'enquête serait établi pour la prochaine session.

EXAMEN DES RÉSIDUS DE PESTICIDES PRÉSENTS DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 6 de l'ordre du jour)

Considérations générales

37. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que la loi américaine sur la protection de la qualité des denrées alimentaires exigeait que l'on prête davantage attention à la question des résidus présents dans les aliments, notamment ceux destinés aux enfants, et que l'USEPA étudiait activement la question de mécanismes d'action communs. La délégation a exprimé son soutien aux efforts de la JMPR dans ce domaine et a signalé qu'une fois établies, les méthodes et politiques qui seraient mises en œuvre dans son pays, seraient communiquées à la JMPR. Dans ces conditions, la délégation a exprimé l'opinion que les LMR pour certains organophosphates ne devraient pas être avancées avant que les résultats des études en cours sur ces substances aux niveaux national et international ne soient connus. L'observateur de Consumers International s'est rallié à ce point de vue (voir par. 22).

38. La Communauté européenne a indiqué qu'elle avait du mal à accepter les évaluations de la JMPR lorsque: 1) tous les points de données étaient pris en compte pour estimer une LMR indépendamment de leur analyse statistique; 2) une LMR reposait sur la combinaison de données relatives aux résidus découlant d'essais justifiant différentes BPA, sans que soit identifiée la BPA

¹¹ Voir CL 1998/29-PR

¹² CX/PR 99/5

¹³ Document de séance 8

critique; et 3) une LMR était fondée sur une BPA pour laquelle aucun stade de croissance ou intervalle avant la récolte n'était précisé ou pour laquelle cet intervalle était de zéro jour.

Avant-projet de LMR à l'étape 5

39. Le Comité a noté que les avant-projets de LMR/LMRE avancés à l'étape 5 par le Comité à sa session précédente n'avaient pas été examinés par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session en raison du bref intervalle ayant séparé les sessions du CCPR et du Comité exécutif. Ces LMR seraient examinées par la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption à l'étape 5, à sa vingt-troisième session, qui se tiendrait du 28 juin au 3 juillet de cette année. Les délégations étaient invitées à présenter leurs observations avant cette session.

(A) PROJET ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS AUX ETAPES 7 ET 4¹⁴

CAPTANE (007)

40. Les délégations chilienne et française et l'observateur de la CE se sont déclarés préoccupés par l'avant-projet de LMR pour les raisins, le processus de fermentation entrant en jeu dans la production du vin étant affecté par de fortes concentrations de captane. Ces délégations préféreraient un intervalle avant la récolte supérieur à 0 jour et une LMR plus basse. Le Comité a été informé qu'un ensemble complet de données serait mis à la disposition de la JMPR de 2000 et que les BPA feraient probablement l'objet d'une révision. Les gouvernements ont été **invités** à soumettre à la JMPR des renseignements sur les BPA et des observations sur les LMR proposées.

CARBARYL (008)

41. Le Comité **a décidé** de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer toutes les CXL existantes par des LMR provisoires de même niveau, car la JMT dépassait sensiblement la DJA qui avait été réduite par la JMPR de 1987. Le Comité **est convenu** de conserver ces LMR provisoires pendant 4 ans. De nouvelles études seraient disponibles pour l'évaluation toxicologique par la JMPR de 2000 et la révision périodique des données sur les résidus en 2001. La délégation allemande a demandé que la JMPR procède à l'estimation d'une dose de référence aiguë.

42. Le Comité a noté que son utilisation dans les aliments pour animaux n'était plus approuvée. Comme ceci ne suffirait pas sans doute à lever toute inquiétude au sujet de l'ingestion de ce produit, le Comité **a réclamé** confirmation écrite de la disponibilité d'études et d'informations précises sur les BPA avant sa prochaine session.

CHLORFENVINPHOS (014)

43. Le Comité **a décidé** de continuer à appliquer pendant quatre ans la procédure, d'examen périodique aux CXL pour les choux de Bruxelles, les choux pommes, les choux-fleurs et les carottes, sachant que de nouvelles données sur les résidus deviendraient disponibles. Le Comité **a recommandé** la révocation de toutes les autres CXL, l'utilisation de cette substance n'étant plus approuvée pour ces produits.

CHLORMEQUAT (015)

44. L'observateur de la CE a noté que la DJA était fondée sur un effet neurotoxique et a demandé que la JMPR procède à l'estimation d'une dose de référence aiguë. Le Comité a été informé que deux

¹⁴ CX/PR 99/6, CX/PR 99/6-Add.1, document de séance 4; (observations des pays suivants: Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Brésil, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, Indonésie, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, République slovaque, Thaïlande, de Consumers International et de la Communauté européenne) et document de séance 11 (observations de la Communauté européenne)

études d'une durée de 28 jours sur l'alimentation de rats et de chiens étaient disponibles pour évaluation par la JMPR 2000.

DIAZINON (022)

45. Les délégations australienne et néo-zélandaise ont fait observer que ces LMR posaient des problèmes commerciaux à régler d'urgence. La délégation néo-zélandaise a proposé d'avancer ces avant-projets de LMR pour adoption définitive, avec omission des étapes 6 et 7. Toutefois, comme de nouvelles informations scientifiques avaient été soumises à la JMPR pour examen en 1999, le Comité a **décidé** de ne pas prendre de mesures concernant ces LMR avant l'évaluation de la JMPR de 1999.

DICOFOL (026)

46. A sa trentième session, le Comité avait demandé au fabricant de fournir des estimations révisées des MREC. Selon ces calculs, l'AJEI de la région Europe dépassait la DJA calculée en tenant compte de tous les produits. Toutefois, en excluant les fruits à pépins, l'AJEI ne dépassait pas la DJA pour la région Europe. La délégation des Etats-Unis a expliqué que dans ce pays la dose de référence n'était dépassée ni pour l'ensemble de la population, ni pour les enfants du fait que les calculs effectués aux Etats-Unis incluaient des facteurs supplémentaires tels que le pourcentage de produits traités et des données d'enquête. Le Comité a **décidé** de retirer le projet de LMR pour les fruits à pépins. Il a **décidé** de recommander le retrait de la CXL générale pour les fruits, comme recommandé par la JMPR de 1992, et d'avancer la LMR pour le lait à l'étape 8.

DIMÉTHOATE (027)

47. Le Comité devrait envisager à sa prochaine session de supprimer les CXL dont le retrait a été recommandé par la JMPR de 1998.

ENDOSULFAN (032)

48. La délégation des Etats-Unis et l'observateur de la CE ont informé le Comité qu'ils étudiaient ce produit. La première a informé le Comité que de nouveaux essais de terrain sur les brocolis étaient disponibles et a encouragé les intéressés à mettre ces données à la disposition de la JMPR.

49. Le Comité a été informé que l'évaluation des résidus par la JMPR avait été repoussée à 2003 et que les produits ci-après seraient recommandés: fèves de cacao, agrumes, café en grain, graines de coton, raisin à vin et raisin de table, noisettes, melons (à l'exception de la pastèque), pêches, ananas, fruit à pépins, pommes de terre, fèves de soja, betteraves sucrières, thé et tomates. Confirmation écrite des produits recommandés devait être **envoyée** au secrétaire de la JMPR à la FAO. Le Comité devrait examiner à sa prochaine session la révocation des CXL qui ne seraient plus appuyées.

ÉTHOXYQUINE (035)

50. Le Comité a noté que le JMPR de 1998 avait abaissé la DJA. Il a reporté la suppression de la CXL pour les poires en attendant l'évaluation des résidus par la JMPR de 1999.

FENTHION (039)

51. La délégation allemande a informé le Comité que dans les agrumes, les résidus de ces produits ne se trouvaient que dans la partie non comestible du fruit et qu'il n'y avait donc pas de risques d'exposition aiguë. Le Comité a été informé que des études sur l'alimentation animale et de nouvelles données sur les olives seraient disponibles pour la JMPR de l'an 2000, ainsi que des données à l'appui des nouvelles BPA pour les oranges et les mandarines. Toutefois, les données provenant d'essais sur les oranges et les mandarines prévues pour cette année ne seraient pas disponibles à temps pour l'évaluation de l'an 2000.

52. La délégation des Etats-Unis a signalé qu'elle ne pouvait pas approuver l'avancement du projet de LMR tant que les conclusions du processus d'évaluation des risques cumulatifs présentés par les pesticides organophosphatés ne seraient pas connues.

53. Compte tenu des observations de plusieurs délégations, le Comité **a décidé** de maintenir les projets de LMR à l'étape 7 (7B) en attendant l'évaluation des résidus par la JMPR de l'an 2000.

FOLPET (041)

54. Le Comité a été informé que les données sur le destin du produit dans l'environnement devaient être examinées par le JMPR de 1999. Le Comité devrait envisager à sa prochaine session de supprimer les LMR et les CXL dont le retrait avait été recommandé par la JMPR de 1998.

LINDANE (048)

55. Le Comité a été informé que l'évaluation de cette substance par la JMPR était prévue pour 2001 (toxicologie) et 2003 (examen périodique des données sur les résidus). S'agissant de savoir s'il convenait ou non de révoquer les CXL existantes, plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de leur révocation au cours de la présente session pour les raisons suivantes: 1) la JMDT dépassait fortement la DJA provisoire; 2) la substance avait été interdite dans de nombreux pays; 3) la substance avait des utilisations limitées et 4) la dernière évaluation par la JMPR datait de 1989. Toutefois, comme le lindane allait être documenté, le Comité **a décidé** de reporter à sa prochaine session l'examen du retrait des CXL (à l'exception de celles accompagnées de la lettre "E"), en attendant de disposer d'informations détaillées sur les produits pour lesquels cette substance serait approuvée et de savoir quelles données seraient disponibles. Le Comité a noté que la DJA provisoire serait maintenue jusqu'en 2001, date prévue pour l'examen périodique des données toxicologiques.

MEVINPHOS (053)

56. Le Comité a noté que des données sur les résidus seraient soumises pour les brocolis, choux de Bruxelles, choux-fleurs, agrumes, concombres, raisins, melons (sauf la pastèque), pois (gousses et graines immatures), épinards, fraises et tomates. Il **a décidé** de continuer à soumettre les CXL pour ces produits à la procédure d'examen périodique pendant quatre ans. Le Comité a également décidé de recommander la suppression des CXL pour les produits sans élément d'appui.

OMETHOATE (055)

57. Le Comité a noté que ce produit ne bénéficiait plus d'aucun appui et que la JMPR de 1998 avait retiré toutes les propositions précédentes. Le Comité envisagerait le retrait de toutes les LMR à sa trente-deuxième session.

ORTHO-PHENYLPHENOL (056)

58. Le Comité **a décidé** de recommander la suppression de la CXL pour les pommes et a noté que des données à l'appui des CXL pour les agrumes et les poires avaient été présentées en vue de leur examen par la JMPR de 1999.

PARATHION (058)

59. Le Comité **a décidé** d'avancer le projet de LMR pour les pommes à l'étape 8, tout en notant certaines réserves.

PHOSALONE (060)

60. Le Comité **a décidé** de recommander la suppression des CXL pour les agrumes, les raisins et les pommes de terre en l'absence de données d'appui. Il **a décidé** de maintenir la CXL pour les pommes au-delà de la période de quatre ans en attendant sa révision par la JMPR de 1999, notant que de nouvelles données avaient été soumises.

QUINTOZÈNE (064)

61. Le Comité a noté que la JMPR de 1998 avait proposé que le retrait des CXL pour les laitues pommées et les pommes de terre soit examiné à la prochaine session du Comité.

THIABENDAZOLE (065)

62. Le Comité a noté que les CXL pour les légumes, les agrumes, les poires et les fraises seraient appuyées et que de nouvelles données avaient été obtenues pour les mangues et les avocats.

63. Le Comité a également noté que l'avant-projet de LMR de 60 mg/kg pur les champignons (VO 0450) était absent à la liste des LMR¹⁵ et que cette LMR serait examinée à sa prochaine session à l'étape 4.

64. Le Comité a examiné les avant-projets de LMR pour certains produits d'origine animale. La Commission de la CE a été invitée à soumettre par écrit aux secrétariats de la JMPR/JECFA et du Codex ses préoccupations concernant la définition des résidus et la disponibilité de méthodes d'analyse. Le thiabendazole étant aussi utilisé comme médicament vétérinaire, la coordination et l'harmonisation des travaux du CCPR et du CCRVDF s'imposaient.

65. Le Comité **a recommandé** de supprimer les CXL pour les céréales, les oignons, les betteraves sucrières, les fanes or collets de betteraves, la mélasse de betterave, la pulpe (sèche) de betterave et les tomates, comme recommandé par la JMPR de 1997. Il a également **décidé** de maintenir les CXL pour les pommes, agrumes, poires et fraises dans le cadre de la procédure d'examen périodique, puisque de nouvelles données seraient disponibles pour examen par la JMPR en l'an 2000.

CARBENDAZIME

66. Le Comité, ayant noté la recommandation de la JMPR de 1998 de retirer les CXL pour un certain nombre de produits, **a décidé** qu'il les examinerait l'an prochain.

DISULFOTON (074)

67. Le Comité a décidé de renvoyer tous les projets de LMR à l'étape 6 pour observations de la part des gouvernements et examen l'an prochain.

THIOMETON (076)

68. Le Comité **a recommandé** de supprimer toutes les CXL, cette substance ne disposant plus d'aucun appui.

CHINEMETHIONAT (080)

69. Cette substance n'étant plus appuyée, le Comité envisagerait la suppression de toutes les CXL l'an prochain.

¹⁵ CX/PR 99/6, Part. 1.

CHLOROTHALONIL (081)

70. Les délégations brésilienne, espagnole et française se sont inquiétées de ce que l'avant-projet de LMR ne serait pas suffisant pour les bananes hors sac, la LMR étant fondée sur des données relatives aux bananes en sac. Le Comité **a demandé** aux gouvernements et aux parties concernées de lui soumettre des renseignements sur les bananes hors sac pour évaluation par la JMPR.

71. La délégation des Etats-Unis a manifesté son désaccord avec la définition des résidus et s'est inquiétée de ce que les données provenant d'essais italiens n'avaient pas été incluses dans l'évaluation des données d'essais sur les pêches. Le co-secrétaire FAO a demandé aux gouvernements et aux parties concernées de fournir à la JMPR, pour examen en même temps que les données disponibles sur les résidus, des renseignements pertinents sur les BPA pour les pêches dans le sud de l'Europe.

CHLORPYRIFOS-METHYLE (090)

72. Plusieurs délégations ont exprimés des doutes quant au calcul de l'AJEI effectué par le fabricant. En effet, l'AJEI ainsi calculée dépassait la DJA pour tous les régimes alimentaires régionaux. Le fabricant s'est déclaré disposé à revoir la méthode de calcul de l'AJEI pour la prochaine session du Comité.

73. En réponse à des questions formulée par les délégations des Etats-Unis et du Japon, le Comité **a décidé** de renvoyer à la JMPR pour examen supplémentaire la question des données minimales nécessaires pour établir les LMR et les MRTEC pour les utilisations après récolte.

74. Le Comité **a décidé** de renvoyer les projets de LMR pour l'orge, l'avoine et le riz à l'étape 6 pour un nouvel examen à sa prochaine session et de recommander la suppression de la CXL pour le maïs, faute d'éléments d'appui.

75. La délégation australienne a jugé quelque peu arbitraire le mode de sélection de certaines LMR en vue de leur modification en cas de dépassement de la DJA et a suggérée de mettre au point une procédure permettant d'identifier de manière cohérente des options appropriées en matière de gestion des risques, lorsque les calculs de l'AJEI dépasseraient la DJA. Les délégations de l'Australie, du Canada, des Etats-Unis et de la Nouvelle-Zélande, le CE et le Secrétariat du Codex prépareraient pour la prochaine session du Comité un document sur la question des emplois à appuyer lorsque la DJA était dépassée.

CARBOFURAN (096)

76. La délégation thaïlandaise a informé le Comité que de nouvelles données sur le riz, le maïs, le maïs doux, les fèves de soja (sèches) et les fèves de soja (immatures) seraient disponibles et soumises à la JMPR. Le Comité a noté que les produits suivants seraient documentés : carottes, graines de coton, aubergines, maïs, maïs fourrager avoine, oignons, graines de colza, riz décortiqué, fèves de soja, betteraves sucrières, maïs doux (en épi), tomates et blé. Le Comité **a décidé** que les CXL pour ces produits seraient maintenues pendant quatre ans dans le système d'examen périodique en attendant leur évaluation par la JMPR en 2002. En outre, l'utilisation de cette substance serait appuyée pour les raisins, les arachides, les poivrons, les graines de tournesol et les navets. Le Comité **a décidé** de recommander la suppression des CXL pour les produits non appuyés.

77. Comme proposé par la JMPR de 1997, le Comité a confirmé les CXL pour les bananes, la graisse de bovins, les abats comestibles de bovins, caprins équidés, porcins, la graisse de caprins, la graisse d'équidés, la viande de bovins, caprins, équidés, porcins et ovins, les laits, la graisse de porcins, la graisse d'ovins et la canne à sucre.

78. Le Comité a noté que l'évaluation par la JMPR des résidus et de la toxicité (dose de référence aiguë) de cette substance avait été prévue pour 2002.

79. Le Comité a noté qu'un astérisque devrait être ajouté à la LMR pour les pommes de terre, la JMPR de 1997 ayant déterminé que les niveaux de résidus constatés dans tous les essais étaient inférieurs à la limite de détermination. Le Comité **a décidé** d'avancer les LMR pour le sorgho et le maïs doux (en épis) à l'étape 5, dans la mesure où l'opportunité d'ajouter un astérisque à la LMR n'avait pas été clairement déterminée. Le Comité **a demandé** au Secrétaire FAO de la JMPR d'examiner la question de savoir si un astérisque était nécessaire pour ces LMR. L'observateur de la CE a noté que, bien que la JMPR de 1997 ait conclu à la nécessité d'établir une LMR pour le carbofuran et le carbosulfan dans les agrumes, seule une LMR pour les oranges (douces ou amères) avait été recommandée et il a demandé qu'une LMR pour les mandarines soit élaborée (voir par. 95).

MÉTHAMIDOPHOS (100)

80. Le Comité a noté que le méthamidophos devait faire l'objet d'un examen périodique par la JMPR de l'an 2000 qui fixerait une dose de référence aiguë. Le Comité **a renvoyé** la LMR pour les fruits à pépins à l'étape 6 pour examen à sa prochaine session en même temps que les propositions concernant les pêches et les tomates à l'étape 6.

PHOSMET (103)

81. Le Comité a noté que la définition des résidus devait faire état du phosmet (substance apparentée uniquement). Le Comité a été informé que tous les produits, à l'exception des feijoas et des kiwis, seraient appuyés et que des renseignements précis concernant la disponibilité de données lui seraient fournis suffisamment longtemps avant sa prochaine session. Plusieurs délégations se sont inquiétées de la possibilité d'une ingestion d'origine alimentaire aiguë, notamment chez les enfants. Le Comité **a demandé** à l'OMS d'inclure le phosmet dans les exemples cités lorsque le Comité examinerait la méthodologie proposée pour le calcul de l'ACTEI à sa prochaine session.

DITHIOCARBAMATES (105)

82. Le Comité a noté que les fabricants avaient fourni des estimations révisées de la MREC-P pour les EBDC¹⁶ et l'ETU¹⁷ dans le jus de pomme, comme demandé à sa dernière session. Les valeurs concernant les EBDC et l'ETU dans le vin avaient déjà été incluses dans les estimations de la MREC fournies à la trentième session. Les AJEI des EBDC avaient été recalculés pour les cinq régimes alimentaires régionaux et avaient donné des valeurs se situant entre 3 et 36 pour cent de la DJA.

83. Le Comité a été informé que les données d'essais pour les EBDC (mancozèbe/manèbe) présents dans les produits suivants: pommes, asperges, bananes, orge, haricots, brocolis, choux, choux-fleurs, céleris, concombres, haricots secs, raisins, houblon (sec) poireaux, laitues pommées, maïs, maïs fourrager, mandarines, melons (à l'exception du pastèque), avoine, oignons, oranges (douces ou amères), pois, poires, pommes de terre, huile de colza, seigle, poivrons, pâtissons, betteraves à sucre, maïs doux (en épis), tomates et blé seraient soumises à la JMPR pour évaluation en 2002. Une évaluation toxicologique du PTU¹⁸ était prévue pour 1999, tandis que l'évaluation des résidus de propinèbe était prévue provisoirement pour 2003.

84. Plusieurs délégations ont regretté l'absence de méthodes d'analyses spécifiques pour le zirame et d'autres dithiocarbamates, qui permettent d'effectuer une évaluation correcte et distincte des risques.

¹⁶ Ethylène bis (dithiocarbamate).

¹⁷ Ethylène thiourée.

¹⁸ Propylène thiouré.

ÉTHÉPHON(106)

85. Le Comité a noté que des données portant sur les BPA et/ou des essais concernant les melons cantaloupes, les raisins, les poivrons, les ananas et les tomates avaient été reçues ainsi que des données limitées sur les pastèques, pour évaluation par la JMPR. Le Comité **a décidé** de maintenir les projets de LMR à l'étape 7 (7B), en attendant l'évaluation des résidus par la JMPR en 1999.

IPRODIONE (111)

86. Le Comité a noté que de nouveaux essais en serre sur les tomates étaient en cours, dont les résultats seraient disponibles pour examen en l'an 2000, sous réserve de leur programmation pour évaluation par la JMPR. Le Comité **est convenu** de maintenir la CXL pour les tomates au-delà de la période de 4 ans prévue pour la procédure d'examen périodique.

PHORATE (112)

87. Le Comité **a décidé** de recommander la suppression des CXL pour l'orge, les graines de colza et les tomates et le retrait du projet de LMR pour les carottes, dans la mesure où ces produits n'étaient plus documentés.

GUAZATINE (114)

88. Le Comité a noté l'absence de DJA pour cette substance. Des données seraient soumises en 2000 à l'appui de la CXL visant les agrumes. Le Comité **est convenu** de recommander la suppression de toutes les CXL en vigueur, comme recommandé par la JMPR de 1997. Cependant, il a décidé d'introduire une concentration indicative pour les céréales à 0,05 mg/kg, comme recommandé par la JMPR de 1997, et une autre pour les agrumes au même niveau que la CXL actuelle, en attendant l'établissement d'une nouvelle DJA.

ALDICARBE (117)

89. Aucune confirmation n'ayant été reçue quant à la disponibilité de données, il a été **recommandé** de supprimer la CXL pour les bananes.

CYPERMÉTHRINE (118)

90. Le Comité **a invité** les gouvernements à présenter des observations à l'étape 8 sur les LMR proposées par le CCRVDF avant la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendrait en juin 1999. Le Comité a noté que ces LMR diffèrent de celles recommandées par le CCPR. Le co-secrétaire FAO de la JMPR contacterait les fabricants afin de déterminer si la cyperméthrine et l'alpha-cyperméthrine devaient être examinés ensemble par la JMPR de l'an 2000 dans le cadre du programme d'examen périodique.

PHENTHOATE (128)

91. Le Comité **a décidé** de recommander le retrait de toutes les CXL, cette substance n'étant plus documentée.

AZOCYCLOTIN (129)

92. Le Comité **est convenu** d'envisager de supprimer les CXL et les LMR existantes à sa prochaine session dans la mesure où l'utilisation de cette substance ne serait plus appuyée. Compte tenu du rapport entre l'azocycloctine et la cyhexatine (67), le Comité **a demandé** à être informé des données qui seraient disponibles sur cette dernière substance et sur les produits concernés avant sa prochaine session.

DELTAMÉTHRINE (135)

93. Le Comité a noté que les LMR estimées par le JECFA à des fins vétérinaires seraient distribuées pour observations à l'étape 3 dans une lettre circulaire CL-RVDF. Les gouvernements ont été **invités** à coordonner leurs observations à l'échelon national.

PHOXIME (141)

94. Le Comité a **décidé** de recommander la suppression de toutes les CXL pour cette substance, dont l'utilisation en agriculture n'était plus documentée.

CARBOSULFAN (145)

95. En ce qui concerne la fixation d'une LMR pour les oranges (douces ou amères) et la conclusion à laquelle est parvenue la JMPR de 1997 qu'une LMR devrait être établie pour les agrumes, le Comité a **décidé** d'examiner la question à sa prochaine session (voir par. 79).

CYFLUTHRINE (157)

96. Le Comité a été informé que le CCRVDF avait recommandé des LMR pour plusieurs produits d'origine animale. Pour donner suite à sa décision de la session précédente, le Comité est convenu d'appuyer la LMR pour le lait (0,04 mg/kg sur la base du lait entier) qui avait été avancée par le CCRVDF à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius, à des fins d'harmonisation.

GLYPHOSATE (158)

97. La délégation française a proposé d'inclure le métabolite AMPA¹⁹ (198) dans la définition des résidus (voir paragraphe 105).

OXYDÉMÉTON-MÉTHYLE (166)

98. Le Comité a noté la recommandation de la JMPR de 1998 de retirer un certain nombre de LMR. Il a **demandé** à la JMPR d'indiquer si le déméton-S-méthyle et le déméton S-méthyle-sulphon devaient rester dans la définition des résidus.

ABAMECTINE (177)

99. Le Comité a noté que pour les produits d'origine animale, les définitions des résidus établies par le CCPR et par le CCRVDF respectivement étaient différentes. En l'absence d'une définition harmonisée des résidus, la CE s'est opposée à l'avancement de la LMR au-delà de l'étape 6. La délégation allemande a noté que l'on ne disposait pas de matériel de référence pour le métabolite 8,9-Z-avermectin B1b. Le Comité a **décidé** de renvoyer tous les projets de LMR à l'étape 6. Il a **décidé** en outre de demander des informations par le biais d'une lettre circulaire sur la définition des résidus dans les produits d'origine animale.

BIFENTHRINE (178)

100. Le Comité a noté que la JMPR de 1997 n'avait pas recommandé de modifier les LMR pour les produits d'origine animale, bien qu'une LMR plus élevée ait été proposée pour le blé. La délégation australienne a informé le Comité des études sur la transformation (meunerie) du blé en cours.

¹⁹ Acide aminométhylphosphonique

MYCLOBUTANIL (181) (voir Appendice II)CLÉTHODIM (187)

101. Le Comité a noté que l'évaluation des résidus de cette substance était au programme de la JMPR de 1999. Le Comité a **invité** l'Allemagne, les Etats-Unis et les Pays-Bas à adresser des observations écrites sur cette substance à la JMPR. Le Comité a **décidé** d'avancer les LMR pour la luzerne fourragère, les haricots (à l'exception des fèves et du soja), les betteraves fourragères, l'ail, les oignons, les arachides et les tomates à l'étape 5 et de renvoyer tous les projets de LMR à l'étape 6.

TÉBUCONAZOLE (189) (voir Annexe II)HALOXYFOP (194)

102. Les délégations allemande et néerlandaise avaient déjà soumis d'abondantes observations écrites sur cette substance au Président. La délégation française a été invitée à envoyer des observations écrites au CCPR. Le Comité a **reporté** le débat à sa prochaine session de façon, à pouvoir examiner en détail ces observations.

TÉBUFÉNOZIDE (196)

103. Le Comité a noté que l'Allemagne avait fourni des renseignements sur les BPA actuelles à la JMPR par . La délégation française a retiré ses réserves émises précédemment concernant l'absence d'études sur la transformation du raisin.

FENBUCONAZOLE (197)

104. La délégation de la République de Corée a informé le Comité des limites nationales concernant un certain nombre de produits à l'étude.

ACIDE AMINOMÉTHYLPHOSPHONIQUE (AMPA) (198)

105. Plusieurs délégations ont exprimé des réserves au sujet de l'établissement de LMR pour un résidu de métabolite résultant du traitement d'un produit génétiquement modifié par le glyphosate. Elles ont déclaré qu'une politique claire sur la façon de traiter certaines questions liées aux cultures génétiquement modifiées s'imposait. Le Comité **est convenu** que le Canada préparerait, en collaboration avec l'Afrique du Sud, l'Australie, les Etats-Unis d'Amérique, la Commission de la CEE et le GCPF, un court document sur l'établissement éventuel de LMR pour les cultures génétiquement modifiées et les résidus de métabolite, pour examen à sa prochaine session.

B) PROJETS ET AVANT-PROJETS DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS D'ORIGINE ETRANGERE**"Critères" à utiliser pour fixer les LMRE²⁰**

106. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné à sa dernière session le document CX/PR 98/8 établi par les Etats-Unis. Ce document traitait des critères applicables à l'établissement des LMRE. Le Comité avait accepté les prises de position suggérées, à l'exception de celles concernant le traitement des valeurs aberrantes et les taux d'infraction. Le Comité avait décidé de demander aux gouvernements membres des observations sur leurs méthodes actuelles en matière de traitement des valeurs aberrantes et sur les taux d'infraction utilisés.

²⁰ CX/PR 99/7, CX/PR 99/7-Add.1 (document de séance 1)

107. Les Etats-Unis avaient établi, en collaboration avec l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas et le Secrétariat du Codex, le document CX/PR 99/7 présentant les prises de position avec lesquelles le CCPR était d'accord, les nouvelles mesures suggérées en matière de valeurs aberrantes et de taux d'infraction, le résumé des observations des gouvernements et une comparaison entre les démarches adoptées par le CCPR et le CCFAC. En présentant ce document, la délégation des Etats-Unis a expliqué que les nouvelles mesures proposées au CCPR en matière de traitement des valeurs aberrantes et de taux d'infraction avaient été élaborées de façon à tenir compte des pratiques divergentes selon les pays et à assurer une certaine marge de manœuvre à la JMPR et aux gouvernements. La délégation a proposé de centrer le débat sur ces deux points.

108. Le Comité **a approuvé** dans l'ensemble les nouvelles mesures suggérées au CCPR et a été d'avis que les LMRE devraient être établies essentiellement pour protéger la santé publique, tandis que le traitement des valeurs aberrantes et la sélection des taux d'infraction se feraient au cas par cas et nécessitaient une certaine souplesse. Plusieurs délégations ont déclaré que la Commission du Codex Alimentarius avait pour mandat de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce international des denrées alimentaires et que les autres questions examinées étaient secondaires par rapport à ce double mandat fondamental. Afin d'assurer une plus grande souplesse, le Comité **est convenu** de supprimer le mot "unique" du point 15 "Valeurs aberrantes" et de supprimer la troisième phrase du dernier paragraphe du point 16 "Taux d'infraction", indiquant une fourchette de taux d'infraction considérée comme non compatible avec l'objectif du Comité. Le Comité a noté que le texte modifié intitulé "Position du CCPR en ce qui concerne la fixation de LMRE"²¹ serait inclus dans les futurs documents de travail sur les LMR/LMRE à titre de référence.

109. Le Comité **a demandé** que la JMPR envisage de proposer plusieurs options lorsqu'elle estimerait les LMRE, afin de permettre au Comité de prendre des décisions appropriées en matière de gestion des risques.

110. La délégation australienne a présenté la comparaison des approches utilisées par le CCPR et par le CCFAC, en indiquant que tout en étant parallèles, elles présentaient néanmoins un certain nombre de différences importantes. On a noté également que l'approche du CCFAC était toujours en cours d'élaboration dans le cadre de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. A des fins d'harmonisation et pour assurer la cohérence des travaux du Codex, le Comité **a décidé** d'envoyer le texte intitulé "Position du CCPR en ce qui concerne la fixation de LMRE" au CCFAC pour examen.

111. Le Comité **a remercié** la délégation des Etats-Unis et toutes les autres parties ayant participé à la rédaction du document de leur travail et de leurs efforts.

Nécessité d'une LMRE pour le camphechlore dans le poisson²²

112. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, la délégation allemande ayant demandé une LMRE pour le toxaphène dans le poisson, il avait invité celle-ci à préparer un document pour examen à sa présente session tenant compte du *Manuel de la FAO sur la présentation et l'évaluation des données sur les résidus de pesticides aux fins de l'estimation de concentrations maximales de résidus dans l'alimentation humaine et animale* et du document CX/PR 98/8. Le Comité a noté que dans la nomenclature ISO, le toxaphène s'appelait camphechlore et il est convenu d'utiliser l'appellation ISO.

113. La délégation allemande a présenté le document CX/PR 99/8 qui donne des informations générales et traite des aspects toxicologiques du camphechlore, des méthodes d'analyse et de la définition des résidus et de l'estimation d'une éventuelle LMRE. La délégation a fait savoir que tous les renseignements et toutes les données actuellement disponibles pourraient être fournis à la JMPR pour

²¹ Annexe VIII du présent rapport.

²² CX/PR 99/8, document de séance 2 (observations des Etats-Unis), document de séance 12 (Tableau mis à jour par l'Allemagne).

estimation d'une DJTP et d'une LMRE. Le Comité a noté que l'élaboration d'une LMRE pour le camphechlore faisait partie de son mandat²³.

114. Plusieurs délégations ont appuyé l'élaboration d'une LMRE pour le camphechlore à des fins sanitaires et commerciales. La délégation des Etats-Unis²⁴ et plusieurs autres délégations ont exprimé leur désaccord avec cette proposition pour diverses raisons. Selon elles, les points nécessitant un examen plus approfondi incluaient: l'absence d'une DJA; la définition des résidus; les estimations de l'ingestion; la source des résidus; la relation entre les concentrations de résidus et les espèces de poisson ou les lieux de capture; la partie du poisson où la présence de résidus avait été constatée; et les possibilités de gestion des risques. On a noté que le camphechlore était une substance ancienne et qu'il vaudrait mieux donner la priorité aux substances plus récentes. Le Comité **est convenu** par conséquent de demander aux gouvernements des observations sur ce document par le biais d'une lettre circulaire, qui demanderait également des renseignements sur les problèmes commerciaux et la disponibilité de données de surveillance. Sur la base des observations reçues en réponse à cette lettre circulaire, l'Allemagne préparerait un nouveau document pour examen à la prochaine session du Comité.

Limites maximales de résidus d'origine étrangère

DDT (021)

115. A sa trentième session, le Comité avait décidé d'avancer la LMRE pour la viande à l'étape 5 et de la réexaminer à sa présente session en tenant compte de la nouvelle approche adoptée pour les LMRE. Toutefois, cette LMRE n'avait pas été examinée par le Comité exécutif et n'avait donc pas été incluse dans une lettre circulaire. Toutefois, en raison de l'importance de la question, le Président a rouvert le débat sur cette LMRE à l'étape 4, notant que certaines délégations n'y étaient peut-être pas préparées.

116. La délégation néo-zélandaise a proposé au Comité d'avancer la LMRE pour la viande à l'étape 5, avec omission des étapes 6 et 7, pour observations à l'étape 8. Elle a noté que la JMPR avait fait valoir qu'aucun problème d'exposition n'avait été identifié et qu'au cas où des gouvernements seraient confrontés à de tels problèmes, ils pourraient toujours fixer des limites nationales inférieures si cela était nécessaire pour protéger la santé publique de leur population, conformément aux dispositions de l'Accord SPS. Elle a souligné, en outre, que le Comité avait traité avec efficacité les questions des valeurs aberrantes et des taux d'infraction; qu'aucune nouvelle donnée sur des résidus n'était attendue; qu'il n'y avait pas de problèmes commerciaux importants; et que l'évaluation effectuée par la JMPR de 1996 avait permis de reconfirmer la LMRE Codex provisoire actuelle de 5 mg/kg dans la viande²⁵.

117. Les délégations de l'Australie et des Etats-Unis ont appuyé cette proposition. Toutefois, la délégation norvégienne et l'observateur de la CE ont exprimé des réserves à ce sujet. Le Président a évoqué le débat tenu sur cette question à la dernière session et a rappelé au Comité que la CE avait exprimé des réserves concernant l'évaluation de 1996, fondée sur une interprétation différente de la sélection des valeurs aberrantes et des taux d'infraction.

118. L'observateur de la CE a demandé de quels problèmes commerciaux il s'agissait, puisque la CXL était actuellement de 5 mg/kg et, bien que provisoire, avait été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius. La délégation néo-zélandaise a expliqué que ces problèmes commerciaux étaient dus au fait que plusieurs pays ignoraient volontairement la LMRE Codex actuelle à cause de son caractère provisoire. La délégation australienne a signalé des difficultés commerciales dues à des infractions mineures.

²³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Dixième édition, p. 127, alinéa f)

²⁴ Voir document de séance 2.

²⁵ La précédente proposition de la JMPR, formulée en 1993, était de 1 mg/kg.

119. En l'absence d'un consensus, l'avant-projet de LMRE a été avancé à nouveau à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius. La délégation néo-zélandaise a invité les délégations ayant émis des réserves à l'égard de sa proposition à fournir une justification scientifique à leurs limites nationales plus faibles.

120. Pour faciliter le consensus, le Président a proposé de demander des observations concernant une limite de 3 mg/kg, en plus de l'avant-projet de LMRE de 5 mg/kg, lorsque ce dernier serait avancé à l'étape 6. En posant en principe un taux d'infraction de 0,5 pour cent, une limite de 3 mg/kg semblait appropriée, si l'on se fondait sur l'évaluation de 1996. Toutefois, cette valeur proposée n'était pas conforme à la méthode de progression géométrique appliquée par la JMPR pour déterminer les LMR et les LMRE. Il a été décidé que, dans la demande d'observations, la limite de 3 mg/kg serait placée entre crochets pour bien montrer qu'il s'agissait d'une solution de rechange. Le Président a proposé de demander à la JMPR d'examiner cette proposition du point de vue de sa validité statistique et de sa non-conformité à la progression géométrique, sur la base de l'évaluation par la JMPR de 1996, lorsqu'elle examinerait les données sur les résidus de DDT en 2000. Le Comité pourrait alors discuter à nouveau de la LMRE à sa trente-troisième session, c'est-à-dire en temps voulu pour l'avancer à l'étape 8 et la soumettre à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption en 2001. Le Comité a **accepté** la proposition du Président.

121. La délégation néo-zélandaise a demandé qu'il soit fait état dans le rapport de la session de son désaccord avec la décision du Comité de ne pas avancer la LMRE pour la viande. La délégation a noté que l'ingestion ne provoquait pas d'inquiétude particulière; que des problèmes commerciaux relativement importants avaient été signalés par deux pays; que les autres LMRE de DDT avaient été avancées plusieurs années auparavant; et que la seule raison fournie par la Norvège et la CE était que leur législation fixait une limite différente. La délégation néo-zélandaise a estimé qu'une telle décision n'était pas conforme aux principes du Codex et retardait indûment une LMRE dont le besoin était urgent. La délégation s'est également vivement opposée à la proposition du Président, approuvée par le Comité, de solliciter des observations sur une valeur choisie arbitrairement comme solution de remplacement à la recommandation de la JMPR. Elle a estimé que cette proposition n'était ni conforme aux principes établis du Codex selon lesquels les normes devaient être fondées sur la science et l'analyse des risques ni compatible avec les dispositions de l'Accord SPS de l'OMC.

C) TENEURS INDICATIVES

MÉTHYLBROMIDE (052)

122. Après avoir débattu et pris note d'autres initiatives au niveau international, le Comité a **décidé** de maintenir les teneurs indicatives actuelles.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (Point 7 de l'ordre du jour)

123. Le Président du Groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, M. P. van Zoonen, a présenté le rapport du Groupe.

A) **PROJET DE REVISION DES METHODES RECOMMANDEES POUR L'ECHANTILLONNAGE AUX FINS DU DOSAGE DES RESIDUS DE PESTICIDES VISANT A DETERMINER LEUR CONFORMITE AVEC LES LMR²⁶**

124. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait avancé le projet de révision des méthodes recommandées révisées pour l'échantillonnage²⁷ à l'étape 8 et avait soumis le texte au CCRVDF et

²⁶ CX/PR 99/2, CX/PR 99/2-Add.1 et document de séance 5 (rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage)

²⁷ ALINORM 99/24, Annexe II

CCMAS. Les observations de ces Comités et celles de la Fédération internationale de laiterie avaient été transmises au Groupe de travail (voir par. 6). Le Comité a examiné le projet de révision des méthodes d'échantillonnage à l'étape 7.

125. Le Groupe de travail avait examiné toutes les observations soumises au Comité et avait recommandé l'incorporation de nombre d'entre elles qui concernaient pour la plupart des modifications de forme. Les raisons pour lesquelles d'autres observations n'avaient pas été incorporées étaient données dans le rapport de Groupe de travail. Celui-ci avait recommandé en outre, que plusieurs exemples détaillés soient joints en annexe au document.

126. Sur la base des observations formulées pendant la session, le Comité **est convenu** de ce qui suit:

- Accepter les changements suggérés par le Groupe de travail;
- Ajouter "de pesticides" à la fin de la Section 1 Objectif, afin de bien préciser que les méthodes d'échantillonnage ne s'appliquent qu'aux résidus de pesticides;
- Remplacer le libellé de la Section 2.1 par la deuxième phrase de la définition de la LMR Codex figurant dans le *Manuel de procédure*, afin de souligner que l'adoption de BPA assurerait la production du consommateur;
- Insérer les mots "devraient être enregistrées et" à la Section 3.8, après le mot "mélange", dans la troisième phrase; et
- A l'Appendice II; au lieu d'une représentation schématique unique, en donner deux, l'une pour la volaille et la viande et l'autre pour les autres produits.

127. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de révision des méthodes recommandées d'échantillonnage visant à déterminer la conformité des résidus de pesticides aux LMR à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-troisième session. Le texte convenu est joint au présent rapport en tant qu'Annexe III.

B) EXAMEN DES CRITERES DE SELECTION DES METHODES D'ANALYSE ET VALIDATION INTERNE DES METHODES D'ANALYSE DES RESIDUS DE PESTICIDES²⁸

128. Le Comité a été informé par le Président du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que la liste des méthodes d'analyse avait été établie sur une longue période de temps. Il existait des critères de sélection des méthodes mais aucun critère de suppression. En se fondant sur les réponses à une enquête sur les méthodes couramment utilisées dans les laboratoires gouvernementaux et autres chargés de vérifier le respect des LMR y compris la conformité de ces méthodes aux critères du Codex et du CCPR²⁹, ainsi que sur les débats du Groupe de travail, le Comité **a approuvé** le processus ci-après:

- i) Un ensemble de critères de performance et de validation serait établi pour servir de base à une évaluation de l'utilité des méthodes d'analyse aux fins du Codex. Ces critères seraient inclus dans le volume 2 du *Codex Alimentarius*, sous la rubrique "Liste des méthodes utilisées".
- ii) Le Groupe de travail préparerait une "liste des méthodes utilisées" dont on se serait assuré de la conformité aux critères de performance fixés. La description détaillée des méthodes, accompagnée des tests prouvant leur efficacité, serait incluse dans la base de données recommandée par le Centre de formation et de référence FAO/AIEA pour le contrôle des denrées alimentaires et des pesticides, afin de faciliter le travail de validation des méthodes. Cette base de données serait accessible sur la page d'accueil du Centre et serait régulièrement mise à jour et amplifiée. La "Liste des méthodes utilisées" serait réexaminée à intervalles réguliers et les méthodes anciennes seraient automatiquement supprimées s'il n'était pas prouvé qu'elles étaient encore en usage.

²⁸ CX/PR 99/9, CX/PR 99/19 et document de séance 5.

²⁹ CL 1998/30-PR.

- iii) En attendant l'établissement des critères de validation, la liste des méthodes recommandées ne serait pas ni révisée ni amplifiée.

129. Le Comité a été informé que le Groupe de travail avait longuement débattu de la validation interne, compte tenu des problèmes d'homologation qui y étaient liés. Il a noté que la Consultation mixte d'experts FAO/AIEA sur la validation des méthodes d'analyse utilisées pour le contrôle des aliments³⁰ avait conclu que la validation interne était acceptable. Le Comité a fait siennes les propositions du Groupe de travail tendant à ce que: 1) des observations soient demandées par lettre circulaire sur les critères de performance des méthodes d'analyse aux fins du dosage des résidus de pesticides (Été 1999); et 2) la délégation des Pays-Bas rassemble des renseignements détaillés sur l'efficacité de l'extraction et la stabilité des résidus stockés et en solution, qui jouaient un rôle critique dans la validation interne des méthodes. En se fondant sur les observations reçues en réponse aux mesures susmentionnées, les Pays-Bas prépareraient un document pour examen par le Comité à sa prochaine session.

130. Le représentant de la Division mixte FAO/AIEA a informé le Comité de ses activités, dont un Atelier international sur la validation des méthodes qui devrait se tenir à Budapest du 4 au 6 novembre 1999 sous les auspices de la FAO, de l'AIEA, d'AOAC International et de l'UICPA. Le Centre de formation et de référence FAO/AIEA avait commencé à mettre au point une approche pratique de la validation des méthodes multi-résidus en vue de sa présentation au Comité du Codex pertinent pour examen et de son adoption par la Commission du Codex Alimentarius. Le représentant a invité les participants à la session du CCPR à prendre part à l'élaboration de l'approche pratique en contactant M. Ambrus (FAO/AIEA).

131. Conscient de la nécessité d'harmoniser les travaux au sein du Codex, le Comité est convenu d'envoyer le nouveau document sur la validation interne des méthodes au CCMAS et au CCRVDF dès qu'il serait disponible.

132. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail devrait se réunir à sa prochaine session sous la présidence de M. van Zoonen.

ÉTABLISSEMENT DE LISTES CODEX DE PESTICIDES PRIORITAIRES³¹ (Point 8 de l'ordre du jour)

133. Le Comité est convenu d'ajouter deux nouveaux pesticides à la liste des priorités, à savoir le flutolanil proposé par les Etats-Unis et le quinclorac proposé par le Canada. Ces substances ont été provisoirement inscrites sur la liste des substances devant faire l'objet d'un examen toxicologique et de résidus en 2002 et 2003, respectivement. Faute d'appui identifiable, le pyrifénox a été supprimé de la liste des priorités et de l'ordre du jour de la JMPR de 1999.

134. L'azocyclotine, le chinométhionat et le phosphamidon n'ont pas été suffisamment documentés pour une réévaluation périodique. Le clofentézine et le triadméfon devraient être documentés et ils ont été ajoutés à la liste des substances devant faire l'objet d'une réévaluation périodique. La réévaluation périodique des résidus d'endosulfan a été repoussée de 2000 à 2003. L'évaluation toxicologique de la guazatine a été avancée de 2002 à 2001, et les résidus de guazatine dans les agrumes ont été inscrits provisoirement dans la liste des substances à examiner en 2001. La réévaluation toxicologique périodique du cyhexatine a été repoussée de 2002 à 2003. Il a été noté que les évaluations toxicologiques et de résidus du tolyfluanide prévues pour 2002 étaient en fait des réévaluations périodiques.

³⁰ *Validation des méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des aliments*, Rapport d'une Consultation mixte d'experts FAO/AIEA, Vienne, Autriche, 2-4 décembre 1997, Série Alimentation et nutrition No 68, FAO.

³¹ CX/PR 99/11, document de séance 6.

135. Le fabricant de métalaxyle a indiqué qu'un isomère, le métalaxyl-M, serait documenté. Des données pourraient être fournies d'ici 2002. Cette substance avait été inscrite provisoirement dans la liste des substances devant faire l'objet d'une réévaluation toxicologique et de résidus périodiques en 2002 et 2003, respectivement. L'évaluation toxicologique en vue de l'établissement éventuel d'une dose de référence aiguë du chlorméquat avait été provisoirement fixée à l'an 2000 et l'évaluation des résidus des dithiocarbamates avait été prévue pour 2002.

136. L'attention des participants a été appelée sur le fait que les réévaluations périodiques de la JMPR étaient parfois repoussées à la demande du fabricant dans certains cas pendant plusieurs années, ce qui n'était pas compatible avec la procédure d'examen périodique. Le Comité **a demandé** au groupe informel sur les priorités d'examiner cette question à sa prochaine session.

137. Le Comité **a remercié** le co-secrétaire FAO de la JMPR d'avoir bien voulu se charger de préparer un document expliquant de manière détaillée pourquoi l'examen des résidus de certaines substances avait été prévu pour 1999 et 2000 et résumant les données disponibles à leur sujet. Le Secrétaire de la JMPR a fait observer que l'établissement de ce document serait facilité si les fabricants indiquaient quels produits seraient documentés en vue de l'élaboration de LMR. La préparation d'un tel document au cours des prochaines sessions a été encouragée.

138. Le Comité **a remercié** le groupe informel sur les priorités, présidé par M. R. Eichner (Australie), d'avoir établi une liste des priorités³² et **est convenu** qu'un groupe informel sur les priorités serait convoqué à sa prochaine session sous la présidence de M. T. Doust (Australie).

PROBLÈMES POSÉS PAR LA PRÉSENCE DE RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS L'ALIMENTATION DANS LES PAYS EN DÉVELOPPEMENT³³ (Point 9 de l'ordre du jour)

139. Le rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les problèmes posés par la présence de résidus de pesticides dans l'alimentation dans les pays en développement (document de séance 7) a été présenté par son Président, M. Cheah Uan Boh (Malaisie).

140. M. Cheah a informé le Comité que, conformément à la demande que celui-ci avait formulée à sa trentième session, un document sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement avait été établi. Ce document³⁴ traitait de questions liées à des données sur l'extrapolation et la violation d'accords commerciaux fournies par un nombre limité de pays importateurs entre 1993 et 1998 et concernant des combinaisons pesticides/produits. Le document fournissait également une base précieuse pour l'examen d'options en matière de gestion. Le Comité a été informé que l'analyse des données pourrait aider les pays en développement à identifier les motifs des saisies à prendre les mesures appropriées.

141. M. Cheah a indiqué que les pays en développement semblaient à même de surmonter l'absence de LMR pour des produits contrevenant fréquemment aux accords commerciaux régionaux ou internationaux. Les producteurs et les exportateurs devraient être avertis des exigences du pays importateur et du fait que les pays exportateurs devaient assurer la disponibilité de ce type d'information. Dans les cas où l'infraction tenait au fait que le pays importateur n'avait pas enregistré un pesticide donné, une des options possibles pourrait consister à se référer aux LMR Codex. En encourageant les pays importateurs à accepter les LMR Codex, on contribuerait à promouvoir l'esprit de l'accord SPS.

142. M. Cheah a appelé l'attention du Comité sur le fait que l'extrapolation était d'une application limitée et ne pouvait être utilisée qu'au cas par cas. La nécessité d'axer les travaux sur la génération de

³² Annexe VII.

³³ CX/PR 99/12/CX/PR 99/13 (réuni en un seul document), document de séance 7 (rapport du Groupe de travail *ad hoc*), et document de séance 10 (observations de l'Argentine dans la langue originale).

³⁴ CX/PR 99/12/CX/PR 99/13.

données appropriées destinées à appuyer l'élaboration de LMR a été soulignée comme étant d'une importance vitale pour les pays en développement, la meilleure solution à cet effet étant la coopération régionale. C'est pourquoi les groupements régionaux pourraient jouer un rôle central à cet égard.

143. M. Cheah a indiqué qu'il était indispensable d'améliorer les liens entre les autorités nationales et les fabricants des pesticides pour lesquels des données sur les récoltes étaient demandées et que l'offre du GCPF de faciliter ces contacts était précieuse. On a signalé que pour tenter de réduire au minimum les concentrations de résidus dans les cultures, les pays exportateurs étaient encouragés à revoir leurs BPA et à introduire, le cas échéant, des procédures PI.

144. La délégation brésilienne ayant proposé de débattre de cette question uniquement en plénière, compte tenu de son importance, le Comité a estimé qu'il était dans son intérêt d'examiner ces questions d'abord dans le cadre d'un groupe de travail.

145. La délégation argentine a demandé que l'avant-projet de LMR pour l'hydrazide maléique dans l'ail soit examiné le plus rapidement possible.

146. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que le Forum de l'OCDE sur les pesticides élaborait des spécifications minimales pour la soumission de données, que les pays en développement pourraient mettre à profit.

147. Le Comité a pris note des recommandations ci-après formulées par le Groupe de travail et les a dans l'ensemble **approuvées**.

- La difficulté d'extrapoler des données des grandes cultures aux cultures mineures ne devrait pas être sous-estimée; une telle extrapolation ne serait possible que dans des circonstances bien définies.
- Les pays en développement devraient redoubler d'activités pour produire des données d'essai sur les cultures appropriées;
- Les pays exportateurs devraient revoir leurs BPA et envisager d'introduire des procédures PI améliorées, afin de réduire au minimum les concentrations de résidus dans les cultures;
- Les pays importateurs devraient être encouragés à accepter l'esprit de l'accord SPS et à adopter les LMR Codex, sauf lorsque des limites inférieures seraient justifiées sur le plan scientifique; et il serait utile que l'OMC élabore des directives appropriées pour résoudre les différends commerciaux de cette nature; et
- Un rapport sur la coopération régionale entre pays en développement sur cette question devrait être soumis au Comité à sa prochaine session.

148. Le Comité **a remercié** M. Cheah, qui avait présidé le Groupe de travail pendant trois mandats consécutifs, de son importante contribution à cette question et décidé de convoquer le Groupe de travail à sa prochaine session sous la présidence de l'Afrique du Sud.

PRATIQUES RECOMMANDÉES EN MATIÈRE DE RÉGLEMENTATION POUR FACILITER L'UTILISATION DES LMR CODEX POUR LES PESTICIDES³⁵ (Point 10 de l'ordre du jour)

149. Le Comité a rappelé l'utilité du document susmentionné, qui avait été bien accueilli par le Comité à sa trentième session, et a noté que la contribution des pays membres et des organisations internationales à la mise à jour du document était restée limitée. Le Comité a également noté que le CCGP examinait plusieurs questions, telles que l'analyse des risques", la "révision de la procédure d'acceptation" et l'examen des déclarations de principes sur le rôle de la science et la mesure dans laquelle d'autres facteurs devraient être pris en compte" qui, une fois l'examen achevé, pourraient avoir des incidences sur la teneur du document. Le Comité **a décidé** de suspendre l'examen de cette question

³⁵

en attendant les conclusions des débats des prochaines sessions du CCGP et de la Commission du Codex Alimentarius sur les points susmentionnés. Les gouvernements membres et les organisations internationales intéressées ont été invités à nouveau par lettre circulaire à envoyer leurs observations sur le document CX/PR 98/13 à M. Wessel (ITIC).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)

Lenteur de la procédure d'élaboration des LMR

150. La délégation des Etats-Unis a relevé que, tandis que des LMR et des utilisations approuvées étaient retirées tant au niveau national qu'au sein du Codex, les LMR pour de nouvelles substances ne progressaient que lentement dans la procédure Codex ou n'étaient pas examinées par le Codex, alors même qu'elles pouvaient être moins nocives. Comme les Etats-Unis exportaient des fruits en quantités importantes vers des pays qui s'appuyaient dans une large mesure sur les normes Codex, cette situation donnait lieu à des difficultés commerciales. Les Etats-Unis ont suggéré qu'un document étudiant les solutions possibles à ce problème soit préparé.

151. Certaines délégations ont déclaré que des facteurs comme la procédure par étape, la charge de travail de la JMPR et l'élaboration de données par les fabricants contribuaient à allonger les délais nécessaires à l'élaboration des LMR. Toutefois, lorsque des données suffisantes avaient été fournies à la JMPR de façon que celle-ci puisse effectuer des évaluations de qualité, ces propositions avaient normalement suivi un cours rapide, avec omission des étapes 6 et 7.

152. Compte tenu de sa lourde charge de travail, de la possibilité d'omettre les étapes 6 et 7 et du faible nombre de propositions d'inscription sur la liste des substances prioritaires, le Comité **est convenu** de suspendre l'examen de cette question.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

153. Le Comité a été informé que sa trente-deuxième session se tiendrait à La Haye du 1er au 6 mai 2000, sous réserve de confirmation par les Secrétariats des Pays-Bas et du Codex.

APPENDICE 1

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Suite à donner par	Document de référence (ALINORM 99/24A)
Projets de LMR	8	Vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius	Annexe II
Projets de révision des méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides visant à déterminer leur conformité avec les LMR	8	Vingt-troisième session de la Commission	Annexe III par. 124 à 127
Avant-projets de LMR	5/8	Vingt-troisième session de la Commission	Annexe IV
Projets de LMR	6,7	Secrétariat, Gouvernements, JMPR, trente-deuxième session du CCPR	Appendice II CX/PR 99/6
Avant-projets de LMR/LMRE	5	Vingt-troisième session de la Commission	Annexe V
Avant-projets de LMR	3	Secrétariat, Gouvernements, trente-deuxième session du CCPR	Appendice II CX/PR 99/6
Liste des pesticides prioritaires (nouveaux pesticides et pesticides faisant l'objet d'un examen périodique)	1	Vingt-troisième session de la Commission, JMPR, Secrétariat, Gouvernements, Organisations internationales, Australie, CCPR	Annexe VII par. 133 à 137
Méthodes d'évaluation de l'exposition d'origine alimentaire à des risques graves	-	JMPR, OMS, trente-deuxième session du CCPR	par. 25 et 34
Méthodes d'analyse	-	Secrétariat, Gouvernements, Pays-Bas, trente-deuxième session du CCPR	par. 128 à 132
Identification des associations pesticides/produits intéressant les pays en développement	-	Afrique du Sud, Gouvernements, trente-deuxième session du CCPR	par. 139 à 148
Pratiques recommandées en matière de réglementation nationale pour faciliter l'acceptation et l'utilisation des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides	2	Gouvernements, Secrétariat, Centre d'information toxicologique internationale, trente-deuxième session du CCPR	par. 145
"Critères" applicables à l'établissement des LMRE	-	Secrétariat, trente-deuxième session du CCFAC	par. 106 à 110
Nécessité de fixer des LMRE pour le camphechlore dans le poisson (document de travail)	-	Secrétariat, Gouvernements, Allemagne, trente-deuxième session du CCPR	par. 112 à 114
Documents de travail sur: - la possibilité de fixer des LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales et les préparations pour nourrissons et éventuelles préoccupations toxicologiques particulières dans le cas des enfants - les utilisations à appuyer lorsque l'apport d'origine alimentaire chronique estimatif dépasse la DJA - la possibilité de fixer des LMR pour les produits agricoles génétiquement modifiés et les résidus de métabolite	-	Trente-deuxième session du CCPR et: Secrétariat, Allemagne, Etats-Unis, CI, Commission de la CE Australie, Canada, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis, CE, Secrétariat Canada, Australie, Afrique du Sud, Etats-Unis, Commission de la CE, GCPF, Secrétariat	par. 10 à 13 par. 75 par. 105

APPENDICE 2

STATUT DES LMR/LMRE EXAMINÉES

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)	Étape	Remarques
7 CAPTANE				
FS 13	Cerises	40	5	République de Corée, CE: préfèrent une LMR plus basse
FB 275	Fraise	30	5	CE: Inquiétudes concernant les BPA Afrique du Sud, CE: préfèrent une LMR plus basse CE: n'est pas d'accord avec l'évaluation
AB 226	Marc de pomme sec	2	5	
FS 245	Nectarine, Brugnon	5	5	CE: base de données insuffisante
FP 230	Poire	10	5	
FP 226	Pomme	20	5	CE: inquiétudes concernant l'inclusion de valeurs aberrantes
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	5	5	
FB 269	Raisin	25	5	Afrique du Sud, CE: préfèrent une LMR plus basse CE: inquietudes concernant les BPA
DF 269	Raisins séchés (= Raisins secs et Raisins de Corinthe)	50	5	
VO 448	Tomate	2	5	CE: base de données insuffisante
8 CARBARYL				
FS 240	Abricot	10		CXL-D
FS 240	Abricot	10	T	5/8(a)
FC 1	Agrumes	7		CXL-D
FC 1	Agrumes	7	T	5/8(a)
FB 20	Airelles	7		CXL-D
FB 20	Airelles	7	T	5/8(a)
SO 703	Arachide entière	2		CXL-D
SO 703	Arachide entière	2	T	5/8(a)
VS 621	Asperge	10		CXL-D
VS 621	Asperge	10	T	5/8(a)
VO 440	Aubergine	5		CXL-D
VO 440	Aubergine	5	T	5/8(a)
GC 647	Avoine	5	Po	CXL-D
GC 647	Avoine	5	T Po	5/8(a)
FI 327	Banane	5		CXL-D
FI 327	Banane	5	T	5/8(a)
VR 574	Betterave	2		CXL-D
VR 574	Betterave	2	T	5/8(a)
VR 596	Betterave sucrière	0.2		CXL-D
VR 596	Betterave sucrière	0.2	T	5/8(a)
GC 654	Blé	5	Po	CXL-D
GC 654	Blé	5	T Po	5/8(a)
VR 577	Carotte	2		CXL-D
VR 577	Carotte	2	T	5/8(a)
FS 13	Cerises	10		CXL-D
FS 13	Cerises	10	T	5/8(a)
PM 110	Chair de volaille	0.5	V	CXL-D
PM 110	Chair de volaille	0.5	T V	5/8(a)
VR 497	Chou-navet	2		CXL-D
VR 497	Chou-navet	2	T	5/8(a)
VB 41	Choux cabus	5		CXL-D
VB 41	Choux cabus	5	T	5/8(a)
VC 433	Citrouille	3		CXL-D
VC 433	Citrouille	3	T	5/8(a)

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
VC 424	Concombre	3		CXL-D	
VC 424	Concombre	3	T	5/8(a)	
VC 431	Courgette	3		CXL-D	
VC 431	Courgette	3	T	5/8(a)	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	100		CXL-D	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	100	T	5/8(a)	
CF 1212	Farine complète de blé	2	PoP	CXL-D	
CF 1212	Farine complète de blé	2	T	5/8(a)	
CF 1211	Farine de blé	0.2	PoP	CXL-D	
CF 1211	Farine de blé	0.2	T PoP	5/8(a)	
AS 162	Foin ou fourrage (sec) de graminées	100		CXL-D	
AS 162	Foin ou fourrage (sec) de graminées	100	T	5/8(a)	
AL 697	Fourrage d'arachide	100		CXL-D	
AL 697	Fourrage d'arachide	100	T	5/8(a)	
FB 275	Fraise	7		CXL-D	
FB 275	Fraise	7	T	5/8(a)	
FB 272	Framboises (y compris les framboises de Virginie)	10		CXL-D	
FB 272	Framboises (y compris les framboises de Virginie)	10	T	5/8(a)	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	1		CXL-D	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	1	T	5/8(a)	
AO51900	Fruits à coque non décortiqués	10		CXL-D	
AO51900	Fruits à coque non décortiqués	10	T	5/8(a)	
VO 442	Gombo	10		CXL-D	
VO 442	Gombo	10	T	5/8(a)	
SO 691	Graine de coton	1		CXL-D	
SO 691	Graine de coton	1	T	5/8(a)	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	7		CXL-D	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	7	T	5/8(a)	
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	5		CXL-D	
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	5	T	5/8(a)	
AL 1030	Haricots fourragers (en vert)	100		CXL-D	
AL 1030	Haricots fourragers (en vert)	100	T	5/8(a)	
FI 341	Kiwi	10	Poids frais	CXL-D	
FI 341	Kiwi	10	T Poids frais	5/8(a)	
ML 106	Laits	0.1	(*)	CXL-D	
ML 106	Laits	0.1	(*) T	5/8(a)	
VL 53	Légumes feuillus	10		CXL-D	
VL 53	Légumes feuillus	10	T	5/8(a)	
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	100		CXL-D	
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	100	T	5/8(a)	
VO 1275	Maïs doux (grains)	1		CXL-D	
VO 1275	Maïs doux (grains)	1	T	5/8(a)	
AF 645	Maïs fourrager	100		CXL-D	
AF 645	Maïs fourrager	100	T	5/8(a)	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	3		CXL-D	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	3	T	5/8(a)	
FB 264	Mûres de ronce	10		CXL-D	
FB 264	Mûres de ronce	10	T	5/8(a)	
FB 266	Mûres des haies (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise)	10		CXL-D	
FB 266	Mûres des haies (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise)	10	T	5/8(a)	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
FS 245	Nectarine, Brugnon	10		CXL-D	
FS 245	Nectarine, Brugnon	10	T	5/8(a)	
PE 112	Oeufs	0.5		CXL-D	
PE 112	Oeufs	0.5	T	5/8(a)	
FT 305	Olives	10		CXL-D	
FT 305	Olives	10	T	5/8(a)	
DM 305	Olives traitées	1		CXL-D	
DM 305	Olives traitées	1	T	5/8(a)	
GC 640	Orge	5	Po	CXL-D	
GC 640	Orge	5	T Po	5/8(a)	
VR 588	Panais	2		CXL-D	
VR 588	Panais	2	T	5/8(a)	
PO 113	Peau de volaille	5	V	CXL-D	
PO 113	Peau de volaille	5	T V	5/8(a)	
FS 247	Pêche	10		CXL-D	
FS 247	Pêche	10	T	5/8(a)	
VO 51	Piments	5		CXL-D	
VO 51	Piments	5	T	5/8(a)	
FP 230	Poire	5		CXL-D	
FP 230	Poire	5	T	5/8(a)	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	5		CXL-D	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	5	T	5/8(a)	
VD 527	Pois à vache (sec)	1		CXL-D	
VD 527	Pois à vache (sec)	1	T	5/8(a)	
AL 528	Pois fourrager (en vert)	100	Poids	CXL-D	
			frais		
AL 528	Pois fourrager (en vert)	100	T Poids	5/8(a)	
			frais		
FP 226	Pomme	5		CXL-D	
FP 226	Pomme	5	T	5/8(a)	
VR 589	Pomme de terre	0.2		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.2	T	5/8(a)	
VC 429	Potirons	3		CXL-D	
VC 429	Potirons	3	T	5/8(a)	
AO3 1	Produits laitiers	0.1	(*)	CXL-D	
AO3 1	Produits laitiers	0.1	(*) T	5/8(a)	
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	10		CXL-D	
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	10	T	5/8(a)	
VR 494	Radis	2		CXL-D	
VR 494	Radis	2	T	5/8(a)	
FB 269	Raisin	5		CXL-D	
FB 269	Raisin	5	T	5/8(a)	
GC 649	Riz	5	PoP	CXL-D	
GC 649	Riz	5	T PoP	5/8(a)	
CM 649	Riz décortiqué	5	Po	CXL-D	
CM 649	Riz décortiqué	5	T Po	5/8(a)	
GC 650	Seigle	5	Po	CXL-D	
GC 650	Seigle	5	T Po	5/8(a)	
VD 541	Soja (sec)	1		CXL-D	
VD 541	Soja (sec)	1	T	5/8(a)	
AL 1265	Soja fourrager (en vert)	100	Poids	CXL-D	
			frais		
AL 1265	Soja fourrager (en vert)	100	T Poids	5/8(a)	
			frais		
CM 654	Son de blé non transformé	20	PoP	CXL-D	
CM 654	Son de blé non transformé	20	T PoP	5/8(a)	
GC 651	Sorgho	10	Po	CXL-D	
GC 651	Sorgho	10	T Po	5/8(a)	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	100	Poids	CXL-D	
			frais		
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	100	T Poids	5/8(a)	
			frais		
VO 448	Tomate	5		CXL-D	
VO 448	Tomate	5	T	5/8(a)	
AL 1023	Trèfle	100	Poids	CXL-D	
			frais		
AL 1023	Trèfle	100	T Poids	5/8(a)	
			frais		
MM 812	Viande de bovins	0.2		CXL-D	
MM 812	Viande de bovins	0.2	T	5/8(a)	
MM 814	Viande de caprins	0.2		CXL-D	
MM 814	Viande de caprins	0.2	T	5/8(a)	
MM 822	Viande d'ovins	0.2		CXL-D	
MM 822	Viande d'ovins	0.2	T	5/8(a)	
14	CHLORFENVINPHOS				
FC 1	Agrumes	1		CXL-D	
SO 697	Arachide	0.05		CXL-D	
VO 440	Aubergine	0.05		CXL-D	
GC 654	Blé	0.05		CXL-D	
VB 400	Brocoli	0.05		CXL-D	
VR 577	Carotte	0.4		CXL	
VS 624	Céleri	0.4		CXL-D	
VO 450	Champignons	0.05		CXL-D	
VB 404	Chou-fleur	0.1		CXL	
VR 497	Chou-navet	0.05		CXL-D	
VB 41	Choux cabus	0.05		CXL	
VB 402	Choux de Bruxelles	0.05		CXL	
SO 691	Graine de coton	0.05		CXL-D	
ML 107	Lait de bovins, de caprins et d'ovins	0.008	F V	CXL-D	
GC 645	Maïs	0.05		CXL-D	
VR 506	Navet de printemps	0.05		CXL-D	
VA 385	Oignon	0.05		CXL-D	
VR 508	Patate douce	0.05		CXL-D	
VA 384	Poireau	0.05		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.05		CXL-D	
VR 494	Radis	0.1		CXL-D	
VR 583	Raifort	0.1		CXL-D	
GC 649	Riz	0.05		CXL-D	
CM 1205	Riz poli	0.05		CXL-D	
VO 448	Tomate	0.1		CXL-D	
MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	0.2	(graisse) V	CXL-D	
26	DICOFOL				
AO2 2	Fruits (sauf mention spéciale)	5		CXL-D	
FP 9	Fruits à pépins	5		W	CE: suppression inacceptable si elle n'est pas accompagnée d'un retrait des autorisations d'utilisation sur les fruits à pépins
ML 106	Laits	0.1	F	8	
39	FENTHION				
OC 0305	Huile d'olives vierge	3		7B	France, Espagne: trop élevée
FC 0003	Mandarines	0.5		7B	CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave CE: base de données insuffisante
FC 0004	Oranges douces, oranges amères	0.5		7B	CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave CE: base de données insuffisante

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
48	LINDANE				
VR 596	Betterave sucrière	0.1		CXL	
DM 1215	Beurre de cacao	1		CXL	
VR 577	Carotte	0.2	E	CXL	
GC 80	Céréales	0.5	Po	CXL	
FS 13	Cerises	0.5		CXL	
PM 110	Chair de volaille	0.7	(fat) E	CXL	
VB 403	Chou de Milan	0.5		CXL	
VB 404	Chou-fleur	0.5		CXL	
VB 405	Chou-rave	1		CXL	
VB 41	Choux cabus	0.5		CXL	
VB 402	Choux de Bruxelles	0.5		CXL	
VL 476	Endive	2		CXL	
VL 502	Epinard	2		CXL	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	0.1		CXL	
SB 715	Fèves de cacao	1		CXL	
FB 275	Fraise	3		CXL	
SO 495	Graine de colza	0.05	(*)	CXL	
FB 279	Groseilles rouges ou vertes	0.5		CXL	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	3		CXL	
VD 71	Haricots (secs)	1	Po	CXL	
ML 106	Laits	0.01	F V	CXL	
VL 482	Laitue pommée	2		CXL	
PE 112	Oeufs	0.1	E	CXL	
DM 1216	Pâte de cacao	1		CXL	
FP 230	Poire	0.5		CXL	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	0.1		CXL	
FP 226	Pomme	0.5		CXL	
VR 589	Pomme de terre	0.05	(*)	CXL	
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	0.5		CXL	
VR 494	Radis	1		CXL	
FB 269	Raisin	0.5		CXL	
VO 448	Tomate	2		CXL	
MM 97	Viande de bovins, de porcins et d'ovins	2	(fat) V	CXL	

CE: Préoccupations toxicologiques; retrait probable des utilisations

53	MEVINPHOS				
FS 240	Abricot	0.2		CXL-D	
FC 1	Agrumes	0.2		CXL	
VB 400	Brocoli	1		CXL	
VR 577	Carotte	0.1		CXL-D	
FS 13	Cerises	1		CXL-D	
VL 480	Chou vert	1		CXL-D	
VB 404	Chou-fleur	1		CXL	
VB 41	Choux cabus	0.05		5(a)	
VB 402	Choux de Bruxelles	1		CXL	
VC 424	Concombre	0.2		CXL	
VL 502	Epinard	0.5		CXL	
FB 275	Fraise	1		CXL	
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0.05		5(a)	
VL 482	Laitue pommée	0.5		CXL-D	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0.05		CXL	
VR 506	Navet de printemps	0.1		CXL-D	
VA 385	Oignon	0.1		CXL-D	
FS 247	Pêche	0.5		CXL-D	
FP 230	Poire	0.2		CXL-D	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
VA 384	Poireau	0.02	(*)	5	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	0.1		CXL	
FP 226	Pomme	0.5		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.1		CXL-D	
FB 269	Raisin	0.5		CXL	
VO 448	Tomate	0.2		CXL	
56	PHENYL-2 PHENOL				
FP 226	Pomme	25	Po	CXL-D	
58	PARATHION				
FP 226	Pomme	0.05	(*)	8	Etats-Unis: préfèrent le maintien à l'étape 6 en attendant les analyses du risque cumulatif des pesticides OP; CE: nouvelles données disponibles
60	PHOSALONE				
FC 1	Agrumes	1		CXL-D	
FP 226	Pomme	5		CXL	
VR 589	Pomme de terre	0.1	(*)	CXL-D	
FB 269	Raisin	5		CXL-D	
65	THIABENDAZOLE				
MO 812	Abats comestibles de bovins	0.1		5(a)	
FC 1	Agrumes	10	Po	CXL	
FI 327	Banane	3		CXL-D	
FI 327	Banane	5	Po	5/8(a)	
VR 596	Betterave sucrière	5		CXL-D	
GC 80	Céréales	0.2		CXL-D	
PM 110	Chair de volaille	0.05		5/8	
VO 540	Champignon	60		3	
VS 469	Chicorée witloof (pousses)	0.05	(*)	5/8	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	10		CXL-D	
FB 275	Fraise	3		CXL	
ML 812	Lait de bovins	0.05		5(a)	
DM 596	Mélasse de betterave sucrière	1		CXL-D	
VA 385	Oignon	0.1		CXL-D	
FP 230	Poire	10		CXL	
FP 226	Pomme	10		CXL	
VR 589	Pomme de terre	5	Po	CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	15		5/8(a)	
AB 596	Pulpe sèche de betterave sucrière	5		CXL-D	
VO 448	Tomate	2		CXL-D	
MM 812	Viande de bovins	0.05		5(a)	
CE: inquiétudes au sujet des méthodes d'analyse et des définitions de résidus					
Etats-Unis: des méthodes d'analyse sont disponibles					
74	DISULFOTON				
VS 621	Asperge	0.02	(*)	6	
GC 647	Avoine	0.02	(*)	6	
AF 647	Avoine fourragère (en vert)	0.5		6	
GC 654	Blé	0.2		6	
AF 654	Blé fourrager (plante entière)	1		6	
VB 400	Brocoli	0.1		6	
PM 110	Chair de volaille	0.02	(*)	6	
VB 404	Chou-fleur	0.05		6	
VB 41	Choux cabus	0.2		6	
SO 691	Graine de coton	0.1		6	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)	Étape	Remarques
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0.2	6	
VD 71	Haricots (secs)	0.2	6	
ML 107	Lait de bovins, de caprins et d'ovins	0.01	6	
VL 483	Laitue à cueillir	1	6	
VL 482	Laitue pommée	1	6	
GC 645	Maïs	0.02 (*)	6(a)	
VO 1275	Maïs doux (grains)	0.02 (*)	6	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.02 (*)	6	
PE 840	Oeufs de poule	0.02 (*)	6	
GC 640	Orge	0.2	6	
AS 647	Paille et fourrage sec d'avoine	0.05	6	
AS 654	Paille et fourrage sec de blé	5	6	
VP 528	Pois à écosser (jeunes gousses)	0.1	6	
VP 529	Pois à écosser, (graines vertes)	0.02 (*)	6	
GC 651	Sorgho	1	6	
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	5	6	
76	THIOMETON			
FS 240	Abricot	0.5	CXL-D	
SO 703	Arachide entière	0.5	CXL-D	
VO 440	Aubergine	0.5	CXL-D	
AM 1051	Betterave fourragère	0.05 (*)	CXL-D	
VR 596	Betterave sucrière	0.05 (*)	CXL-D	
VR 577	Carotte	0.05 (*)	CXL-D	
VS 624	Céleri	0.5	CXL-D	
GC 80	Céréales	0.05 (*)	CXL-D	
VB 41	Choux cabus	0.5	CXL-D	
FP 231	Coing	0.5	CXL-D	
VL 476	Endive	0.5	CXL-D	
AV 1051	Fanes ou verts de betterave fourragère	0.05 (*)	CXL-D	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	0.05 (*)	CXL-D	
VL 469	Feuilles de chicorée	0.5	CXL-D	
FB 275	Fraise	0.5	CXL-D	
SO 495	Graine de colza	0.05 (*)	CXL-D	
SO 90	Graines de moutarde	0.05 (*)	CXL-D	
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0.5	CXL-D	
DH 1100	Houblon sec	2	CXL-D	
OC 691	Huile de coton non raffinée	0.1 (*)	CXL-D	
VL 482	Laitue pommée	0.5	CXL-D	
AF 645	Maïs fourrager	0.1 (*)	CXL-D	
			Poids frais	
FS 244	Merise	0.5	CXL-D	
AS 81	Paille et fourrage (sec) de céréales	0.1 (*)	CXL-D	
FS 247	Pêche	0.5	CXL-D	
HH 740	Persil	0.5	CXL-D	
VO 51	Piments	0.5	CXL-D	
FP 230	Poire	0.5	CXL-D	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	0.5	CXL-D	
FP 226	Pomme	0.5	CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.05 (*)	CXL-D	
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	0.5	CXL-D	
FB 269	Raisin	0.5	CXL-D	
VO 448	Tomate	0.5	CXL-D	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
81 CHLOROTHALONIL					
FI 327	Banane	0.01	(*)	5(a)	Brésil: inquiétudes concernant les BPA
VD 71	Haricots (secs)	0.2		5/8	
HH 624	Branches de céleri	3		5/8	
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	25		CXL-D	
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	5		5/8(a)	
HH 740	Persil	3		5/8	
FS 247	Pêche	25		CXL-D	
FS 247	Pêche	0.2		8(a)	Etats-Unis: désaccord avec l'évaluation des résidus
VO 445	Piments doux	7		5/8	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.01	(*)	5/8	
90 CHLORPYRIPHOS-METHYL					
GC 647	Avoine	10	Po	6	
GC 645	Maïs	10	Po	CXL-D	
GC 640	Orge	10		6	
GC 649	Riz	10	Po	6(a)	
Etats-Unis: inquiétudes concernant l'exposition cumulative					
CE: inquiétudes concernant l'ingestion					
CI: inquiétudes concernant l'ingestion chez l'enfant					
96 CARBOFURAN					
MO 96	Abats comestibles de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins	0.05	(*)	CXL	
VO 440	Aubergine	0.1	(*)	CXL	
GC 647	Avoine	0.1	(*)	CXL	
FI 327	Banane	0.1	(*)	CXL	
VR 596	Betterave sucrière	0.1	(*)	CXL	
GC 654	Blé	0.1	(*)	CXL	
GS 659	Canne à sucre	0.1	(*)	CXL	
VC 4199	Cantaloup	0.2		5	CE, CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave
VR 577	Carotte	0.5		CXL	
VB 404	Chou-fleur	0.2		CXL-D	
VB 405	Chou-rave	0.1	(*)	CXL-D	
VB 41	Choux cabus	0.5		CXL-D	
VB 402	Choux de Bruxelles	2		CXL-D	
VC 424	Concombre	0.3		5	CE, CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave
VC 431	Courgette	0.3		5	CE, CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	0.2		CXL	
AL 1020	Fourrage de luzerne	20		CXL-D	
AL 1020	Fourrage de luzerne	10		5/8(a)	
AS 645	Fourrage de maïs	5	Poids frais	CXL	
FB 275	Fraise	0.1	(*)	CXL-D	
SO 702	Graine de tournesol	0.1	(*)	5/8	
SO 90	Graines de moutarde	0.1	(*)	CXL-D	
SB 716	Grains de café	0.1	(*)	CXL-D	
SB 716	Grains de café	1		5/8(a)	
MF 812	Graisse de bovins	0.05	(*)	CXL	
MF 814	Graisse de caprins	0.05	(*)	CXL	
MF 816	Graisse de cheval	0.05	(*)	CXL	
MF 818	Graisse de porcins	0.05	(*)	CXL	
MF 822	Graisse d'ovins	0.05	(*)	CXL	
DH 1100	Houblon sec	5		CXL-D	
ML 106	Laits	0.05	(*)	CXL	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
VL 482	Laitue pommée	0.1	(*)	CXL-D	
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	10		5(a)	CE: trop élevée
GC 645	Maïs	0.1	(*)	CXL	
VO 1275	Maïs doux (grains)	0.1	(*)	CXL	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.1		5	CE, CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave
VA 385	Oignon	0.1	(*)	CXL	
SO 88	Oléagineux	0.1	(*)	CXL	
FC 4	Oranges douces, oranges amères	0.5		5	CE, CI: inquiétudes concernant l'ingestion grave
GC 640	Orge	0.1	(*)	CXL-D	
AS 651	Paille et fourrage sec de sorgho	0.5		5	
FS 247	Pêche	0.1	(*)	CXL-D	
FP 230	Poire	0.1	(*)	CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.5		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.1	(*)	5/8(a)	
AB 1	Pulpe d'agrumes sèche	2		5	
CM 649	Riz décortiqué	0.2		CXL	
VD 541	Soja (sec)	0.2		CXL	
GC 651	Sorgho	0.1		5	
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	2		5	
VO 448	Tomate	0.1	(*)	CXL	
MM 96	Viande de bovins, de caprins, de cheval, de porcins et d'ovins	0.05	(*)	CXL	
100	METHAMIDOPHOS				
FP 9	Fruits à pépins	0.5		6	Etats-Unis, CE: inquiétudes concernant l'ingestion grave
103	PHOSMET				
FS 240	Abricot	10		5(a)	
FC 1	Agumes	5		CXL	
FB 20	Airelles	10		CXL	
FI 335	Feijoa	2		CXL-D	
AL 72	Fourrage (sec) de pois	10		CXL	
AL 1020	Fourrage de luzerne	40		CXL	
AS 645	Fourrage de maïs	10		CXL	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	0.1		CXL	
SO 691	Graine de coton	0.05		5	
FI 341	Kiwi	15		CXL-D	
ML 106	Laits	0.02	(*) V	CXL	
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	40		Poids frais CXL	
GC 645	Maïs	0.05		CXL	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.05		CXL	
AF 645	Maïs fourrager	10		CXL	
FS 245	Nectarine, Brugnon	5		CXL	
VR 508	Patate douce	10	Po	CXL	
FS 247	Pêche	10		CXL	
FP 230	Poire	10		CXL	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	0.2		CXL	
VD 72	Pois (secs)	0.02	(*)	CXL	
AL 528	Pois fourrager (en vert)	10		Poids frais CXL	
FP 226	Pomme	10		CXL	Chili: réserves sur les BPA Allemagne: études sur la transformation nécessaires
VR 589	Pomme de terre	0.05	(*)	5(a)	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)	Étape	Remarques
FB 269	Raisin	10	CXL	Allemagne: études sur la transformation nécessaires
MM 812	Viande de bovins	1	(fat) V CXL	
105 DITHIOCARBAMATES				
MO 105	Abats comestibles (de mammifères)	0.1	8	
PO 111	Abats comestibles de volaille	0.1	8	
VA 381	Ail commun ou ail blanc	0.5	8	
TN 660	Amandes	0.1	(*) 8	
SO 697	Arachide	0.1	(*) 8	
VS 621	Asperge	0.1	8	
FI 327	Banane	1	CXL-D	
FI 327	Banane	2	8(a)	CE: base de données trop limitée; pas acceptable
VR 596	Betterave sucrière	0.5	8	
GC 654	Blé	0.2	CXL-D	
GC 654	Blé	1	8(a)	
VR 577	Carotte	0.5	CXL-D	
VR 577	Carotte	1	8(a)	CE: la base de données justifie une limite de 0,2 mg/kg
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	5	CXL-D	
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	10	8(a)	CE: il n'existe de BPA que pour le cassis
FS 13	Cerises	1	CXL	
PM 110	Chair de volaille	0.1	8	CE: LMR trop élevée, une limite de 0,05 mg/kg(*) serait plus appropriée
VL 480	Chou vert	15	8	
VB 41	Choux cabus	5	8	CE: les données plaident en faveur d'une LMR plus basse
VC 433	Citrouille	0.1	8	CE: pas de renvoi aux BPA; inacceptable
VC 424	Concombre	0.5	CXL-D	
VC 424	Concombre	2	8(a)	
AM 660	Coques d'amandes	20	8	
VC 431	Courgette	1	8	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	20	8	
AL 697	Fourrage d'arachide	5	8	CE: base de données limitée
AS 645	Fourrage de maïs	2	8	CE: données d'essai insuffisantes
FP 9	Fruits à pépins	5	8	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	5	8	
DH 1100	Houblon sec	30	8	
ML 106	Laits	0.05	(*) 8	
VL 482	Laitue pommée	5	CXL-D	
VL 482	Laitue pommée	10	8(a)	CE: la base de données limitée justifie une LMR de 5 mg/kg
VL 510	Laitue romaine	10	8	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.1	(*) 8	
FC 3	Mandarines	10	8	
FI 345	Mangue	2	8	CE: base de données trop limitée; les données sur la banane et la mangue ne s'appuient pas mutuellement
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	1	CXL-D	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0.5	8(a)	
PE 112	Oeufs	0.05	(*) 8	
VA 385	Oignon	0.5	8	
VA 389	Oignon de printemps	10	8	
FC 4	Oranges douces, oranges amères	2	8	CE: LMR trop basse
GC 640	Orge	1	8	CE: essais insuffisants
AS 654	Paille et fourrage sec de blé	25	8	
AS 640	Paille et fourrage sec d'orge	25	8	
FI 350	Papaye	5	8	CE: base de données limitée
VC 432	Pastèque	1	8	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
VO 445	Piments doux	1		8	CE: la LMR n'inclut pas l'usage de mancozèbe
FP 230	Poire	3		CXL-D	
VA 384	Poireau	0.5		8	CE: poireau classé come légume bulbeux dans la CE
FP 226	Pomme	3		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.1		CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.2		8(a)	
VC 429	Potirons	0.2		8	CE: base de données trop limitée
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	1		CXL	
FB 269	Raisin	5		CXL	
VO 448	Tomate	3		CXL-D	
VO 448	Tomate	5		8(a)	
MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	0.05	(*)	8	
106 ETHEPHON					
FI 353	Ananas	1		6	
VC 4199	Cantaloup	1		6	
VO 51	Piments	30		6	
FB 269	Raisin	1		6	
VO 448	Tomate	2		6	
111 IPORDIONE					
VO 448	Tomate	5		CXL	
112 PHORATE					
VR 577	Carotte	0.2		W	
SO 495	Graine de colza	0.1		CXL-D	
GC 640	Orge	0.05		CXL-D	
VO 448	Tomate	0.1		CXL-D	
114 GUAZATINE					
FC 1	Agrumes	5	Po	CXL-D	
FC 1	Agrumes	5	Po	GL	Pays-Bas: pas d'accord sur la fixation de teneurs indicatives
FI 353	Ananas	0.1	(*)	CXL-D	
GS 659	Canne à sucre	0.1	(*)	CXL-D	
GC 80	Céréales	0.1	(*)	CXL-D	
GC 80	Céréales	0.1	(*)	GL	Pays-Bas: pas d'accord sur la fixation de teneurs indicatives
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	5	Po	CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.1	(*)	CXL-D	
117 ALDICARBE					
FI 327	Banana	0.5		CXL-D	
128 PHENTHOATE					
MM 812	Viande de bovins	0.05	(*)	CXL-D	
FC 1	Agrumes	1		CXL-D	
PE 112	Oeufs	0.05	(*)	CXL-D	
ML 106	Laits	0.01	(*)	CXL-D	
CM 649	Riz décortiqué	0.05		CXL-D	
141 PHOXIME					
GC 80	Céréales	0.05	(*)	CXL-D	
VB 403	Chou de Milan	0.05	(*)	CXL-D	
VB 404	Chou-fleur	0.05	(*)	CXL-D	
SO 691	Graine de coton	0.05	(*)	CXL-D	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0.05	(*)	CXL-D	
ML 106	Laits	0.05	F V	CXL-D	
VL 482	Laitue pommée	0.1		CXL-D	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0.05	(*)	CXL-D	
VA 385	Oignon	0.05	(*)	CXL-D	
VR 589	Pomme de terre	0.05	(*)	CXL-D	
VO 448	Tomate	0.2		CXL-D	
MM 812	Viande de bovins	0.2	(fat) V	CXL-D	
MM 822	Viande d'ovins	0.5	(fat) V	CXL-D	
145	CARBOSULFAN				
FC 4	Oranges douces, oranges amères	0.1		5	CE: inquietudes concernant l'ingestion grave
AB 1	Pulpe d'agrumes sèche	0.1		5	
158	GLYPHOSATE				
SO 691	Graine de coton	0.5		CXL-D	
SO 691	Graine de coton	10		5/8(a)	
OR 691	Huile comestible de coton	0.05	(*)	5/8	
OC 691	Huile de coton non raffinée	0.05	(*)	5/8	
GC 645	Maïs	0.1	(*)	CXL-D	
GC 645	Maïs	1		5/8(a)	
AF 645	Maïs fourrager	1		5/8	
GC 651	Sorgho	0.1	(*)	CXL-D	
GC 651	Sorgho	20		5/8(a)	
177	ABAMECTINE				
MO 812	Abats comestibles de bovins	0.05		6	
MO 814	Abats comestibles de caprins	0.1		6	
FC 1	Agurmes	0.01	(*)	6	
TN 660	Amandes	0.01	(*)	5	
VC 424	Concombre	0.01		6	
AM 660	Coques d'amandes	0.1		5	
VC 431	Courgette	0.01	(*)	5	
MO 1281	Foie de bovins	0.1	V	5	
FB 275	Fraise	0.02		6	
SO 691	Graine de coton	0.01	(*)	6	
MF 812	Graisse de bovins	0.1	V	5	
DH 1100	Houblon sec	0.1		5	
ML 812	Lait de bovins	0.005		6	
ML 814	Lait de caprins	0.005		6	
VL 483	Laitue à cueillir	0.05		5	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0.01	(*)	5	
TN 678	Noyers	0.01	(*)	5	
VC 432	Pastèque	0.01	(*)	5	
VO 445	Piments doux	0.02		6	
FP 230	Poire	0.02		6	
FP 226	Pomme	0.02		5	
VR 589	Pomme de terre	0.01	(*)	5	
MO 1280	Rognons de bovins	0.05	V	5	
VO 448	Tomate	0.02		6	
MM 812	Viande de bovins	0.01	(*)	6	
MM 814	Viande de caprins	0.01	(*)	6	
178	BIFENTHRINE				
GC 654	Blé	0.5	Po	8	
CF 1212	Farine complète de blé	0.5	PoP	5/8	
CF 1211	Farine de blé	0.2	PoP	5/8	
MF 812	Graisse de bovins	0.5		8	Etats-Unis: préfèrent 1 mg/kg
ML 812	Lait de bovins	0.05	(*)	8	Etats-Unis: préfèrent 0,1 mg/kg

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
CM 654	Son de blé non transformé	2	PoP	5/8	
181 MYCLOBUTANIL					
FB 278	Cassis	0.5		5/8	
FS 12	Fruits à noyau	2		5(a)	CE: intervalle après récolte non spécifié
FB 275	Fraise	1		5	France: a mis en doute la disponibilité de données sur les utilisations en serre
VO 448	Tomate	0.3		5/8	
187 CLETHODIME					
VA 381	Ail commun ou ail blanc	0.5		5	
SO 697	Arachide	5		5	
AM 1051	Betterave fourragère	0.1	(*)	5	
VR 596	Betterave sucrière	0.1		6	
PM 840	Chair de poulet	0.5	(*)	6	
MO 1281	Foie de bovins	0.2	(*)	6	
AL 1020	Fourrage de luzerne	10		5	
SO 495	Graine de colza	0.5		6	
SO 691	Graine de coton	0.5		6	
SO 702	Graine de tournesol	0.2		6	
VD 71	Haricots (secs)	0.1		6	
VP 61	Haricots, à l'exception des fèves et du soja	0.5	(*)	5	
OR 495	Huile comestible de colza	0.5	(*)	6	
OR 691	Huile comestible de coton	0.5	(*)	6	
OR 541	Huile comestible de soja	0.5	(*)	6	
OR 702	Huile comestible de tournesol	0.05		6	
OC 495	Huile de colza non raffinée	0.5	(*)	6	
OC 691	Huile de coton non raffinée	0.5	(*)	6	
OC 541	Huile de soja non raffinée	1		6	
OC 702	Huile de tournesol non raffinée	0.05		6	
ML 812	Lait de bovins	0.1	(*)	6	
PE 840	Oeufs de poule	0.5	(*)	6	
VA 385	Oignon	0.5		5	
VD 561	Pois fourrager (sec)	2		6	
VR 589	Pomme de terre	0.2		6	
MO 1280	Rognons de bovins	0.2	(*)	6	
VD 541	Soja (sec)	10		6	
VO 448	Tomate	1		5	
MM 812	Viande de bovins	0.5	(*)	6	
L'Allemagne a objecté que la méthode d'analyse permettant de distinguer entre le cléthodime et le séthoxydime n'était disponible que sur demande					
189 TEBUCONAZOLE					
GC 647	Avoine	0.05	(*)	5/8	
FI 327	Banane	0.05		5/8	
FS 13	Cerises	5		5	
VC 424	Concombre	0.2		5/8	
FP 9	Fruits à pépins	0.5		5/8	
FS 247	Pêche	1		5/8	
VO 445	Piments doux	0.5		5/8	
FB 269	Raisin	2		6	Etats-Unis: réserves concernant le traitement des valeurs aberrantes France: inquiétudes concernant les BPA
DF 269	Raisins séchés (= Raisins secs et Raisins de Corinthe)	3		5	Etats-Unis: réserves concernant le traitement des valeurs aberrantes
196 TEBUFENOZIDE					
FI 341	Kiwi	0.5		5/8	

Produit Code	Nom	LMR (mg/kg)		Étape	Remarques
197 FENBUCONAZOLE					
PO 111	Abats comestibles de volaille	0.05	(*)	5	
FS 240	Abricot	0.5		5	Afrique du Sud: réserves concernant les BPA
FI 327	Banane	0.05		5/8	
GC 654	Blé	0.1		5/8	
FS 13	Cerises	1		5/8	
PM 110	Chair de volaille	0.05	(*)	5	
VC 424	Concombre	0.2		5/8	
VC 431	Courgette	0.05		5/8	
MO 1281	Foie de bovins	0.05		5	
FP 9	Fruits à pépins	0.1		5/8	
SO 495	Graine de colza	0.05	(*)	5	Allemagne: base de données insuffisantes
SO 702	Graine de tournesol	0.05	(*)	5/8	
MF 812	Graisse de bovins	0.05	(*)	5	
PF 111	Graisses de volaille	0.05	(*)	5	
ML 812	Lait de bovins	0.05	(*)	5	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0.2		5/8	
TN 672	Noix pacane	0.05	(*)	5/8	
PE 112	Oeufs	0.05	(*)	5	
GC 640	Orge	0.2		5	Allemagne: base de données peu claire Pays-Bas: les BPA justifient une LMR inférieure
AS 654	Paille et fourrage sec de blé	3		5/8	
AS 640	Paille et fourrage sec d'orge	3		5	
FS 247	Pêche	0.5		5	Afrique du Sud: réserves concernant les BPA
FB 269	Raisin	1		5/8	
MO 1280	Rognons de bovins	0.05	(*)	5	
GC 650	Seigle	0.1		5/8	
MM 812	Viande de bovins	0.05	(*)	5	

198 ACIDE AMINOMETHYLPHOSPHONIQUE

AS 645	Fourrage de maïs	5		5	
GC 645	Maïs	2		5	
AF 645	Maïs fourrager	2		5	

Canada, Espagne, France et Irlande: réserves en raison de l'absence d'une politique claire pour résoudre les problèmes liés aux produits génétiquement modifiés

Produit Code	Nom	LMRE (mg/kg)		Étape	Remarques
-----------------	-----	--------------	--	-------	-----------

21 DDT

MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	5	(fat)	5(a)	
-------	---	---	-------	------	--

Produit Code	Nom	TI (mg/kg)		Étape	Remarques/Réserves
-----------------	-----	------------	--	-------	--------------------

52 BROMURE DE METHYLE

SO 697	Arachide	10	Po	4	
SO 697	Arachide	0.01	(*) Po	4	
GC 80	Céréales	5	Po	4	
SB 715	Fèves de cacao	5	Po	4	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	10	Po	4	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	0.01	(*) Po	4	
DF 167	Fruits séchés	2	Po	4	
DF 167	Fruits séchés	0.01	(*) Po	4	

Produit			LMR (mg/kg)	Étape	Remarques
Code	Nom				
CP 179	Pain et autres produits céréaliers cuits		0.01	(*)	4
AO6 1	Produits à base de cacao		0.01	(*) Po	4
AO4 1	Produits céréaliers usinés		1	Po	4
AO4 1	Produits céréaliers usinés		0.01	(*) Po	4

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairman of the Session: Dr W.H. VAN ECK
Président de la Session: Ministry of Health, Welfare and Sport
Président de la Reunión: PO Box 20350
2500 EJ Den Haag
The Netherlands
Tel.: + 31 70 3406966
Fax: + 31 70 3405554
e-mail: wh.v.eck@minvws.nl

**ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA**

Mr. Ouali MOHAMMED-YAHIAOUI
Inspector Général
Ministre Du Commerce
Palais du Gouvernement
Rue du Docteur Cherif Saâdane
Alger 16000
Algeria
tel.: +02 73 74 21
fax: + 02 71 56 91

Abdelkrim HARFOUCHE
Sous-Directeur de la Promotion de la Qualité
Ministre Du Commerce
Palais du Gouvernement
Rue du Docteur Cherif Saâdane
Alger 16000
Algeria
tel.: +02 73 23 40
fax: + 02 71 56 91

Mr Rachid CHENINI
Laboratoire du Contrôle de la Qualité
BP 144 El-Harrach
Gouvernement du Grand Alger
Tel.: +02 52.33.91
Fax: + 02 71 56 91

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Ms Alba R. MUSTACCIOLO
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agro
Alimentaria
Oficina de Residuos
Prolongacion AvdaBelgrando y Digue II este
1107 Ciudad de Buenos Aires / Argentina
Tel.: (54-1) 312 4015/4050 ext.nr 100 or 188
Fax: (54-1) 312 4015/4050 ext.nr 162

Eduardo BERTI
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN The Hague
Tel.: +31 70 3625907
Fax: +31 70 3469087

Mrs. Maria C. KOCH
Minister
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN THE HAGUE
NETHERLANDS
Tel: +31 7 363 4836
Fax: + 31 7 392 4900

Mr Rubén D. VALLEJO
Counsellor
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN THE HAGUE
NETHERLANDS
Tel: + 31 7 365 4836
Fax:+ 31 7 392 4900
e-mail: rdv@mrecic.gov.ar

AUSTRALIA

AUSTRALIE

Mr. Ian COLEMAN
Chemicals and Biologicals Branch
Food and Agribusiness Industries Division
Edmund Barton Building
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Tel.: +02 6254 9092
Fax: +02 6272 5899
E-mail: ian.coleman@affa.gov.au

Dr. Melanie O'FLYNN
Residue and Standards Branch
National Offices of Food Safety
Department of Agriculture, Fisheries & Forestry
GPO Box 858
CANBERRA ACT 2601
Tel: + 61 2 6272 4549
Fax: + 61 2 6272 4023
E-mail: melanie.oflynn@affa.gov.au

Ms Nin HYNE
Policy Advisor
Chemicals and Biologicals Branch
Food and Agribusiness Industries Division
Department of Agriculture, Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: + 61 2 6272 4301
Fax: + 61 2 6272 5899
e-mail: nin.hyne@affa.gov.au

Dr Angelo A. VALOIS
Section Head Chemical Residues
Policy and International Division
Australian Quarantine and Inspection Service
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 5566
Fax: +61 2 6271 6522
e-mail: angelo.valois@aqis.gov.au

Ms Janis BAINES
Senior Nutritionist
Australia New Zealand Food Authority
PO Box 7186
Canberra MC ACT 2610
AUSTRALIA
Tel:+ 61 2 6271 2234
Fax: + 61 2 6271 2278
e-mail: janis.baines@anzfa.gov.au

Dr Ronald D, EICHNER
Manager Chemical
National Registration Authority
P.O. Box E240
Kingston ACT 2604
Tel.: +61 2 6272 5248
Fax: +61 2 6272 3551
e-mail: reichner@nra.gov.au

Mr. Graham S. ROBERTS
Leader, Organic Chemistry Unit
State Chemistry Laboratory
Department of Natural Resources and Environment
Corner Sneydes and South Roads
Werribee, Victoria 3030
Australia
Tel: + 61 3 9742 8714
Fax: + 61 3 9742 8700
e-mail: graham.roberts@nre.vic.gov.au

Ms Cassie Wright
Old Dept. Primary Industries

Dr. Catherine A. Hollywell
Manager Chemical Standards
Dept of Natural Resources and Environment
5/240 Victoria Parade
East Melbourne, VIC 3002
Tel:+ 61 3 9412 7884
Fax: + 61 3 9412 4775

Dr. Trevor DOUST
Manager Chemistry and Residues Evaluation
National Registration Authority for Agricultural
and Veterinary Chemicals
PO Box E 240
Canberra ACT 2604
Tel.: + 61 2 6272 3208
Fax: + 61 2 6272 3551
E-mail: tdoust@nra.gov.au

Dr. Raj BHULA
Agricultural Residues
National Registration Authority
PO Box E240
Kingston ACT 2604
Tel.: +61 2 6272 6551
Fax: +61 2 6272 3551
E-mail: rbhula@nra.gov.au

Mr. Bill MURRAY
Grains Research and Development Corporation
22 Thornley Close Ferntree Gully Victoria 3156
Tel.: +61 3 9763 8396
Fax: +61 3 9763 8396
E-mail: murraywj@alphalink.com.au

Mr Ian F. ECKHARD
Senior Residue Chemist
Agal
PO Box 385
Pymble NSW 2073
Tel: + 61 2 9449 0164
Fax: + 61 2 9449 1653
e-mail: ian.eckhard@agal.gov.au

AUSTRIA
AUSTRICHE

Dipl Ing Hermine REICH
Referatsleiterin
Bundesamt und Forschungszentrum für
Landwirtschaft
Institut für Pflanzenschutzmittelprüfung
Spargelfeldstraße 191
1226 Wien
Tel.: +43 1/732 16-5130
Fax: +43 1/732 16-5194
E-mail: hreich@bfl.at

Mrs. Dr Maria LUSSER
Federal Chancellery
General Directorate VI
Radetzkystrasse 2
1031 VIENNA
Tel: + 43 1 71172 4768
Fax:+ 43 1 71379 52
e-mail: maria.lusser@bka.gv.at

BANGLADESH

Mr.Hossain Delwar
Director
Plant Protection
Department of Agricultural Extension
Khamarbar. Firm-gate, Dhka
BANGLADESH

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ir L. MOHIMONT
Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture
Inspection générale Matières premières et Produits
transformés
WTC 3 – Tour 3
Bd S. Bolivar 30
B-1000 Bruxelles
Tel.: +32 2 208 38 42
Fax: +32 2 208 38 66

Prof dr ir W.P.E. DEJONCKHEERE
Department Crop Protection Chemistry
Faculty Agricultural Science
University Gent
Coupure Links 653
B-9000 Gent
Tel.: +32 9 264 60 09
Fax: +32 9 264 62 47
E-mail: willy.dejonckheere@rug.ac.be

Ir Oliveir N.M.G. PIGEON
Chemist Engineer / Assistant
Agricultural Research Centre
Phytopharmacy Department
Rue du Bordia 11
B-5030 Gembloux
Tel.: +32 81 625232
Fax: +32 81 62 52 72
E-mail: pigeon@cragx.fgov.be

Dr Christine VINKX
Food Inspector
Ministry of Health
Food Inspection Services
RAC Esplanade, 11th floor
Pachecolaan 19, B5
B-1010 Brussel
Tel.: +32 2 210 48 37
Fax: +32 2 210 48 16
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Luis Antonio SILOS
First Secretary
Embassy of Brazil
Mauritskade 19
2514 HD The Hague
Tel.: +31 70 3023959
Fax: +31 70 3023951
E-mail: LSILOS@yahoo.com

Mr. Guilherme Luiz GUIMARAES
Regulatory Specialist
Represent The Brazilian Syndicate of Pesticides
Rua Alexandre Dumas 1671-chac.
Santo Antonio
04717-903
Sao Paulo/SP
BRAZIL
Tel.: +55 11 546 9145
Fax: +55 11 546 9181
E-mail: glguimaraes@dow.com

Mr. Lucas MEDEIROS DANTAS
Technical Consultant
Ministry of Health
Esplanada dos Ministerios, Bloco 6
Ed-Sede 8° Andar
CEP: 70.058-900
Brasilia / DF
Tel.: +55 61 315 2166
Fax: +55 61 315 2727
E-mail: diali@saude.gov.br

Mr. Alfredo BENATTO
Ministry of Health
National Sanitary Police Agency
Esplanada dos Ministerios
Bloco G. 9° Andar, ED.SEDE
CEP: 70.058.900
Tel.: +5561 315 2619
Fax: +5561 315 2918
E-mail: alfredo@saude.gov.br

Mr. Arlindo BONIFÁCIO
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministerios-Bloco D
Anexo A-3° Andar Sala 350
CEP-70.043-900 Brasilia / DF
Tel: + 55 61 218 2445
Fax: + 55 61 225 5341
E-mail:
src-cfa@defesaagropecuaria.gov.br

Mrs. Heloisa H.B. de TOLEDO
Chemist
Head of Department of Pesticide Residues
Instituto Adolfo Lutz
Av. Dr. Arnaldo 355
01246-902- Sao Paulo – SP
Tel: + 55 11 3064-1527
Fax: + 55 11 3064-1527
E-mail: hetoledo@hotmail.com

Mrs. Ivone DELAZARI
Quality Control Manager (Biochemist)
ABIA - Assoc.Bras. da Ind. Alimentos
Av.Brigadeiro Faria Lima, 1478/II
Sao Paulo / SP
Tel:+ 55 11 816-5733
Fax:+ 55 11 814-6688
E-mail: abia@abia.org.br

Mrs. Cleide M.C.M. de OLIVEIRA
Chemist
GARP – Assoc. Grupo de Analistas de Residuo de
Pesticidas
Av. Dr. Arnaldo 355
CEP 01246-902
Sao Paulo / SP
Tel: + 55 11 522-3504
Fax: + 55 11 546-8969
E-mail: ocleide@wac.com.br

Mrs. Rosemarie de S. O. RODRIGUES
Secretary GARP - Assoc. Grupo de Analistas de
Residuo de Pesticidas
Av. Dr Arnaldo 355
Sao Paulo / SP
Tel:+ 55 11 3064-527/ 532-7219
Fax: + 55 11 532-7266
E-mail: rose.rodrigues@cp.novartis.com

Mr Signorin IVENS
Technical Assistant
Mauritskade 19
2514 HD THE HAGUE
Tel: + 31 7 3023959
Fax: + 31 7 3023957
E-mail: brasem@olataweb.nl

CANADA

Mr Bill MURRAY
Health Evaluation Division
Pest Management Regulatory Agency
Health Canada
2250 Riverside Drive Rm D.749
PST Loc. 6607D1
Ottawa, Ontario
K1A OK9
Tel.: +1 61 3 736 3671
Fax: +1 61 3 736 3659
E-mail: bmurray@pmra-arla.hcsc.gc.ca

Mrs. Louise G. Croteau
Pest Management Regulatory Agency
Health Canada
2250 Riverside Drive Rm E 502
PST Loc. 6605E
Ottawa, Ontario
K1A OK9
Tel.: +1 61 3 736 3536
Fax: +1 61 3 736 3505

Ms Donna GRANT
Chemist, Pesticide Multiresidue Unit
Lab Services - West
Canadian Food Inspection Agency
3650 - 36th Street NW
Calgary, Alberta
T2L 2L1
Tel.: +1 403 299 7636
Fax: +1 403 221 3293
E-mail: grantd@em.agr.ca

CHILE
CHILI

Dr Roberto H. GONZALEZ
Professor of Pesticide Science
University of Chile
College of Agricultural Sciences
P.O. Box 1004
Santiago
Chile
Tel.: +56 2 678 5714
Fax: +56 2 541 7055
E-mail: rgonzale@abello.dic.uchile.cl

Sra. Marcela RUIZ
Departamento de Protección Agrícola
Servicio Agrícola y Ganadero
BULNES 140 3° PISO
Santiago
Chile
Tel.: +56 2 698 22 44 ANEXO 291
Fax: +56 2 696 64 80
E-mail: defensa@sag.minagri.gob.cl

COSTA RICA

Mrs. Sonia MESÉN JUARÉZ
Jefe del Laboratorio Residuos y Control de Calidad
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Sanidad Vegetal
Apdo 10094
San José
Tel.: +506 260-61-90
Fax: +506.260-83-01
E-mail: Protagro@sol.racsa.co.cr

CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA

Mr Helena MALOŇOVÁ
Head of the National Reference Centre of
Pesticides
National Institute of Public Health
Srobárova 48
10000 PRAHA 10
Tel.: +420 2 6708 2377
Fax: +420 2 6731 0291

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr Arne Buchert
Head of division
Head of delegation
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45 339 56461
Fax: +45 339 56696
E-mail: ab@vfd.dk

Mr. Milter Green Lauridsen, M.Sc.
Senior Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45 339 56464
Fax: +45 339 56696
E-mail: mgl@vfd.dk

Ms. Hanne Friis Bøtte
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel: +45 339 56204
Fax: +45 339 56680
E-mail: hfb@vfd.dk

Mr. Per Olsen
Adviser
Danish Agricultural Council
Axeltorv 3
1609 København V
Tel: +45 33 14 56 72
E-mail: pol@landbrug.dk

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr Sohair Ahmed GAD ALLAH AHMED
Research (Technical Manager) Ministry of
Agriculture
Central Laboratory of Residues Analysis of
Pesticides
and Heavy Metals in Food
14 Nadi El Said St.
Dokki / Giza
Tel.: +20 2 360 1395
Fax: +20 2 361 1216
e-mail: cecap@itach.com

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mr Vesa TUOMAALA
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
Box 230
00171 Helsinki
Tel.: +358 9 160 3553
Fax: +358 9 160 2648
E-mail: vesa.tuomaala@ktm.vt.mailnet.fi

Mr Pekka RAVIO
Chemist
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
SF-02150 Espoo
Tel.: +358 9 614 3276
Fax: +358 9 463 383
E-mail: pekka.ravio@tulli.fi

Ms. Pirjo-Liisa PENTTILA
Senior Scientific Officer
National Food Administration
Box 5
00531 Helsinki
Tel.: +358 9 7726 7621
Fax: +358 9 7726 7666
E-mail: Pirjo-Liisa.Penttila@elintarvikevirasoto.fi

Mr. Hans BLOMQVIST
Head of Division
Plant Production Inspection Center
Pesticide Division
P.O. Box 42
00501 Helsinki

FRANCE
FRANCIA

Mr Jean-Pierre CUGIER
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de
l'Alimentation
DGAL/SDPV
INRA/GRAPPA
Domaine Saint Paul
Site Agroparc
84914 AVIGNON CEDEX 9
Tel.: +33 4 9031 6058
Fax: +33 4 9089 6905

Mr Bernard DECLERCQ
Ministère de l'Economie et des Finances
Laboratoire interrégional de la DGCCRF
25, avenue de la République
91305 MASSY CEDEX
Tel.: +33 1 6953 8750
Fax: +33 1 6953 8725

Mrs. Célia BEGUET
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: + 33 1 44 97 24 68
Fax: +33 1 44 97 30 40
E-mail: celia.beguet@dgccrg.finances.gouv.fr

Mr. Francois BORDET
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
CNEVA
43, Rue Danzig
75015 Paris
Tel.: +33 1 49 77 27 37
Fax: +33 1 49 77 26 95
E-mail: f.bordet@Paris.CNEVA.fr

Mr Gerard DE CACQUERAY
Agronomist
UIPP - Union des Industries de la Protection des
Plantes
2, rue Denfert-Rochereau
92100 Boulogne-Billancourt
Tel.: +33 1 4002 5321
Fax: +33 1 4345 2819

Mr Michel L'HOTELLIER
Agronomist
UIPP - Union des Industries de la Protection des
Plantes
2, rue Denfert-Rochereau
92100 Boulogne Billancourt
Tel.: +33 1 3081 7381
Fax: +33 1 3081 7251
E-mail: mlhotellier@agri.ato.com

Mr Philippe VERGER
Directeur
Centre de recherches Foch
45, rue des Saint-Pères
75006 Paris
Tel.: +33 1 4296 8421
Fax: +33 1 4020 9685
e-mail: foch@clwb internet.fz

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr Jutta SCHAUB
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
Tel.: 0228 529 3329
Fax: 0228 529 4404

Dr Karsten HOHGARDT
Wissenschaftlicher Oberrat,
Biologische Bundesanstalt für Land- und Forst-
wirtschaft
Messeweg 11/12
D-38104 Braunschweig
Tel.: +49 531 2993503
Fax: +49 531 2993004
E-mail: k.hohgardt@bba.de

Dr Renate HANS
Dir.u.Prof., Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin
Tel.: +49 30 8412 3383
Fax: +49 30 8412 4741
E-mail:

Dr Lutz ALDER
Wissenschaftlicher Oberrat
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 330013
D-141951 Berlin
Tel.: +49 30 8412 0
Fax: +49 30 8412 4741
E-mail: l.alder@bgvv.de

Dr Ursula BANASIAK
Wissenschaftliche Directorin
Biologische Bundesanstalt für Land- und
Forstwirtschaft
Stahnsdorfer Damm 81
D-14532 Kleinmachnow
Tel.: +49 33203 48338
Fax: +49 33203 48425
E-mail: u.banasiak@bba.de

Dr Gabriele TIMME
Bayer AG
Senior Registration Expert
Business Group Crop Protection
Development /Registration
Agrochemical Centre Monheim
D-51368 Leverkusen
Tel.: 00 49 2173 383882
Fax: 00 49 2173 383516
E-mail: gabriele.Timme.gt@bayer-ag.de

Dr. Gudrun OETKEN
Adviser Pesticide Actions Network
Nernstweg 32-34
D-22765 Hamburg
D-22765 Hamburg
Tel.: +49 40 399 19 100
Fax: +49 40 390 7520
E-Mail: pan-germany@t-online.de

Dr Martin SCHAEFFER
Industrieverband Agrar e.v.
Karlstrasse 21
D-60329 Frankfurt/Main
Tel:+ 69 2556 1599
Fax:+ 69 23 6767 02

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr Katalin MATYASOVSKY
Head of the Pesticide Residue Department
National Institute for Food-Hygiene and Nutrition
Gyali ut 3-a
1097 Budapest
Tel.: +361 215 4130
Fax: +361 215 1545

Dr László GYÖRFI
Deputy Director of Plant Hygiene and
Soil Conservation Station of Budapest
Ministry of Agriculture
Budaörsi út 141-145
H-1118 Budapest
Tel.: +36 1 309 1020
Fax: +36 1 1246 2960 / +36 1246 2956
E-mail: novved@bendeguz.elender.hu

INDONESIA
INDONESIE

Dr Kasumbogo UNTUNG
Vice Chairman Pesticide Committee,
Special Assistant
State Ministry of Environment
Jalan D.I. Panjaitan, KEBON NANAS
Jakarta
Tel.: +62 21 858 0107
Fax: +62 21 858 0101

Mr. Sutarto ALIMUESO
Daily Acting Chairman of Pesticides Committee/
Director of Crop Protection
Ministry of Agricultural
Jl. Aup. Pasarminggu
Jakarta Selatan, 72072
Tel:+ 62 21 7806213 / 7819117
Fax:+ 62 1 7805652
E-mail: kompes@ indosat-net.id

Mr. DARYANTO
Secretary of Pesticides Committee
Ministry of Agricultural
Jl. Aup. Pasarminggu
Jakarta 12520
Tel:+ 62 21 7806213 / 7819117
Fax:+ 62 21 7805652 / 7819117

Mr. Janahar MURAD
Researcher
Ministry of Health Officer
Jl. Percetakan Negara a/o 29
JAKARTA 10560
Tel:+ 62 21 4261088
Fax:+ 62 21 4243933

Mr LAAJURIS
Indonesian Embassy
The Hague
Tel:+ 31 70 3108106

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr Dan O'SULLIVAN
Agricultural Inspector
Pesticide Control Service
Department of Agriculture and Food
Abbotstown
Castleknock
Dublin 15
Tel.: +353 1 607 2614
Fax: +353 1 820 4260

Mr J. QUIGLEY
Senior Chemist
State Laboratory
Abbotstown
Castleknock
Dublin 15
Tel.: +353 1 821 7700
Fax: +353 1 821 7320

ISRAEL

Ms Rina ASHKENAZY
Head of Pesticide Registration Section
Plant Protection and Inspection Services
Ministry of Agriculture
P.O Box 78
Bet-Dagan, 50250
Tel.: +972 3 968 1562
Fax: +972 3 968 1582
E-mail: ppis@netvision.net.il

Dr Rina VARSANO
Head Food Contaminants Section
Ministry of Health
Food Control Administration
P.O. Box 20301
Tel-Aviv 61203
Tel.: +972 3 563 4782 / +972 3 5634837
Fax: +972 3 561 954
E-mail: rtrvina@matat.health.gov.il

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero per le Politiche Agricole
VIA XX SETTEMBRE 20
I-00187 ROMA
Italy
Tel.: +39 06 46655016
Fax: +39 06 4880273

JAPAN
JAPON

Ms Mika YOKOTA
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
Kasumigaseki 1-2-1
CHIYODA-KU
TOKYO – 100-8950 Japan
Tel.: +81-3-3501-4094
Fax: + 81-33502-0438
E-mail: mika_yokota@nm.maff.go.jp

Mr. Kazuo OGURA
Senior Inspector
Agricultural Chemicals Inspection Station
2-MM2 Suzuki-Cho
KODAIRA-SHI
TOKYO 187-0011
Japan
Tel.: +81-42-383-2151
Fax: +81-42-385-3361
E-mail: ogura-pe@mars.dti.ne.jp

Mr Makoto HIROSE
Deputy Director
Soil and Agricultural Chemicals Division
Waterquality Bureau, Environment Agency
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo 100-8975
Tel.: +81 3 5521 8321
Fax: +81 3 3593 1438
E-mail: MAKOTO-HIROSE@eanet.go.jp

Mr Toshikazu MIYAKAWA
General Manager, International
Japan Grop Protection Association
Nihonbashi Club. 5-8, 1-Chome
Muromachi, Nihonbashi, Chuo-Ku, Tokyo
Tel.: +81 3 3241 0230
Fax: +81 3 3241 3149
E-mail: jcpamiya@raz.so-net.on.jp

Ms Kiyomi UENO
Food Sanitation Specialist
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax: +81 3 3501 4868
E-mail: KU-IDY@mhw.go.jp

**KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE**

Dr. Chang-Hwan OH
Chief Researcher, Pesticide Division
Food Evaluation Department
Korea Food & Drug Administration
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku
Seoul, 122-704
Republic of Korea
Tel.: +82 2 380 1858
Fax: +82 2 382 4892
E-mail: Oh_lfda@yahoo.com

Ms. Jun-Kyung PARK
Researcher of Food Sanitation Council
Korea Food & Drug Administration
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku
Seoul, 122-704
Republic of Korea
Tel.: +82 2 380 1564
Fax: +82 2 383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Mr. Jae-Seob YOU
Assistant director
Food Policy Division
Ministry of Health and Welfare
1, Chung Ang-Dong, Kwacheon-si
Kyung Ggi-Do
Republic of Korea
Tel.: +82 2 503 7583
Fax: +82 2 503 7534
E-mail: foodpoly@chollian.net

Mr KIM Kyu Yong
Manager
Kyung Nong Corporation 20th.fl
Mijin Plaza B/D 825, Yoksam-Dong
Kangnam-Gu, Seoul 135-080
Republic of Korea
Tel: +82 2 3469 1323
Fax: +82 2 3469 1337
e-mail: kykim@knco.co.kv

Ms SONG Sung-Ok
Veterinary Officer
National Veterinary Research & Quarantine Service
San 23-4 Deungchon-Dony Kangseo-Gu
Seoul, Republic of Korea
Tel: +82 2 6500 682
Fax:+82 2 6500 655
e-mail: songso@mail.nvrgs.go.kr

Mr Jae Yeong LEE
Researcher
Kyung Ju Research Institute
Kyung Nong Corporation
226 Kuhwang-Dong, Kyung ju City
Kyung Buk, 780-110
Republic of Korea
Tel: +82 561 776 0133
Fax: +82 561 776 0140
e-mail: jijlee@knco.co.kr

Mr Woonhyuck, YOH
Assistant Manager of Dongbu Hannong Chemical
#838, YukSam-Dong, KangNam-Gu,
Seoul, Republic of Korea
Tel: +82 2 3484 1775
Fax: +82 2 568 4702
e-mail: pro1@Dongbuchem.com

Mr Geon-Jae IM
National Institute of Agricultural Science and
Technology,
Rusal Development Administration
Researcher
249 Seedun-dong Suwoen
Republic of Korea
Tel: +82 331 290 0504
Fax: +82 331 290 521
e-mail: gjim@niast.go.kr

**LATVIA
LETTONIE
LETONIA**

Mr. Viktors VOLSKIS
National Environment
Centre of Latvia
MIGA Kliĵānu 7
LV - 1012 Riga
Latvia
Tel.: +3 71 737 0 611
Fax: +3 71 733 9006
E-mail: vofskis@nvvc.org.lv

LESOTHO

Mr. M.T. KHALEMA
Charge D'Affairs of the Lesotho Embassy
Via Serghio 8
00198 Roma
Italy
Tel.: +39 6 8542496
Fax: +39 6 8542527
E-mail: les.rome@flashnet.it

**MACEDONIA, THE FORMER YUGOSLAV
REPUBLIC OF
MACEDOINE, L'EX-REPUBLIQUE
YUGOSLAVE DE
MACEDONIA, LA EX REPUBLICA
YUGOSLAVA DE**

Mr. Nenad VEIC
Plant protection Adviser
Ministry of Agriculture, Forestry and Water
Economy
Of the Republic of Macedonia
2 Leninova
91000 Skopje
Republic of Macedonia
Tel.: +389 91 134-477
Fax: + 389 91 230-429

MADAGASCAR

Mr. Hervé Francis RAKOTONDRAVONY
Direction de la Protection des Végétaux
Service de la Phytopharmacie et du Contrôle des
Pesticides
Nanisana
Antananarivo 101
Madagascar
Tel.: +261 20 22 402 09
Fax: +261 20 22 41228
E-mail: spcplabo@dts.mg

Mr. Solofo ANDRIATSARAFARA
Responsable des Appuis Scientifiques à l'Office
National de l'Environnement
BP 822 Antaninarenina 101
Antananarivo, Madagascar
Tel.: +261 20 22 259 99
Fax: +261 20 22 306 93
E-mail: one@dts.mg

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Dr. Cheah Uan BOH
Senior Research Officer
Strategic, Environment & Natural Resources
Research Centre
Malaysian Agricultural Research Development
Institute (MARDI)
PO Box 12301
50774 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +6 03 9437528
Fax: +6 03 9487639
e-mail: ubcheah@mardi.my

MAURITIUS

MAURICE

MAURICIO

Mr. N. RAMANJOOLOO
Ministry of Agriculture
Agricultural Chemistry Division
Divisional Scientific Officer
Reduit
Mauritius
Tel: +230 465 7472
Fax: +230 464 8749

MEXICO

MEXIQUE

Mrs Amada Velez
Director de Servicios Apoyo Técnico
Guillermo Perz Valenzuela # 127
Col - Del Carmen Corjoacon
MEXICO DF
Tel: +525 658 28 28
Fax: +525 658 74 02
e-mail: amada.velez@sagar.gob.mx

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

Mr. Lhoussaine SAAD
Ministere de L'Agriculture, du Développement
Rural et des Pêches Maritimes
DPVCTRF
Station Dbagh°
Avenue Hassan II Rabat
Casablanca
Tel.: +212 7 298150
Fax: +212 7 298150

MYANMAR

Mrs Dr. Khin SAW HLA
Food Control Officer, Food & Drugadministration
35, Min Kyang Street, Dagon Township,
Yangon
Myanmar
Tel: +95 1 245 332
Fax: +95 1 245 331

NETHERLANDS

PAYS-BAS PAISES BAJOS

Dr ir Henry DE HEER
Senior Official International Phytopharmaceutical
Coordinator
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
Department of Agriculture
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag
Tel.: +31 70 3785685
Fax: +31 70 3786157
e-mail: h.de.heer@DL.Agro.NL

Mrs drs P.H. VAN HOEVEN-ARENTZEN
Toxicologist,
National Institute of Public
Health and Environment
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven
Tel.: +31 30 2743263
e-mail: paula.van.hoeven@rivm.nl

Drs. H. JEURING
Inspectorate for Health Protection
PO Box 16108
2500 BC Den Haag
Tel.: +31 70 3405585
Fax: +31 70 3405435
E-mail:HJ@RY.IGB.NL

Drs David G. KLOET
Food Safety Adviser
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
RIKILT-DLO
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Tel.: +31 317 475 562
Fax: +31 317 417 717
e-mail: d.kloet@rikilt.dlo.nl

Mrs ir Erica MULLER
Consultant Phytopharmacy,
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Plant Protection Service
P.O. Box 9102
6700 HC Wageningen
Tel.: +31 317 496 881
Fax: +31 317 421 701
E-mail:emuller@pa.agro.nl

Mw. drs. N.M.I. Scheidegger
Ministerie LNV
Directie Veterinaire, Voedings- en
Milieuaangelegenheden
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
Tel.: +31 70 3784479
Fax: +31 70 378866141
E-mail: n.m.i.scheidegger@vvm.agro.nl

Dr Piet VAN ZONEN
Head of Laboratory
National Institute of Public Health
and the Environment
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven
Tel.: +31 30 274 2876
Fax: +31 30 274 4424
e-mail: piet.van.zoonen@rivm.nl

Ir D. van der SCHAAF
ProAgro B.V.
P.O. Box 1180
3600 BB Maarssen

Mrs. Dr. S. BOSMAN-HOEFACKER
Board of Pesticide Authorization (CTB)
P.O. Box 217
6700 AA Wageningen

Mrs dr Mia A.T. KERKHOFF
P.M. Contaminants
Unilever Research Laboratorium
P.O. Box 114
3130 AC Vlaardingen
Tel.: +31 10 460 5098
Fax: +31 10 460 5671
e-mail: mia.kerkhoff@unilever.com

Ir. J. van der Leer
Special Product Safety
Tel.: 010 - 529 5295
Fax: 010 - 522 0903
e-mail: j.vanderleer@thegreeneg.com

Mrs ir Monique MELLEMA
Commodity Board for Horticulture
P.O. Box 90403
2509 AB Den Haag
Tel.: +31 7 304 1234
Fax: +31 7 347 8181

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr David W. LUNN
National Advisor (Residue Standards)
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O.BOX 2526
Wellington
Tel.: +64 4 474 4210
Fax : +64 4 474 4257
E-mail: lunnd@maf.govt.nz

Dr W.T. (Bill) JOLLY
Counsellor (Veterinary Services)
New Zealand Embassy
37 Observatory Circle
Washington DC 20008
USA
Tel.: +1 202 328 4861
Fax : +1 202 332 4309
E-mail: Jolly.wt@juno.com

NIGERIA

Mr.Alhaji Ibrahim SHEHU, mni
Director Federal
Ministry of Commerce & Tourism, P.M.B.
88, Garki, AbuJa. FCT
Nigeria
Tel.: +234 9 234 2771

Mr. Edward OTADAFERUA, IGHO
Assistant Director
Federal Ministry of Commerce & Tourism
Federal Product Inspection Service
Nnewi Building, PMB 1110, APAPA-LAGOS
Tel.: +234 1 5874 914/234 1 545 3282

Mr. M.O. EIGBE
Principal Commercial Officer
Federal Ministry of Commerce & Tourism, P.M.B.
88, Garki, AbuJa, FCT
Nigeria
Tel.: +234 9 882 1510

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mr Joralf PAULSEN
Senior executive officer
Food Chemistry and Toxicology Section
Department of Food Law and International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O.Box 8187.Dep
N-0034 OSLO
Tel.: +47 222 4 6650
Fax : +47 222 4 6699
E-mail: joralf.paulsen@Snt.dep.telemax.no

Mr Borge HOLEN
Lab Manager
Plantenforsk
Osloveilen 1
N-1430 As
Tel.: +47 64 97 0390
Fax : +47 64 97 0387
E-mail: borge.holen@planteforsk.no

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. Virginia T.D. PACABA
Chief Agriculturist
Bureau of Plant Indsutry, Department of
Agriculture
692 San Andres
Malate, Manila 1004
Tel: +632 524 0708
Fax: +623 523 7154
E-mail: viging-p@biosys.net

Dr. Susan May F. CALUMPANG
University Researcher
University of the Philippines Los Banos
College of Agriculture
National Crop Protection Center
College Laguna
Philippines 4031
Tel: +63 49 536 0959/2231/0967/0983
Fax: +63 49 536 2409
e-mail: smc@mudspring.uplb.edu.ph

Dr Dalmacio S. SALTING
Agricultural Attache
297 Ave. Moliere
1050 Brussels
Belgium
Tel: +322 340 33 85/344 11 27
Fax: +322 344 1127
e-mail: dalmacio.saltng@skynet.be

Dr. Criselda P. PAGLUANAN, D.V.M., Ph D
Chief Laboratory Services Division
National Meat Inspection Commission
Visayas Ave. Diliman
Quezon City 1100
Philippines
Tel: +6 432 924 79 77/80
Fax: +6 432 924 31 19

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Prof. Jan K. LUDWICKI
Head, Toxicology Department
National Institute of Hygiene
Chocimska str. 24
00-791 Warsaw
Tel.: +48 22 849 70 84
Fax: +48 22 849 74 41
E-mail: k.ludwicki@medstat.waw.pl

Ms M.B. Bozena MARTINEK
Dept. Head of Pesticide Residues Research
Department
Miczurina str. 20
Poznan
Poland
Tel.: +48 61 86 74841
Fax: +48 61 86 76301

PORTUGAL

Enga. Lizete Palavras
Técnica Superior de 1e Classe da Direcção-Geral
de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
Ministerio de Agricultura
Rua Antonio Enes No. 20 1-º
1050 Lisboa
Portugal
Tel.: +351 1 319 2922
Fax: +351 1 319 2919

Enga. Clarisse HENRIQUES
FIPA-Federação das Industrias
Portuguesas Agro-Alimentares
Rua Beato 44
1900 Lisboa
Portugal
Tel.: +351 1 8686171
Fax: +351 1 8688083
E-mail: clarisse.henriques@nacional.pt

ROMENIE
ROUMANIE
RUMANIA

Mrs Ana CSUMA
Asociatia de Standardizare Din România
Str. Mendeleev 21-25
70168 Bucureşti 1
ROMÂNIA
Tel: +40 1 211 3296
Fax: +40 1 210 0833
e-mail: irs@kappa.ro

Mrs Maria STANCULESCU
Asociatia de Standardizare Din România
Str. Mendeleev 21-25
70168 Bucureşti 1
ROMÂNIA
Tel: +40 1 211 3296
Fax: +40 1 210 0833
e-mail: irs@kappa.ro
SLOVAK REPUBLIK

Dr Jana KOVACICOVÁ, Ph.D.
Head of Quality department
Institute of Preventive and Clinical Medicine
Limbová 14
833 01 Bratislava
tel.: 421 7 4379332
fax: 421 7 54771094
E-mail: kovacic@upkm.sanet.sk

SLOVENIA
SLOVENIE
ESLOVENIA

Dr. Marusa ADAMIC
Spec. of hygiene
Head Dept. of Food and Nutrition
Inst. of Public Health of the Rep of Slovenia
CC Point
Trubarjeva 2
1000 Ljubljana
Slovenia
Tel.: +386 061 1323 245
Fax: + 386 061 323 955
E-mail:

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr J.B. VERMEULEN
Senior Agricultural Management Advisor
Directorate: Agricultural Production Inputs
National Department of Agriculture
Private Bag X343
Pretoria 0001
Tel.: +27 12 319 7303
Fax : +27 12 319 7179

Ms. F.W.J. JANSEN VAN RIJSEN
Deputy Director Foodcontrol
Dept. of Health
Private Bag X828
Pretoria 0001
Tel.: +27 12 312 0154
Fax : +27 12 3264374
E-mail: vrijsw@hltrsa-pwv.gov.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr Angel YAGUE MARTINEZ DE TEJADA
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion
Jefe Servicio Residuos Plaguicidas
Velazquez 147
28002 Madrid
Tel.: 34 1 34 78273/5
Fax: 34 1 34 78316

Dr Josefina LOMBARDEO VEGA
Jefa del Departamento de Residuos
de la Subdireccion General de Analisis
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion
Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
Tel.: 34 1 34 74978
Fax: 34 1 34 74968

Dr Santiago GUTIERREZ DEL ARROYO
Tecnico Superior de la Subdireccion General
de Higiene de los Alimentos
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Tel.: +91 596 1996
Fax: +91 596 4487

Dr Enrique CELMA
Technical Manager Zeneca Agro
Costa Brava 13
28034 Madrid
Spain
Tel.: 34 1 7344011
Fax: 34 1 7350180

Ms Josefina LOMBARDEO VEGA
Iefe Departamento Residuos Pesticidas
Laboratorio Arbitral Agroalimentario M.A.P.A
Carretera Coruna Km 10,7
Madrid 28023 – Spain
Tel: +34 91 347 4978
Fax: +34 91 347 4968

SUDAN
SOUDAN

Prof. Khalid EL ABBADI
Consultant (Pesticides) Sudanese Standard and
Metrology
Organisation, Ministry of Foreign Trade, Sudan
P.O. Box 518 Wad Medani
Sudan
Tel: +249 51 45129
Fax: +249 51 45128

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mr Arne ANDERSSON
Chief Government Inspector
National Food Administration
P.O. Box 622
S-751 26 Uppsala
Tel.: +46 18 175641
Fax: +46 18 693321
E-mail: aran@slv.se

Mr Bengt-Göran ERICSSON
Toxicologist
National Food Administration
P.O. Box 622
S-751 26 Uppsala
Tel.: +46 18 171458
Fax: +46 18 105848
E-mail: bger@slv.se

Mrs. Ingegärd BERGMAN
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standards Division
P.O. Box 622
S-751 26 Uppsala
Tel.: +46 18 175500
Fax: +46 18 105848
E-mail: inbe@slv.se

Ms Monika SCHERE
Ministry of Agriculture
Senior Administrative officer
SE 103 33 Stockholm
Tel.: +46 8405 1315
Fax: +46 8405 4970
E-mail: monika.schere@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Dr Claude WÜTHRICH
Head of Section
Federal Office of Public Health,
Division of Food Control
Schwarzenburgstrasse 165
CH-2003 Bern
Tel.: +41 31 322 95 69
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: claudewuethrich@bag.admin.ch

Dr. Elisabeth Bosshard, Ph D
Deputy of Head Section Plant Protection Products
Federal Office of Swiss Agriculture
Section Plant Protection Products
Matteuhofstrasse 5
3003 Beru
Switzerland
Tel: +41 31 324 9080
Fax: +41 31 322 2634

Dr Werner KOBEL
Swiss Society of Chemical Industry
c/o Novartis Crop Protection AG
R1058-7.48
Postfach
CH-4002 Basel
Tel.: +41 61 697 6239
Fax: +41 61 697 5334
E-mail: werner.kobel@cp.novartis.com

Mrs P. Danièle MAGNOLATO
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd
55 Av Nestlé
CH-1800 VEVEY
Tel.: +41 21 924 44 41
Fax: 41 21 924 45 47
E-mail: daniele.magnolato@nestle.com

Dr. Richard Stadler
Nestec Ltd
55 Av Nestlé
CH-1800 VEVEY
Tel.: +41 21 924 44 41
Fax: 41 21 924 45 47

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

Dr Nuansri TAYAPUTCH
Director
Division of Agricultural Toxic Substances
Department of Agriculture
Bangkok 10900
Tel.: 662 5793 579
Fax: 662 5614 695
e-mail: nuantaya@doa.go.th

Mr. Lakchai MEENAKANIT
Plant Protection Specialist
Department of Agriculture Extension
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Chatujak
Bangkok 10900
Thailand
Tel: +66 2 579 3837
e-mail: mena@mo3ant.inet.co.th

Ms. Amphai SATRUSAJANG
Deputy Director
The Office Agricultural Standards and Inspections
Horticulture Research Institute Building
In Kasetsart University Campus
Jatujak, Bangkok 10900
Thailand
Tel: +66 2 9406 497
Fax: +66 2 9407 339
e-mail: samphai@doa.go.th

Mr Pisan PONGSAPITCH
Standards Officer
Officer of the National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road Ratchathewi
Bangkok 10400
Thailand
tel.: +662 2023 444
fax: +662 2487 987
e-mail: pisanp@tisi.go.th
Mrs. Thanitha JAENGPRAI
Manager, Thai Frozen Foods Association
160/194- 7ITF BLDG. SILOM RD
Bangrak BANGKOK 10500
Thailand
Tel: +662 261 2355 622-4
Fax: +662 261 2355 625
E-mail: Thaiffa@koe.th.com

Ms. Charuayporn TANTIPIATPONG
President, Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Building
New-Rachada Pisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Thailand
Tel: +662 261 2684 To6
Fax: +662 261 2996 To7

Ms. Hansa PANYA
Secretary of Tuna Packers Group
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 BLDG
New-Ratchadapisek Road, Klongtoey, BKK 10110
Thailand
Tel: +66 2 26126 84-6
Fax: +66 2 2612996-7
e-mail: thaifood@thaifood.org

UNITED ARAB EMIRATES
EMIRATES ARABES UNIS
EMIRATOS ARABES UNIDOS

Ing. Rashid Saleh AL-MEHREZI
Director of the Central Laboratory
Ministry of Agriculture and Fisheries
PO Box 16054
Al Ain
Tel.: +971 3 832255
Fax: +971 3 832075

Dr. Mohd. Osman ELOBEID
Director of Food and Environment Centre
Al-Ain Municipality
Al Ain PO Boxc 1003
UAE
Tel: +971 3 624666/625425
Fax: +97 3 636338

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mrs. K. HOSKIN
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Pesticide Safety Directorate
Mallard House
Kings Pool
3 Peasholme Green
York. YO1 2 PX
Tel.: +44 1904 455 759
Fax: +44 1904 455 733

Mrs. C. HARRIS
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Pesticide Safety Directorate
Mallard House
Kings Pool
3 Peasholme Green
York. YO1 7 PX
UK
Tel.: +44 1904 455 906
Fax: +44 1904 455711
e-mail: c.a.harris@psd.maff.gov.uk

Mr A.R.C. HILL
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Central Science Laboratory,
Sand Hutton
York. YO4 1LZ
Tel.: +44 1904 462 560
Fax: +44 1904 462 111
e-mail: alan.hill@csl.gov.uk

Mr G. TELLING
Food and Drink Federation
E/o Green End Farmhouse
Perten Hall
Beds. MK44 2AX
UK
Tel.: +44 1480 860 439
Fax: +44 1480 861 739
E-mail: gary_and_geoff_telling@compuserve.com

Mr J.R. COX
National Resources Institute
Central Avenue
Chatham Maritime
Kent ME4 4TB
Tel.: +44 1634 883 896
Fax: +44 1634 883 232
e-mail: john.cox@nri.org

Mr R. ROWE
European Registration Manager
Dow Elanco
Letcombe Regis
Wantage
Oxon OX12 9JT
Tel.: +44 1235 774 734
Fax: +44 1235 774 749
E-mail:

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS D'AMERICA**

Mr Fred IVES
Health Effects Division (H7509C)
Office of Pesticide Programs
U.S. Environmental Protection Agency
IOI M 4. S.W.
Washington D.C. 20460
Tel.: +1 703 305 6378
Fax.: +1 703 305 5147
e-mail: ives.fred@epamail.epa.gov

Dr Richard M. PARRY, Jr
Assistant Administrator
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture
Room 358-A, Administration Bldg.
1400 Independence Ave, SW
Washington DC 20250-0302
Tel.: +1 202 720 3973
Fax: +1 202 720 7549
e-mail: rparry@ars.usda.gov

Charles W. COOPER
Director, International Activities Staff Center for
Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
Tel.: +1 202 205 5042
Fax: +1 202 401 7739
mail: ccooper@bangate.fda.gov

Dr. Robert L. EPSTEIN
Associate Deputy Administrator
Science and Technology
Agriculture Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
P.O. Box 96456,
Washington DC 20250
Tel.: +1 202 720 2158
Fax: +1 202 720 1484
e-mail: Robert-L-Epstein@usda.gov

Dr. Robert L. EPSTEIN
Science Advisor Office of the Secretary
US Department of Agriculture
Room 200A Whitten Building
14th Street Independence Avenue
Washington DC 20250
Tel.: +1 202 720 2593 / 7203631
Fax: + 1 202 720 5437
E-mail: bob.epstein@usda.gov

Dr. Stephen FUNK
Health Effects Division (H7509C)
Office of Pesticide Programs
U.S. Environmental Protection Agency
401 M. Street, S.W.
Washington D.C. 20460
Tel.: +1 703 305 5430
Fax.: +1 703 305 5147
e-mail: funk.steve@epamail.epa.gov

Ms. Ellen Matten
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Ave. S.W.
Washington, DC 20250-3700
Tel.:+1 202 205 7760
Fax: + 1 202 720 3157
e-mail: ellen.matten@usda.gov

Dr. Whang PHANG
Health Effects Division (H7509C)
Office of Pesticide Programs
U.S. Environmental Protection Agency
401 M. Street, S.W.
Washington D.C. 20460
Tel.: +1 703 308 2723
Fax.: +1 703 305 5147
e-mail: phang.whang@epamail.epa.gov

Dr. Francis SUHRE
Health Effects Division
Office of Pesticide Programs
Environmental Protection Agency
401 Street, SW (7509C)
Washington, DC 20460
Tel.: +1 703 305 6878
Fax: +1 703 305 5147
e-mail: Suhre.Francis@epamail.epa.gov

Dr John P. FRAWLEY
President, Health & Environment International
400 W. 9th Street, Suite 401
Wilmington, Delaware 19801
Tel.: +1 302 426 1717
Fax: +1 302 426 1716
e-mail: HandEIntl@aol.com

Dr Hugh W. EWART
Vice President for Scientific Affairs
Northwest Horticultural Society
650 2nd Street
903 Larson Building
Yakima, WA 98907
Tel.: +1 509 453 3193
Fax: +1 509 457 7615
e-mail: ewart@nwhort.org

Mr. Chuck ORMAN
Acting President
California Citrus Quality Council
3191 Temple Avenue, Suite No. 115
Pomona, CA 91768-3254
Tel.: +1 909 595 4549
Fax: +1 909 595 7102
e-mail: ccqc@ix.netcom.com

K.S. RAO, DVM, Ph.D.
Global Risk Assessment Leader
Dow AgroSciences
9330 Zionville Road
Indianapolis, IN 46268-1054
Tel: +1 317 337 4974
Fax: +1 317 337 4567
ksrao@dowagro.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

AOAC-INTERNATIONAL

Mr A.R.C. HILL
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Central Science Laboratory,
Sand Hutton
York. YO4 1LZ
Tel.: +44 1904 462 560
Fax: +44 1904 462 111
e-mail: alan.hill@csl.gov.uk

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Ms Lisa Y. LEFFERTS
Consumers International
Head Office
24 Highbury Crescent
London, N5 2RX
United Kingdom
Consumers' Union
5280, Rockfish Valley Highway
Faber, VA 22938-4001
USA
Tel.: +1 804 361 2420
Fax: +1 804 361 2421
E-mail: llefferts@earthlink.net
lefferts@sprynet.com

Dr Ronald LUIJK
Consumentenbond
PO Box 1000
2500 BA 's-Gravenhage
The Netherlands
Tel.: +31 70 445 4366
Fax: +31 70 445 4595
e-mail: rluijk@consumentenbond.nl

Ms. Cristina Tirado
Confederacion de Consumidores y Usuarios
c/o Dr. Gomez Ulla, 26, esc. 1, 8-A
28028 Madrid
Spain
Tel.: +34 1 356 0413
Fax: +34 1 356 0413

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr. W. Matrin STRAUSS
Director, International Regulator Organization
Monsanto Company
Suite 600
600 13th Street NW
Washington DC 20005
Tel.: +202 383 2845
Fax: +202 783 1924
e-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

Dr. Russel P. SCHNEIDER
Director Regulatory Affairs
600 13th Street NW
#660
Washington DC 20005
Tel.: +202 383 2866
Fax: +202 183 1924/2468
e-mail: russel.p.schneider@monsanto.com

Dr. John CARDELLINA
1875 Eye Street
N.W. Suite 400
Washington DC 20006-5409
Tel.: +202 872 1488
Fax: +202 872 9594

**EUROPEAN COMMUNITY (EC)
COMMUNAUTE EUROPEENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITY

Dr. Canice Nolan
Principal Administrator
European Commission
Directorate General VI
DGVI/B/2.1
200 Rue de la Loi
B-1049 Brussels
Tel: +32 2 29 61633
Fax: +32 2 29 65963
e-mail: canice.nolan@dgb.cec.be

Dr. B. Drukker
Europese Commissie
DG-VI/B/II.1
Rue de la Loi 200
Tel: +32 2 2965779
Fax: +32 2 2965963
e-mail: Bas.Drukker@dg6.cec.BE

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mrs. Irène SIMANTONI
Principal Administrator
General Secretariat of the Council of the European
Union
175 Rue de la Loi
B-1048 Brussels
Tel.: +322 285 7702
Fax: +322 285 7928
e-mail: irene.simantoni@consilium.eu.int

**GLOBAL CROP PROTECTION
FEDERATION (GCPF)**

P. ADRIAN
FMC Europe
Registration Manager
Avenue Louise 480 B9
1050 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 645 9552
Fax : +32 2 640 6286
E-mail:

Dr M. BLISS, jr
Manager, International Registrations
ISK Biosciences Corporation
5970 Heisley Road
Suite 200
Mentor, OHIO 44060
USA
Tel.: +1 440 357 4651
Fax: +1 440 357 4662
E-mail: BLISSM@ISKBC.COM

Mr M. BUYS
Scientific Advisor
Rhône-Poulenc Agro
Box 9163
FG 9263 LYON CEDEX 09
France
Tel.: +33 472 85 2647
Fax : +33 472 85 2942
E-mail: Marc.BUYS@LADARGOIRE.RHONE-
POULENC.COM

Dr Desmond BYRNE
Executive Director, Registration & Regulatory
Affrs.
Tomen Agro Inc.
100 first Street
San Francisco, CA 94105
USA
Tel.: +1 415 536 3465
Fax: +1 415 284 1884
E-mail: dbyrne@agro.sfr.tomen.com

Dr R.R. GAUGHAN
Rohm & Haas
Product Regulatory Manager
Rohm and Haas Company
100 Independence Mall West
PHILADELPHIA, PA 19106
USA
Tel.: +1 215 592 3936
Fax : +1 215 592 3414
E-mail: RSRXRG@ROHMHAAS.COM

WILLIAM GRAHAM
Registration Manager
Monsanto
270-272 AVE De Tervuren
1150 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 776 4533
Fax : +44 1 386 710143
E-mail: William.Graham@Monsanto.com

Mr Fujio ISHIJIMA
Central Research Laboratories Toxicology Lab.
Hokko Chemical Industry, Co.Ltd.
2165 Toda, Atougi-shi Kanagawa-Ken
243-0023,
Japan
Tel: +81 462 2805881
Fax: +81 462 28 0164

Dr Bruce G. JULIN
Manager
Du Pont-Belgium
BLDG 3
A. Spinoystraat 6
B-2800 Mechelen
Belgium
Tel.: +32 15 441378
Fax: +32 15 441398
E-mail: BRUCE.G.JULIN1@USA.DUPONT.COM

Dr M. KAETHNER
Head Dietary Safety Assessment
Novartis Crop Protection
R 1058.800
CH-4002 Basel
Switzerland
Tel.: +41 61 69 72849
Fax: +41 61 69 74966
E-mail: michael.Kaethner@cp.novartis.com

Dr. Gerhard KEUCK
Documentation
AGREVO
D-65926 Frankfurt/Main
Germany
Tel.: +49 69 305 3785
Fax: +49 69 305 17290
E-mail: Gerhard.keuck@agrevo.com

O. KLEIN
Registration Expert
Bayer AG
Business Group Crop Protection
Development Registration
Agrochemical Centre Gronheim
D-51368 Leverkusen
Tel: +44-2173-383463
Fax: +44-2173-383516

Mr J.L. KLEINHANS
Tomen France
18, Avenue de l Opéra
75001 Paris
Tel: +33 1 42961456
Fax: +33 1 42975291
e-mail: kleinhans@par.tomen.co.uk

Mr Shigeru MARUYAMA
Manager
Sumitomo Chemical Co. Ltd.
27-1, Shinkawa 2-chome, chuo-ku
Tokyo, 104-8260
Tel.: +81 3 5543-5692
Fax: +81 3 5543-5695
E-mail:

Ms. N.L.H.M. Moll
European Crop Protection Association
6 Av. E. van Nieuwenhuysse
1160 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 663 1550
Fax: + 32 2 663 15 60
E-mail: nathalie.moll@ecpa.be

Dr Richard J. NIELSSON
Director, Strategic Regulatory Issues
American Cyanamid Company
P.O. Box 400
Princeton, N.J. 08543-0400
USA
Tel.: +1 609 716 2354
Fax: +1 609 716 2333
E-mail: nielssonr@pt.cyanamid.com

Mr M. NOKATA
Chief Manager, Regulatory Affairs Group
Nihon Nohyaku Co. Ltd.
10205 Nihonbashi Chuo-Ku
Tokyo 103
Tel: +3-3274-3383
Fax: +3-3281-2443
e-mail: nokata.m@nichine.co.jp

Ms Yuko OKAMOTO
Manager Reg. & Env. Safety
AGR DuPont K.K.
1-8-1, Shimomeguro, Meguro
Tokyo, Japan
Tel.: +81 3 5434 6119
Fax: +81 3 5434 6187
E-mail: Yuko.OKAMOTO@jpn.dupont.com

Dr Janet OLLINGER
Registration Manager
Rohm and Haas
100 Independence Mall West
Philadelphia, PA 19106
USA
Tel.: +1 215 592 3058
Fax: +1 215 592 3414
E-mail: janetollinger@Rohmhaas.com

Mr David J. OSBORN
Registration Specialist
Uniroyal Chemical Limited
Kennet House
4 Langley Quay
Slough
Berkshire SL3 6GEH
Tel.: +44 1753 603056
Fax : +44 1753 603077
E-mail: david-osborn@uniroyal.uk.co

Mr Frederick John RAVENEY
Director
Agrilex (UK) LTD
P.O. BOX 31
Robertsbridge
E Sussex TN32 5AZ
Tel.: +44 1580 882059
Fax: +44 1580 8825057
E-mail: auk@lineone.net

Dr Falk R. RITTIG
Manager, Int.l Affairs
BASF
P.O. BOX 120
D-67114 Limburgerhof, Germany
Tel.: +49 621 60 27377
Fax: +49 621 60 27701
E-mail: falk.rittig@Apd.X400.basf-ag.de

Mr Hirotaka SAKAKIBARA
Rhone-Poulenc Yuka Agro
Rappongi First Bild. 15F
1-9-9 Roppongi Minato-Ku
Tokyo
Tel.: +81 3 5570 6064
Fax : +81 3 5570 6070
E-mail:

Mr M. SAKAKIBARA
Manager
SDS Biotech
Development Department
2-5-6, Shiba, Minato-Ku
Tokyo 105-0014
Tel: +81 3 5427 2417
Fax: +81 3 5427 2432
E-mail: Makoto_Sakakibara@sdk.co.jp

Mr. Toshio SHIMOMURA
ZEN-NOH Agricultural R&D Center
5-5-1 Higashi-Yahata
Hiratsuka Kanagawa
Japan
Tel.: +81 463 22 7701
Fax: +81 463 22 7502
E-mail: shimomura@zk.zennoh.or.jp

Mr Shigeji SUGIMOTO
Assistant Director, Regulatory Affairs
Nippon Soda Co., Ltd.
2-1, 2-Chome, Ohtemachi
Chiyoda-Ku,
100-8165 Tokyo
Tel.: +81 3 3245 6285
Fax : +81 3 3245 6289
E-mail: sugimoto@nippon-soda.co.jp

Mr Yukiharu TANAKA
Manager, Registration & Regulatory Affairs Group
Tomen Corporations.
14-27, Akasaka 2 Chome, Minato-Ku,
Tokyo 107-8677
Tel.: +81 3 3588 7481
Fax: +81 3 3588 9930
E-mail: ytanaka@tokyo6.tomen.co.jp

Mr. John S. THORNTON
Director, Regulatory Affairs
Bayer Cooperation
P.O. Box 4913
Kansas City, Missouri
Tel:+816-242-2255
Fax:+816-242-2738
E-mail: John.Thornton.b@Bayer.com

Mr. G.A. WILLIS
Manager, Regulatory Affairs Dept.
Zeneca, Agrochemicals
Fernhurs
Haslemere
Surrey GU27 3JE
Tel: +44-1428-655604
Fax: +44-1428-655947
E-mail: geoff.willis@aguk.zeneca.com

H. YOSHIDA
Product Registration
Nissan Chemical Industries Ltd.
Agricultural Division
Kowa Hitotsubashi Building
7-1, 3-chome, kanda-Nishiki-cho
Chiyoda-Ku, Tokyo
Tel.: +3296-8151
Fax: +3296-8016
E-mail: yosidahi@nissanchem.co.jp

Mr Georges De Wilde
EU Regulatory Manager
2, Rue Claude Choffe
69370 Saint-Didier-au-Mont-d'Or
Tel: +33 478643250
Fax: +33 478477005
E-mail:
Georges@lyon.Sumitomo-chem.de

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Hiroshi SUZUKI
Japanese Consumers' Co-operative Union
Technica Information
3-29-8 Shibuya, Shibuyaku
Tokyo, Japan
Tel.: + 81 3 5778 8109
Fax: + 81 3 5778 8008
e-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF)
FEDERATION INTERNATIONALE
DE LAITERIE (FIL)**

ir L.G.M.Th. TUINSTR
c/o Square Vergote
B-1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 733 9888
Fax: +32 2 733 0413
e-mail: fil-idf@mail.interpac.be

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Dr Chad B. SANDUSKY
Director, Safety and Exposure Assessment
ENVIRON
4350 North Fairfax Drive
Suite 300
Arlington, VA 22203
Tel.: +703 516 2300
Fax.: +703 516 2345
E-mail: csandusky@environcorp.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT
JUICES PRODUCERS (IFU)**

Mr. Robert J. HISLOP
Senior Scientist
C/o Procter and Gamble GmbH
Sulzbacher Strasse 40
Schwalzbach
Germany
Tel.: +49 6196 89 4962
Fax: +49 6198 89 4476
E-mail: Hislop.ir.@pa.com

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE (ITIC)**

Dr G. VETTORAZZI
Director International Toxicology Information
Centre (ITIC)
Paseo Ramón María de Lili, 1, 4° - D
E-20002 San Sebastian
Spain
Tel: +34 943 320 455
Fax: +34 943 320 487
e-mail: itic@lander.es

Mr. Alexander A. Avery
Director
National Consumer Coalition
Hudson Institute
P.O. Box 202
Churchville, VA 24421
USA
Tel: +540 337 6354
Fax: +540 337 8593
e-mail: aavery@rica.net

Mrs Leila Barra
Statistician
Noviger Sciences, Inc.
1730 Rhode Island Ave. NW
Suite 1100
Washington DC 20036
Tel: + 202 293 5374
Fax: + 202 293 5377
e-mail: lbarraj@novigensci.com

Dr Barbara J. PETERSEN
President
Novigen Sciences, Inc.
1730 Rhode Island Avenue N.W.,
1100
Washington D.C. 20036
USA
Tel.: +1 202 293 5374
Fax: +1 202 293 5377
E-mail: petersen@novigensci.com

John R. WESSEL
Health & Environment Int'l
Suite 501
10517 Catterskill Court
Columbia, MD 21044
USA
Tel.: +1 301 854 2501
Fax: +1 301 854 2502
e-mail: jwessel@erols.com

**INTERNATIONAL UNION OF PURE AND
APPLIED CHEMISTRY (IUPAC)**

Dr. Kenneth D. Racke
Global Regulatory Leader
Dow AgroSciences
9330 Zionsville Road
Bldg 308-2B
Indianapolis, IN 46268
USA
Phone: 1-317-337-4654
Fax: 1-317-337-3810
Email: kracke@dowagro.com

Dr. Sue Sun-Wong
Senior Specialist of Taiwan Agricultural
Chemicals and Toxic Research Institute
11 Kung-Ming Road, Wufeng
Taichung Hsien
TAIWAN
Phone: +886-4-330-2101 ext. 401
Fax: +886-4-332-4738
Email: sswong@tactri.gov.tw

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY
AGENCY (IAEA)**

Dr. Árpád AMBRUS
Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques
in Food and Agriculture
IAEA
Wagramer Strasse 5, PO Box 100
A-1400 Vienna
Austria
Tel.: +43 1 260028395
Fax: +43 1 2600 28222
E-mail: A.Ambrus@iaea.org

**OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE
ET DU VIN (OIV)**

Mr Dr A.P. Dominique TUSSEAU
Scientific secretary-Oenological Commission
Office International de la Vigne et du Vin
c/o CIVC
5 Rue H Martin –BP 135
51204 Epernay Cedex
France
Tel.: +33 3 26 511930
Fax: +33 3 26 511957
e-mail: civc.tusseau@wandoo.fr

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS (FAO)
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURE Y LA
ALIMENTACION**

Dr Amelia W. TEJADA
FAO Joint Secretary to JMPR
Plant Production and Protection Division
FAO
Viale delle Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +3906 570 54010
Fax: +39 06 57 056347
e-mail: amelia.tejada@fao.org

Dr Gero VAAGT
Senior Officer, Pesticides Management Group
Plant Production and Protection Div.
Viale delle Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5757
Fax: +39 06 57056347
e-mail: gero.vaagt @fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
(OMS)
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD**

Dr John L. HERRMAN
International Programme on Chemical Safety
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 3569
Fax: +41 22 791 4848

Dr Gerald G. MOY
Programme on Food
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 22 791 3698
Fax: +41 22 791 4807
e-mail: moyg@who.ch

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr Yukiko YAMADA
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome Italy
Tel.: +39 06 5705 5443
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

Dr. Jeronimas MASKELIUNAS
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 06 57053967
Fax: + 39 06 57054593
E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

**NETHERLANDS SECRETARIAT
SECRETARIAT PAYS-BAS
SECRETARIA PAISES-BAJOS**

Drs J.W. DORNSEIFFEN
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406961
Fax: +31 70 3405554
e-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Mrs. K. SCHENKEVELD
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3405188
Fax: +31 70 3405177
e-mail: ka.schenkeveld@minvws.nl

Ms Sue BAKER
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406883
Fax: +31 70 3405177
e-mail: s.baker@minvws.nl

Ms Anneke CORTENBACH
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3405188
Fax: +31 70 3405554
e-mail: at.cortenbach@minvws.nl

Drs R. HITTENHAUSEN-GELDERBLOM
Ministry of Health, Welfare and Sport
Inspectorate for Health Protection
Hoogte Kadijk 401
1018 BK Amsterdam
The Netherlands
Tel.: +31 20 524 4600
Fax: +31 20 524 4700
e-mail: hit@am.igb.nl

Drs N.B. LUCAS LUIJCKX
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406875
Fax: +31 70 3405177
e-mail: nb.lucasluijckx@minvws.nl

Mrs. T.P. POEPON
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3407285
Fax: +31 70 3407303
e-mail: tp.poepon@minvws.nl

Ir P.D.A. OLTTHOF
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406955
Fax: +31 70 3405554
e-mail: pd.olthof@minvws.nl

Drs. A. OTTEVANGER
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406886
Fax: +31 70 3405554
e-mail: a.ottevanger@minvws.nl

Mevr. Mr. Y. GERNER
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3406663
Fax: +31 70 3405554
e-mail: y.gerner@minvws.nl

Mr W. BUITENWEG
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate of Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3405122
Fax: +31 70 3407834
e-mail: w.buitenweg@minvws.nl

PROJET DE LMR ET PROJET DE LMR REVISEES POUR LES PESTICIDES
(Avancé à l'étape 8 de la procédure du Codex)

Produit		LMR (mg/kg)¹	
26	DICOFOL		
ML 106	Laits	0,1	F
58	PARATHION		
FP 226	Pomme	0,05	(*)
81	CHLOROTHALONIL		
FS 247	Pêche	0,2	(a)
105	DITHIOCARBAMATES		
MO 105	Abats comestibles (de mammifères)	0,1	
PO 111	Abats comestibles de volaille	0,1	
VA 31	Ail commun ou ail blanc	0,5	
TN 660	Amandes	0,1	(*)
SO 697	Arachide	0,1	(*)
VS 621	Asperge	0,1	
FI 327	Banane	2	(a)
VR 596	Betterave sucrière	0,5	
GC 654	Blé	1	(a)
VR 577	Carotte	1	(a)
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	10	(a)
PM 110	Chair de volaille	0,1	
VL 40	Chou vert	15	
VB 41	Choux cabus	5	
VC 433	Citrouille	0,1	
VC 424	Concombre	2	(a)
AM 660	Coques d'amandes	20	
VC 431	Courgette	1	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	20	
AL 697	Fourrage d'arachide	5	
AS 645	Fourrage de maïs	2	
FP 9	Fruits à pépins	5	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	5	
DH 1100	Houblon sec	30	
ML 106	Laits	0,05	(*)
VL 42	Laitue pommée	10	(a)
VL 510	Laitue romaine	10	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0,1	(*)
FC 3	Mandarines	10	
FI 345	Mangue	2	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0,5	(a)

¹ (*): A la limite de détermination ou à proximité.

F: Le résidu est liposoluble; les LMR pour le lait et les produits laitiers sont calculées conformément aux explications données dans le Volume 2B du *Codex Alimentarius*.

Po: La LMR comprend les utilisations du pesticide après récolte.

(a): Le projet de LMR révisée.

Produit		LMR (mg/kg)¹	
PE 112	Oeufs	0,05	(*)
VA 35	Oignon	0,5	
VA 39	Oignon de printemps	10	
FC 4	Oranges douces, oranges amères	2	
GC 640	Orge	1	
AS 654	Paille et fourrage sec de blé	25	
AS 640	Paille et fourrage sec d'orge	25	
FI 350	Papaye	5	
VC 432	Pastèque	1	
VO 445	Piments doux	1	
VA 34	Poireau	0,5	
VR 59	Pomme de terre	0,2	(a)
VC 429	Potirons	0,2	
VO 44	Tomate	5	(a)
MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	0,05	(*)
17	BIFENTHRINE		
GC 654	Blé	0,5	Po
MF 12	Graisse de bovins	0,5	
ML 12	Lait de bovins	0,05	(*)

**PROJET DE RÉVISION DES MÉTHODES RECOMMANDÉES POUR
L'ÉCHANTILLONNAGE AUX FINS DU DOSAGE DES RÉSIDUS DE PESTICIDES EN VUE
DU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ AVEC LES LMR
(Avancé à l'étape 8 de la Procédure Codex)**

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
OBJECTIF.....	68
PRINCIPES	68
MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE	68
CRITÈRES DE CONFORMITÉ.....	70
TABLEAU 1. NOMBRE MINIMUM D'ÉCHANTILLONS PRIMAIRES À PRÉLEVER DANS UN LOT	71
A) produits carnés, y compris la chair de volaille.....	71
B) autres produits	71
TABLEAU 2. NOMBRE D'ÉCHANTILLONS PRIMAIRES CHOISIS AU HASARD, REQUIS POUR UNE PROBABILITÉ DONNÉE DE DÉTECTION D'UN ÉCHANTILLON NON CONFORME AU MOINS DANS UN LOT DE PRODUITS CARNÉS, Y COMPRIS LA CHAIR DE VOLAILLE, POUR UNE FRÉQUENCE DONNÉE DE RÉSIDUS NON CONFORMES DANS LE LOT	72
TABLEAU 3. VIANDE ET CHAIR DE VOLAILLE: DESCRIPTION DES ÉCHANTILLONS PRIMAIRES ET TAILLES MINIMALES DES ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE.....	73
TABLEAU 4. PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE: DESCRIPTION DES ÉCHANTILLONS PRIMAIRES ET TAILLE MINIMALE DES ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE.....	76
TABLEAU 5. OEUFs, PRODUITS À BASE D'OEUFs ET PRODUITS LAITIERS: DESCRIPTION DES ÉCHANTILLONS PRIMAIRES ET TAILLE MINIMALE DES ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE	78
APPENDICE II.A REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DE L'ÉCHANTILLONNAGE: VIANDE ET CHAIR DE VOLAILLE	83
APPENDICE II.B REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DE L'ÉCHANTILLONNAGE: PRODUITS AUTRES QUE LA VIANDE ET LA VOLAILLE	84
APPENDICE III. EXEMPLES	85
RÉFÉRENCES	86

PROJET DE RÉVISION DES MÉTHODES RECOMMANDÉES POUR L'ÉCHANTILLONNAGE AUX FINS DU DOSAGE DES RÉSIDUS DE PESTICIDES EN VUE DU CONTRÔLE DE CONFORMITÉ AVEC LES LMR

1. OBJECTIF

Les méthodes d'échantillonnage ci-après visent à permettre le prélèvement dans un lot d'un échantillon représentatif en vue d'une analyse ayant pour objet de vérifier la conformité d'un produit aux limites maximales Codex pour les résidus (LMR) de pesticides.

2. PRINCIPES

- 2.1 Les LMR Codex sont fondées sur des données concernant les bonnes pratiques agricoles, et les aliments obtenus à partir des produits qui répondent aux LMR applicables sont réputés acceptables sur le plan toxicologique.
- 2.2 Une LMR Codex pour des plantes, des oeufs ou des produits laitiers tient compte de la concentration maximale escomptée dans un échantillon composite qui représente un certain nombre d'unités provenant du produit traité et qui est sensé représenter la moyenne des unités d'un lot. Une LMR Codex pour des produits carnés, y compris la chair de volaille, tient compte de la concentration maximale escomptée dans les tissus d'animaux individuels traités.
- 2.3 En conséquence, les LMR pour les produits carnés, y compris la chair de volaille, s'appliquent à un échantillon en vrac obtenu à partir d'un unique échantillon primaire, tandis que les LMR pour les produits végétaux, les oeufs et les produits laitiers s'appliquent à un échantillon en vrac composite obtenu à partir de 1 à 10 échantillons primaires.

3. METHODES D'ECHANTILLONNAGE

Notes a) Les termes utilisés sont définis à l'Appendice I et les méthodes sont décrites de manière schématique à l'Appendice IIA et à l'Appendice IIB.

b) Les recommandations ISO pour l'échantillonnage des céréales¹ ou d'autres produits de base expédiés en vrac peuvent être adoptées, s'il y a lieu.

3.1 Précautions à prendre

Il y a lieu d'éviter la contamination et la détérioration des échantillons à tous les stades, car elles peuvent influencer sur les résultats de l'analyse. Chaque lot dont la conformité aux recommandations doit être contrôlée doit être échantillonné séparément.

3.2 Prélèvement des échantillons primaires

Le nombre minimum d'échantillons primaires à prélever dans un lot est déterminé d'après le Tableau 1. Chaque échantillon primaire devrait, autant que possible, être prélevé en un endroit du lot choisi de manière aléatoire. Les échantillons primaires doivent être prélevés en quantité suffisante pour fournir le(s) échantillon(s) de laboratoire requis pour le lot examiné.

Notes a) Les méthodes d'échantillonnage requises pour les céréales¹, les légumineuses² et le thé³ sont décrites dans les recommandations de l'ISO et celles requises pour les produits laitiers⁴ sont décrits par la Fédération internationale de laiterie (FIL).

3.3 Préparation de l'échantillon en vrac

3.3.1 Méthode à suivre pour les produits carnés, y compris la chair de volaille (Tableau 3)

Chaque échantillon primaire est considéré comme un échantillon en vrac distinct et doit, si possible, être bien mélangé.

3.3.2 Méthode à suivre pour les produits végétaux, les oeufs ou les produits laitiers (Tableaux 4 et 5)

Les échantillons primaires devraient être combinés et intimement mélangés pour constituer l'échantillon en vrac.

3.3.3 Autre méthode utilisable lorsqu'il n'est pas possible de mélanger des échantillons primaires pour constituer l'échantillon en vrac.

Dans les cas où les unités peuvent être endommagées (et donc les résidus affectés) par les méthodes de mélange ou de subdivision de l'échantillon en vrac, ou s'il s'agit d'unités de volume important qui ne peuvent pas être mélangées pour obtenir une meilleure répartition des résidus, les unités doivent être réparties de manière aléatoire entre plusieurs échantillons de laboratoire parallèles au moment du prélèvement des échantillons primaires. Dans ce cas, le résultat à utiliser sera la moyenne des résultats valables obtenus par l'analyse des échantillons de laboratoire.

3.4 Préparation de l'échantillon de laboratoire

Lorsque le volume de l'échantillon en vrac est plus important que nécessaire pour un échantillon de laboratoire, il doit être divisé de façon à obtenir une portion représentative. Un procédé d'échantillonnage, la division en quatre ou une autre méthode appropriée de réduction du volume, peut être utilisée. Toutefois, les unités de produits végétaux frais et les oeufs entiers ne doivent pas être coupés, ni divisés. Le cas échéant, des doubles des échantillons de laboratoire doivent être prélevés à ce stade ou bien ils peuvent être préparés comme indiqué à l'alinéa 3.3.3 ci-dessus. Les tailles minimales requises pour les échantillons de laboratoire sont indiquées aux Tableaux 3, 4 et 5.

3.5 Document d'accompagnement

Le fonctionnaire chargé de l'échantillonnage doit indiquer dans ce document: la nature et l'origine du lot; le propriétaire, le fournisseur ou le transporteur de celui-ci; la date et le lieu de l'échantillonnage; enfin, tout autre renseignement pouvant être utile, notamment les raisons de tout écart par rapport à la méthode d'échantillonnage recommandée. Une copie signée de ce document doit être jointe à chaque double de l'échantillon de laboratoire et le fonctionnaire concerné en conservera aussi une copie. Une copie sera également remise au propriétaire du lot, ou à son représentant, qu'ils disposent ou non d'un échantillon de laboratoire. Si les documents d'accompagnement sont produits par ordinateur, ceux-ci doivent être remis aux mêmes destinataires et un double vérifiable sera conservé.

3.6 Conditionnement et envoi des échantillons de laboratoire

L'échantillon de laboratoire doit être placé dans un récipient propre et chimiquement inerte qui le protège correctement contre toute contamination, dommage et fuite. Le récipient doit être scellé, solidement étiqueté et le document d'accompagnement doit y être joint. Quand on utilise un code à barres, il est recommandé de fournir aussi les renseignements alphanumériques. L'échantillon doit être envoyé au laboratoire le plus rapidement possible. Certaines précautions doivent être prises pour éviter la détérioration des échantillons en cours de transport, ainsi, les échantillons de produits frais doivent être tenus au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés. Les échantillons de viande et de volaille doivent être congelés avant l'expédition, à moins qu'ils ne soient transportés au laboratoire avant que la détérioration en soit possible.

3.7 Préparation des échantillons en vue de l'analyse

Le laboratoire devrait attribuer à chaque échantillon de laboratoire un code particulier indiquant la date de réception et la taille de l'échantillon, et ce code devrait figurer sur le document d'accompagnement. La portion du produit à analyser^{5,6}, autrement dit l'échantillon effectivement soumis à l'analyse, devrait être séparée dès que possible. Lorsque le niveau de résidu doit être

calculé de façon à inclure des parties qui ne sont pas analysées*, le poids des portions séparées doit être relevé.

3.8 Préparation et stockage de la portion destinée à l'analyse

L'échantillon destiné à l'analyse doit être fractionné, s'il y a lieu, et bien mélangé, pour permettre le prélèvement de portions représentatives aux fins de l'analyse. La taille de la portion soumise à l'analyse devrait être déterminée en fonction de la méthode d'analyse et de l'efficacité du mélange. Les méthodes utilisées pour le fractionnement et le mélange doivent être enregistrées et ne pas influencer sur les résidus présents dans l'échantillon soumis à l'analyse. Le cas échéant, l'échantillon soumis à l'analyse doit être traité dans des conditions particulières, par exemple à des températures inférieures à zéro, afin de réduire au minimum les effets négatifs du traitement sur les résidus. Lorsque le traitement risque d'affecter les résidus et lorsqu'il n'existe pas de solution de rechange pratique, la portion analysée peut consister en unités entières ou en partie d'unités entières. Si la portion analysée consiste en quelques unités ou parties d'unités, elle a peu de chances d'être représentative de l'échantillon soumis à l'analyse et un nombre suffisant d'autres portions doit être analysé afin d'indiquer l'incertitude de la valeur moyenne. Si les portions destinées à l'analyse doivent être préalablement stockées, le mode et la durée du stockage ne doivent pas affecter les niveaux de résidus présents. Des portions supplémentaires doivent être prélevées en vue d'analyses de confirmation par répétition, selon que de besoin.

4. CRITERES DE CONFORMITE

- 4.1 Les résultats de l'analyse doivent être obtenus à partir d'un ou de plusieurs échantillons de laboratoire pris dans le lot et se trouvant dans un état approprié pour l'analyse. Les résultats doivent être corroborés par des données de contrôle de qualité acceptables (par exemple, pour l'étalonnage des instruments et la récupération des pesticides, se reporter au Codex Alimentarius, Volume 2, Section 4.2, "Directives concernant les bonnes pratiques de laboratoire en matière d'analyse des résidus de pesticides"). Les résultats ne doivent pas être corrigés en fonction de la récupération des pesticides. Si les résultats de l'analyse indiquent qu'un résidu dépasse une LMR, sa concentration devra être vérifiée par l'analyse d'une ou de plusieurs portions d'analyse supplémentaires, prélevées sur les échantillons de laboratoire originaux.
- 4.2 La LMR Codex s'applique à l'échantillon en vrac.
- 4.3 Le lot est jugé conforme à une LMR Codex lorsque les résultats de l'analyse ne dépassent pas la LMR.
- 4.4 Si les résultats obtenus pour l'échantillon en vrac dépassent la LMR, la décision de rejeter le lot devrait tenir compte de: i) l'éventail des résultats obtenus à partir d'un ou de plusieurs échantillons de laboratoire, selon le cas; et ii) de la précision de l'analyse indiquée par les données relatives au contrôle de la qualité.

* Par exemple, les noyaux des fruits à noyaux ne font pas l'objet d'une analyse, mais la concentration de résidus est calculée en supposant qu'ils sont inclus mais ne contiennent pas de résidus.

Tableau 1. Nombre minimum d'échantillons primaires à prélever dans un lot

Nombre minimum d'échantillons primaires à prélever dans un lot	
a) Produits carnés, y compris la chair de volaille	
lot non suspect	1
lot suspect	déterminés selon le tableau 2
b) Autres Produits	
i) Produits, emballés ou en vrac, dont on peut supposer qu'ils sont bien mélangés ou homogènes	1 Voir note d) correspondant à la définition d'un lot, Appendice 1
ii) Produits, emballés ou en vrac, qui pourraient ne pas être bien mélangés ou homogènes	Voir note i) ci-après
<i>soit:</i>	
Poids du lot, kg	
<50	3
50-500	5
>500	10
<i>ou:</i>	
Nombre de boîtes ou autres récipients dans le lot	
1-25	1
26-100	5
>100	10

Note. i) Pour les produits composés de grosses unités, dans la classe A seulement, le nombre minimum d'échantillons primaires devrait correspondre au nombre minimum d'unités requis pour l'échantillon de laboratoire (voir Tableau 4)

Tableau 2. Nombre d'échantillons primaires choisis au hasard, requis pour une probabilité donnée de détection d'un échantillon non conforme au moins dans un lot de produits carnés, y compris la chair de volaille, pour une fréquence donnée de résidus non conformes dans le lot

Fréquence des résidus non conformes présents dans le lot %	Nombre minimum d'échantillons (n_0) requis pour déceler un résidu non conforme avec une probabilité de:		
	90%	95%	99%
90	1	-	2
80	-	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2302	2995	4603

Notes a) Le tableau suppose un échantillonnage aléatoire.

b) Lorsque le nombre d'échantillons primaires indiqués dans le Tableau 2 est supérieur à environ 10 pour cent des unités contenues dans le lot total, le nombre d'échantillons primaires peut être moindre et doit être calculé comme suit:

$$n = \frac{n_0}{1 + (n_0 - 1) / N}$$

où n = nombre minimum d'échantillons primaires à prélever

n_0 = nombre minimum d'échantillons primaires indiqués dans le Tableau 2

N = nombre d'unités, susceptibles de produire un échantillon primaire dans le lot

c) Lorsqu'un unique échantillon primaire est prélevé, la probabilité de détection d'un échantillon non conforme est analogue à la fréquence des résidus en infraction.

d) Pour déterminer avec exactitude les probabilités, ou d'autres possibilités de probabilités, ou une fréquence différente des échantillons non conformes, le nombre d'échantillons à prélever peut se calculer au moyen de la formule suivante:

$$1-p=(1-i)^n$$

dans laquelle p est la probabilité et I est la fréquence de résidus non conformes présents dans le lot (tous deux exprimés en fraction, pas en pourcentage) et n est le nombre d'échantillons.

Tableau 3. Viande et chair de volaille: description des échantillons primaires et tailles minimales des échantillons de laboratoire

Produit	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Catégorie B, produits alimentaires primaires d'origine animale			
1. Viandes de mammifères , type 06, groupe 030 Note: Pour Le Contrôle De Conformité Avec Les LMR Des Pesticides Liposolubles, Les Echantillons Doivent Etre Prélevés Selon La Section 2 Ci-Après			
1.1 Gros mammifères , carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement 10 kg ou plus	bovins ovins porcins	Diaphragme entier ou partie du diaphragme, complétée, le cas échéant, par le muscle cervical	0,5 kg
1.2 Petits mammifères , carcasse entière	lapins	Carcasse entière ou pattes de derrière	0,5 kg , unité débarrassée de la peau et des os
1.3 Morceaux de viande de mammifères, frais/réfrigérés/ congelés emballés ou non	quartiers côtes steaks épaules	Unité(s) entière(s) ou portion d'une unité importante	0,5 kg , unité débarrassée des os
1.4 Morceaux de viande de mammifères, congelés en vrac	quartiers côtes	<u>soit</u> une portion congelée prélevée dans un récipient, <u>soit</u> la totalité (ou des portions) de morceaux individuels	0,5 kg , unité débarrassée des os
2. Graisses de mammifères, y compris la graisse de la carcasse , type 06, groupe 031 Note: des échantillons de graisse prélevés comme décrit aux alinéas 2.1, 2.2 et 2.3 peuvent être utilisés pour déterminer la conformité de la graisse ou du produit tout entier avec les LMR correspondantes			
2.1 Gros mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse , habituellement 10 kg ou plus	bovins ovins porcins	graisse de rognons, graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un seul animal	0,5 kg
2.2 Petits mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse <10 kg		graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un ou plusieurs animaux	0,5 kg
2.3 Morceaux de viande de mammifères	pattes côtes steaks	<u>soit</u> graisse visible, prélevée sur une ou plusieurs unités <u>soit</u> unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s) là où la graisse ne peut pas être détachée	0,5 kg 2 kg
2.4 Tissus graisseux de mammifères en vrac	-	unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage en trois endroits au moins	0,5 kg
Catégorie B, produits alimentaires primaires d'origine animale			
3. Abats de mammifère , type 06, groupe 032			
3.1 Foies de mammifères , frais/réfrigérés/congelés	-	foie(s) entier(s), ou partie de foie	0,4 kg
3.2 Rognons de mammifères , frais/réfrigérés/congelés	-	un ou deux rognons provenant d'un ou plusieurs animaux	0,2 kg
3.3 Cœurs de mammifères , frais/réfrigérés/congelés	-	cœur(s) entier(s) ou portions de ventricule seulement, si le cœur est gros	0,4 kg

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Produit	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.4 Autres abats de mammifères, frais/réfrigérés/ congelés	intestins, cervelles	partie ou unité entière provenant d'un ou plusieurs animaux ou coupe transversale prélevée sur le produit congelé en vrac	0,5 kg
4. Chair de volaille , type 07, groupe 036 Note: pour le contrôle de conformité avec les LMR des pesticides liposolubles, les échantillons doivent être prélevés selon la section 5 ci-après			
4.1 Carcasses de grands volatiles >2 kg	dinde oie poule	cuisse, pilons ou chair autre que le blanc	0,5 kg , unité débarrassée de la peau et des os
4.2 Carcasses de volatiles moyens 500 g - 2 kg	jeune canard pintade poulet	cuisse, pilons ou chair autre que le blanc provenant d'au moins trois volatiles	0,5 kg , unité débarrassée de la peau et des os
4.3 Carcasses de petits volatiles <500 g	caille pigeon	Carcasses d'au moins six volatiles	0,25 kg de tissu musculaire
4.4 Morceaux de volatiles frais/réfrigérés/congelés emballés pour la vente au détail ou en gros	pattes quartiers	unités emballées ou morceaux individuels	0,5 kg (débarrassés de la peau et des os)
Catégorie B, produits alimentaires primaires d'origine animale			
5. Graisses de volaille, y compris la graisse de la carcasse , type 07, groupe 037 Note: des échantillons de graisse prélevés comme décrit aux alinéas 5.1 et 5.2 peuvent être utilisés pour déterminer la conformité de la graisse ou du produit tout entier avec les LMR correspondantes			
5.1 Volatiles, à l'abattage, carcasses entières ou parties de carcasse	poulets dindes	Unités de graisse abdominale prélevée sur au moins trois volatiles	0,5 kg
5.2 Morceaux de chair de volatiles	pattes blancs de volaille	soit graisse visible, prélevée sur la ou les unité(s) soit unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), lorsque la graisse n'est pas détachable	0,5 kg 2 kg
5.3 Tissu grasseux en vrac de volatiles	-	unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage en trois endroits au moins	0,5 kg
6. Abats de volaille , type 07, groupe 038			
6.1 Abats de volaille comestibles, à l'exception du foie gras d'oie ou de canard et de produits analogues de grande valeur		Unités prélevées sur au moins 6 volatiles, ou coupe transversale prélevée dans un récipient	0,2 kg
6.2 Foie gras d'oie ou de volaille et produits analogues de grande valeur		Unités prélevées sur un volatile ou dans un récipient	0,05 kg

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Produit	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Catégorie E, aliments transformés d'origine animale			
7.	Produits alimentaires secondaires d'origine animale , type 16, groupe 080 viandes séchées Produits dérivés comestibles d'origine animale , type 17, groupe 085 graisses animales transformées Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale , type 18 Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale , type 19		
7.1	Viande de mammifère ou chair de volaille hachée, cuite, mise en conserve, séchée, ou ayant subi un autre type de transformation , y compris les produits à ingrédients multiples	jambon saucisses bœuf haché pâté de volaille	unités emballées, ou coupe transversale représentative prélevée dans un récipient, ou unités (y compris, le cas échéant, jus) prélevées avec un instrument 0,5 kg ou 2 kg si la teneur en graisse est 5%

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
 Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Tableau 4. Produits d'origine végétale: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

Produits	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Catégorie A, produits alimentaires primaires d'origine végétale			
1. Tous les fruits frais , type 1, groupes 001-008 Tous les légumes frais , type 2, groupes 009-019, sauf groupe 015 (légumineuses séchées)			
1.1 Produits frais de petite taille poids unitaire inférieur à 25 g en général	diverses baies pois olives	Unités entières, ou emballages, ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	1 kg
1.2 Fruits frais de taille moyenne poids unitaire de 25 à 250 g en général	pommes oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3 Produits frais de grande taille poids unitaire de plus de 250 g en général	choux concombres raisins (grappes)	Unités entières	1 kg (au moins 5 unités)
2. Légumineuses , type 2, groupe 015 Céréales , type 3, groupe 020 Fruits à coques , type 4, groupe 022 Graines oléagineuses , type 4, groupe 023 Graines pour boissons et confiserie , type 4, groupe 024	fèves de soja riz, blé à l'exception des noix de coco, noix de coco arachides, grains de café		1 kg 1 kg 1 kg 5 unités 500 g 500 g
3. Herbes , type 5, groupe 027 (pour les herbes séchées, voir: catégorie D, type 12, à la section 5 du présent tableau) Epices , type 5, groupe 028	persil frais autres fines herbes, fraîches séchées	Unités entières Unités entières ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 kg 0,2 kg 0,1 kg
Catégorie C, produits primaires destinés à l'alimentation animale			
4. Produits primaires d'origine végétale destinés à l'alimentation animale , type 11			
4.1 Légumineuses fourragères, et autres fourragères et fourrages divers		Unités entières ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	1 kg (au moins 10 unités)
4.2 Paille, foin et autres produits séchés		Unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 kg (au moins 10 unités)

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Produits	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Catégorie D, aliments transformés d'origine végétale			
5. Produits alimentaires secondaires d'origine végétale , type 12, fruits séchés, légumes, herbes condimentaires, produits céréaliers moulus Produits dérivés d'origine végétale , type 13, thés, huiles végétales, jus, sous-produits destinés à l'alimentation animale et produits divers Produits manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale , type 14 Produits manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale , type 15, y compris produits comprenant des ingrédients d'origine animale, mais où les ingrédients d'origine végétale prédominent et groupe 078, pains			
5.1 Produits à valeur unitaire élevée		Emballages ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,1 kg*
5.2 Produits solides à faible densité en vrac	houblon thé	Unités emballées ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,2 kg
5.3 Autres produits solides	pain farine pulpe de pomme fruits secs	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 kg
5.4 Produits liquides	huiles végétales jus	Unités emballées ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg
* Un échantillon de laboratoire plus petit peut être prélevé dans le cas d'un produit d'une valeur exceptionnellement élevée, mais la raison doit en être indiquée dans le dossier d'échantillonnage.			

Tableau 5. Oeufs, produits à base d'oeufs et produits laitiers: description des échantillons primaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

Produits	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Catégorie B, produits alimentaires primaires d'origine animale			
1.	Oeufs de volaille , type 7, groupes 039		
1.1	Oeufs , à l'exception des oeufs de caille et d'autres oeufs de ce type	oeufs entiers ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	12 oeufs de poule entiers, 6 oeufs d'oie ou de cane entiers
1.2	Oeufs de caille et oeufs analogues	oeufs entiers	24 oeufs entiers
2	Laits , type 6, groupe 033	Unité(s) entière(s) prélevée(s) avec un instrument d'échantillonnage	0,5 l
Catégorie E, aliments transformés d'origine animale			
3.	Produits alimentaires secondaires d'origine animale , type 16, groupe 082 laits écrémés, laits condensés et laits en poudre Produits dérivés d'origine animale , type 17, groupe 086 graisses de lait, groupe 087 beurres, huiles butyriques, crèmes, crèmes en poudre, caséines, etc. Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale , type 18, groupe 090 Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale , type 19, groupe 092 (y compris produits comportant des ingrédients d'origine végétale, mais où les ingrédients d'origine animale prédominent)		
3.1	Laits liquides, laits en poudre, laits et crèmes concentrés, crèmes, crèmes glacées à base laitière, yaourts	unités emballées ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 l (produits liquides) 0,5 kg (produits solides)
<p><i>Notes.</i> i) <i>Les laits et crèmes concentrés en vrac doivent être soigneusement mélangés avant l'échantillonnage, les matières adhérent aux parois et au fond du récipient doivent être détachées, et le tout doit être vigoureusement agité. Prélever 2 à 3 litres et agiter de nouveau, avant de prélever l'échantillon de laboratoire.</i></p> <p>ii) <i>Pour les laits en poudre en vrac, enfoncer une sonde sèche au cœur de la poudre à une vitesse de pénétration constante pour effectuer les prélèvements nécessaires.</i></p> <p>iii) <i>Les crèmes en vrac doivent être soigneusement mélangées avec une batte, mais sans les faire mousser, les fouetter ou les battre, avant le prélèvement de l'échantillon.</i></p>			
3.2	Beurre et beurres émulsionnés	beurre, beurre de sérum, pâte à tartiner à faible teneur en matière grasse contenant des graisses de beurre, beurre émulsionné anhydre, graisse de lait anhydre	unités entière ou parties d'unités emballées, 0,2 kg ou 0,2 l ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage
3.3	Fromages, y compris fromages fondus poids unitaire de 0,3 kg ou plus	unités telles qu'elles se présentent, ou unités découpées avec un instrument d'échantillonnage	0,5 kg
	poids unitaire inférieur à 0,3 kg	unités entières ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	0,3 kg
<p><i>Note.</i> <i>Pour les fromages circulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles à partir du centre du fromage. Pour les fromages rectangulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles parallèles aux bords.</i></p>			

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Produits	Exemples	Nature des échantillons primaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.4	Produits liquides, congelés ou séchés à base d'oeufs	unités prélevées de manière aseptique avec un instrument d'échantillonnage	0,5 kg

Les produits sont classés selon le système du Codex Alimentarius ⁶
Voir tableau 1 pour déterminer le nombre d'échantillons primaires requis

Appendice I. DÉFINITIONS DES TERMES

Portion soumise à l'analyse

Quantité de produit représentative prélevée sur l'échantillon soumis à l'analyse, d'une taille suffisante pour mesurer la concentration de résidus.

Note. Un instrument d'échantillonnage peut être utilisé pour prélever la portion destinée à l'analyse.

Échantillon soumis à l'analyse

La quantité de produit prélevée à des fins d'analyse sur l'échantillon de laboratoire, par séparation de la portion du produit soumise à l'analyse^{5,6}, qui est ensuite mélangée, moulue, hachée finement, etc., en vue du prélèvement de portions soumises à l'analyse avec une erreur d'échantillonnage minimale.

Note. La préparation de l'échantillon soumis à l'analyse doit refléter la procédure utilisée pour l'établissement des LMR Codex et, par conséquent, la portion du produit à analyser peut comprendre des parties qui ne sont pas normalement consommées.

Échantillon en vrac

Pour les produits autres que la viande et la volaille, total combiné et soigneusement mélangé des échantillons primaires prélevés dans un lot. Pour la viande et la volaille, échantillon primaire considéré comme équivalant à l'échantillon en vrac.

Notes. a) Les échantillons primaires doivent fournir suffisamment de matière pour que tous les échantillons de laboratoire puissent être prélevés sur l'échantillon en vrac.

b) Lorsque des échantillons de laboratoire distincts sont préparés durant la collecte du (ou des) échantillon(s) primaire(s), l'échantillon en vrac est la somme théorique des échantillons de laboratoire au moment du prélèvement des échantillons dans le lot.

Échantillon de laboratoire

Echantillon envoyé au laboratoire ou reçu par lui. Quantité représentative de matière prélevée dans l'échantillon en vrac.

Notes: a) Un échantillon de laboratoire peut être la totalité ou une partie de l'échantillon en vrac.

b) Les unités ne doivent pas être découpées ni brisées pour produire le (ou les) échantillons de laboratoire, sauf dans les cas où la subdivision des unités est spécifiée au tableau 3.

c) Des doubles des échantillons de laboratoire peuvent être préparés.

Lot

Quantité identifiable de marchandises à usage alimentaire livrées en une seule fois, ayant - du moins à la connaissance de l'analyste - des caractéristiques uniformes, telles que même origine, même producteur, même variété, même emballer, même type de conditionnement, même marque, même expéditeur, etc. Un lot suspect est un lot qui, pour une raison quelconque, est soupçonné de contenir un résidu en quantité excessive. Un lot non suspect est un lot que l'on n'a pas de raison de soupçonner de contenir des résidus en quantités excessives.

Notes: a) Lorsqu'une livraison est composée de lots qui peuvent être identifiés comme provenant de cultivateurs différents, etc., chaque lot doit être considéré à part..

b) Une livraison peut comprendre un ou plusieurs lots.

c) Lorsque la taille ou les limites de chaque lot d'une expédition importante ne sont pas clairement fixées, chaque wagon, camion ou cargaison d'une série peut être considéré comme un lot distinct.

d) Un lot peut être mélangé par suite de procédés de calibrage ou de fabrication, par exemple.

Échantillon primaire

Une ou plusieurs unités prélevées en un seul endroit d'un lot.

Notes. a) *L'endroit du lot où l'échantillon primaire est prélevé devrait être choisi, de préférence, de manière complètement aléatoire, mais, lorsque ceci est matériellement impossible, l'endroit devrait être choisi de manière aléatoire dans les parties accessibles du lot.*

b) *Le nombre d'unités requises pour constituer un échantillon primaire est déterminé par la taille minimale et le nombre des échantillons de laboratoire requis.*

c) *Pour les produits d'origine végétale, les oeufs et les produits laitiers, où plus d'un échantillon primaire est prélevé sur un lot, chaque échantillon primaire devrait contribuer dans les mêmes proportions à l'échantillon en vrac.*

d) *Les unités peuvent être réparties de manière aléatoire entre les échantillons de laboratoire identiques au moment du prélèvement de l'échantillon ou des échantillons primaires dans les cas où les unités sont de taille moyenne ou grande et où le mélange de l'échantillon en vrac ne permettrait pas d'obtenir des échantillons de laboratoire plus représentatifs, ou dans les cas où les unités (par exemple oeufs, fruits à chair tendre) pourraient être endommagées par le mélange.*

e) *Lorsque les échantillons primaires sont prélevés à plusieurs reprises au cours du chargement ou du déchargement d'un lot, "l'endroit" du prélèvement est en fait un point dans le temps.*

f) *Les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour obtenir le (ou les) échantillon(s) primaire(s) sauf si la subdivision des unités est spécifiée au Tableau 3.*

Échantillon

Une ou plusieurs unités sélectionnées dans une population d'unités, ou une portion de marchandise sélectionnée dans une quantité plus importante. Dans le cadre de ces recommandations, un échantillon représentatif devrait représenter le lot, l'échantillon en vrac, l'animal, etc, sur le plan de la teneur en résidus de pesticides et pas nécessairement par rapport à ses autres particularités.

Échantillonnage

Procédure utilisée pour prélever et constituer un échantillon.

Instrument d'échantillonnage

i) Instrument tel que cuillère, louche, sonde, couteau ou fourchette utilisé pour prélever une unité d'un produit en vrac ou de paquets (tels que tonneaux, gros fromages) ou animaux qui sont individuellement trop grands pour être utilisés comme échantillons primaires. ii) Petit instrument tel qu'une lime, utilisé pour préparer un échantillon de laboratoire à partir d'un échantillon en vrac, ou pour préparer une portion à partir d'un échantillon destiné à l'analyse.

Notes. a) *Des instruments d'échantillonnage spécifiques sont décrits dans les normes ISO^{1, 2, 3} et IDF⁴.*

b) *Lorsque l'échantillon est composé de paille ou de feuilles en vrac, la main du fonctionnaire chargé de l'échantillonnage peut être considérée comme un instrument d'échantillonnage.*

Fonctionnaire chargé de l'échantillonnage

Une personne formée aux procédures d'échantillonnage et, le cas échéant, autorisée à prélever des échantillons par les autorités compétentes.

Note. *Le fonctionnaire chargé de l'échantillonnage est responsable de toutes les procédures jusqu'à et y compris la préparation, l'emballage et l'expédition du (ou des) échantillon(s) de laboratoire. Il doit avoir conscience que le respect le plus rigoureux des procédures d'échantillonnage spécifiées s'impose, il doit fournir une documentation complète pour les échantillons et il devrait collaborer étroitement avec le laboratoire.*

Taille de l'échantillon

Nombre d'unités, ou quantité de produit, constituant l'échantillon.

Unité

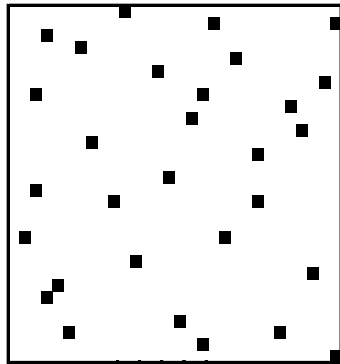
La plus petite portion d'un lot qui doit être prélevée pour constituer la totalité ou une partie d'un échantillon primaire.

Note: Les unités se définissent comme suit, selon les produits:

- a) **Fruits et légumes frais.** Chaque fruit, légume ou grappe naturelle de ceux-ci (raisin, par exemple) constitue une unité, sauf s'ils sont de petite taille. Les unités de petits produits qui sont emballées peuvent être identifiées comme à l'alinéa d) ci-dessous. Lorsqu'un instrument d'échantillonnage peut être utilisé sans endommager le produit, il peut servir à constituer des unités. Les fruits et légumes frais ne doivent être ni coupés ni brisés pour produire des unités.*
- b) **Gros animaux ou parties ou organes de ceux-ci.** Une portion, ou la totalité, d'une partie ou d'un organe spécifié constitue une unité. Les parties ou organes peuvent être coupés pour former des unités.*
- c) **Petits animaux ou parties ou organes de ceux-ci.** Chaque animal entier ou chaque partie ou organe complet peut constituer une unité. Si emballées, les unités peuvent être identifiées comme dans d) ci-dessous. Lorsqu'un instrument d'échantillonnage peut être utilisé sans affecter les résidus, il peut servir à constituer des unités.*
- d) **Produits emballés.** Le conditionnement le plus petit doit être considéré comme une unité. Lorsque les plus petits conditionnements sont encore très volumineux, ils doivent être échantillonnés comme les produits en vrac (voir e) ci-dessous). Lorsque les plus petits conditionnements sont très petits, un lot de petits conditionnements peut constituer une unité.*
- e) **Produits en vrac et gros conditionnements** (tels que tonneaux, fromages, etc.) qui sont individuellement trop volumineux pour constituer des échantillons primaires. On se sert alors d'un instrument d'échantillonnage pour constituer des unités.*

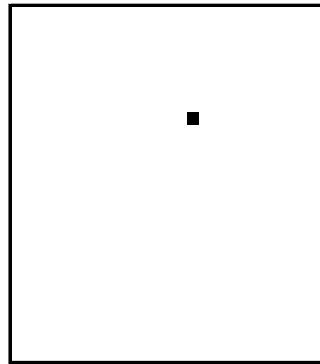
APPENDICE II.A REPRESENTATION SCHEMATIQUE DE L'ECHANTILLONNAGE: VIANDE ET CHAIR DE VOLAILLE

Lot et échantillons primaires de viande ou chair de volaille suspecte: échantillons primaires prélevés en un nombre égal d'endroits choisis au hasard (voir Tableaux 1, 2 et 3)

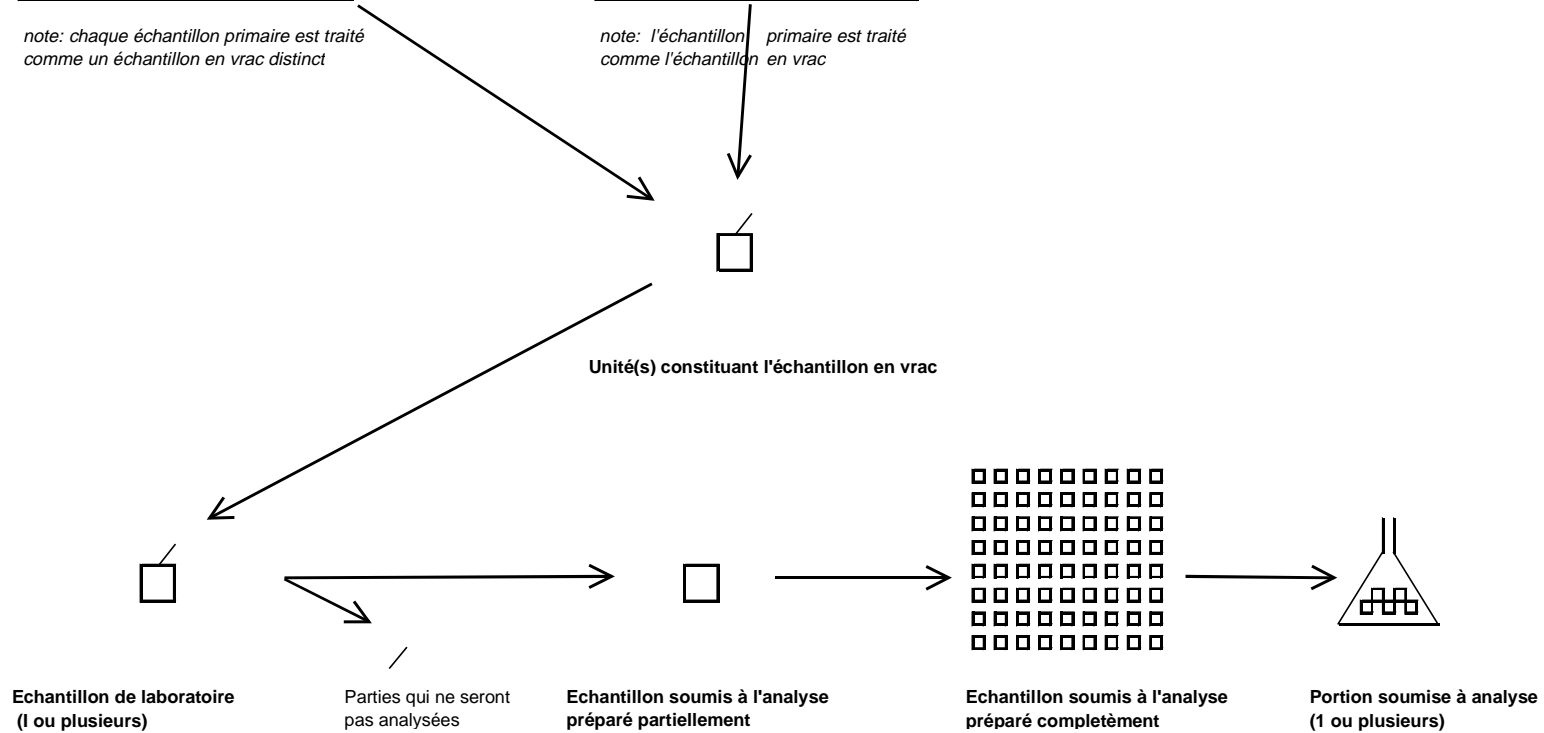


note: chaque échantillon primaire est traité comme un échantillon en vrac distinct

Lot et échantillons primaires de viande ou chair de volaille non suspecte: Un échantillon primaire prélevé en un point choisi au hasard (voir Tableaux 1 et 3)



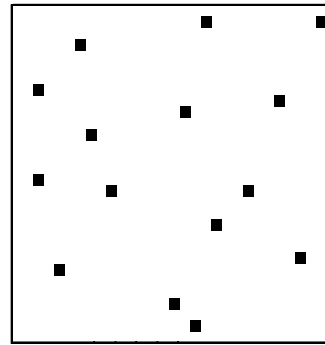
note: l'échantillon primaire est traité comme l'échantillon en vrac



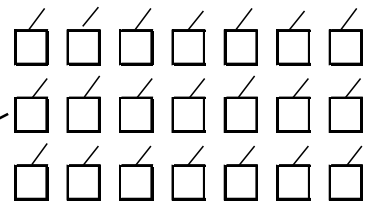
APPENDICE II.B REPRESENTATION SCHEMATIQUE DE L'ECHANTILLONNAGE: PRODUITS AUTRES QUE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Lot et échantillons primaires de tout autre produit

1, 3, 5, 10 ou 15 échantillons primaires prélevés en un nombre égal d'endroit choisis au hasard
(voir Tableaux 1, 4 et 5)

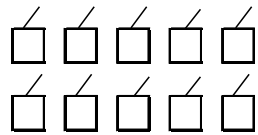


note: les échantillons primaires sont combinés pour constituer l'échantillon en vrac

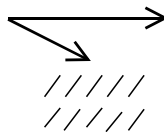


Unités constituant l'échantillon en vrac

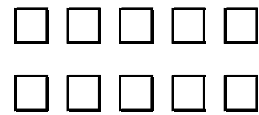
note: l'échantillon en vrac est la somme conceptuel des échantillons de laboratoires, si ceux-ci sont préparés directement du lot



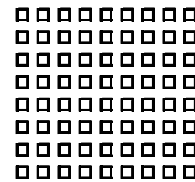
Echantillon de laboratoire
(1 ou plusieurs)



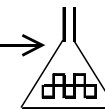
Parties qui ne seront pas analysées



Echantillon soumis à l'analyse préparé pariellement



Echantillon soumis à l'analyse préparé complètement



Portion soumise à analyse
(1 ou plusieurs)

APPENDICE III. EXEMPLES

Notes (i) Ces exemples sont donnés uniquement à titre d'illustration, ils ne font pas partie des recommandations. (ii) Les décisions en matière de dépassement des LMR doivent se fonder sur les données analytiques disponibles, mais les décisions en matière de mesures à prendre relèvent des autorités concernées.

Exemple A

Les hypothèses:

1. Un lot de 500 t de carcasses animales congelées, importées, dont 300 t portent l'étiquette du producteur A et 200 t celles du producteur B, doit être examiné pour déterminer l'éventuelle présence de résidus.
2. Les carcasses proviennent d'un exportateur dont les produits ont montré, lors des contrôles, la présence en quantité excessive de résidus de perméthrine (liposoluble) et de diflubenzuron (non liposoluble).
3. Les carcasses du lot A contiennent de la graisse qui peut être supprimée, mais non celle du lot B.
4. Le plan d'échantillonnage vise à assurer une probabilité de détection de 95%, si 10% des carcasses contiennent trop de résidus.
5. La loi n'exige pas la préparation de doubles des échantillons de laboratoire.
6. Les documents d'accompagnement sont présentés sur papier.
7. La loi nationale admet que les tissus graisseux soient fondus pour l'extraction des lipides.

Mesures et décisions qui s'imposent:

1. L'échantillonnage du lot se fait séparément pour les deux lots suspects A et B.
2. Le tableau 2 montre qu'il faut prélever 29 échantillons de laboratoire et que, par conséquent et dans la mesure du possible, il faut sélectionner au hasard 29 carcasses dans chaque lot.
3. On prélève de chaque carcasse sélectionnée dans le lot A un minimum de 0,5 kg de tissus graisseux adhérents comme échantillon de laboratoire (primaire) et de 0,5 kg de viande (os non compris) comme échantillon de laboratoire (primaire) séparé.
4. Les carcasses du lot B n'ont pas de graisse qui puisse s'éliminer et 29 échantillons de 2 kg de viande sont prélevés.
5. Après avoir prélevé les échantillons de laboratoire, on les place chacun dans un sac de polythène neuf, solidement étiqueté et scellé, et l'on complète le document d'accompagnement. Les échantillons sont envoyés au laboratoire en s'assurant qu'ils ne peuvent dégeler. Des copies des documents d'accompagnement sont remises au propriétaire du lot ou à la personne qui en a la garde. Ces copies sont envoyées avec les échantillons et le responsable de l'échantillonnage en conserve des exemplaires.
6. Les échantillons de laboratoire de tissus graisseux provenant du lot A sont fondus, les graisses récoltées et des parties aliquotes (portions d'analyse) sont soumises à analyses pour déterminer la présence de résidus de perméthrine. Les résultats sont exprimés en fonction de la graisse totale.
7. Les os, s'il y en a, sont éliminés des échantillons de laboratoire prélevés sur la viande et ceux-ci sont hachés avant la détermination des résidus de diflubenzuron dans les portions d'analyse. Les résultats sont exprimés sur la base du produit entier sans os.
8. Si les échantillons de viande provenant des deux lots contiennent du diflubenzuron en quantité ≤ 0.05 mg/kg et que tous les échantillons du lot A contiennent < 1 mg/kg de perméthrine, le lot B est acceptable et le lot A est acceptable sur le plan des résidus de diflubenzuron.
9. Si 3 des 29 échantillons de graisse du lot A contiennent une quantité de perméthrine > 1 mg/kg, il faudra analyser des doubles des portions d'analyse de graisse de ces 3 échantillons de laboratoire. Compte tenu des incertitudes de l'analyse, si les résultats confirment un dépassement de la LMR, les 3 carcasses ne sont pas conformes à la LMR, tandis que les 26 autres sont conformes à cette LMR.
10. Si la totalité du lot n'est pas rejetée sur la base de ce qui précède, des échantillons de laboratoire prélevés sur les tissus graisseux des carcasses restantes du lot A peuvent être prélevés pour analyses, afin de séparer les carcasses acceptables de celles qui ne le sont pas.

Exemple B

Les hypothèses:

1. Un lot de 60 t de pommes réparties dans 12 cartons (chacun contenant environ 100 pommes) doit être contrôlé pour déterminer la présence de résidus.
2. Tous les cartons sont pourvus du code du même producteur et sont datés.
3. La loi nationale exige des échantillons de laboratoire en trois exemplaires.
4. Le responsable de l'échantillonnage ne sait pas avec exactitude dans quelle mesure les fruits ont pu être mélangés durant l'emballage et le calibrage.
5. Les documents d'accompagnement sont présentés sur papier.
6. Un double de l'échantillon de laboratoire reste au laboratoire de surveillance jusqu'à ce que le laboratoire d'arbitrage le demande pour analyse.

Mesures et décisions qui s'imposent:

1. Le lot est échantillonné en tant que lot unique.
2. Dans la mesure du possible, 10 cartons sont choisis au hasard et 3 sacs de polythène neufs servent à la livraison d'échantillons de laboratoire.
3. Des pommes sont prélevées dans chaque carton (une ou deux par carton) et placées dans chacun des sacs, de manière qu'il y ait au moins 10 pommes dans chaque sac, pesant en tout 1 kg ou plus. Les sacs sont ensuite solidement étiquetés et scellés, et les documents d'accompagnement complétés y sont joints.
4. Deux des échantillons de laboratoire sont envoyés au laboratoire de surveillance et le troisième est remis au propriétaire du lot ou à la personne qui en a la garde.
5. Au laboratoire de surveillance, le premier échantillon est préparé et traité et une portion est soumise à analyse. Le deuxième échantillon de laboratoire est conservé sans être soumis à d'autres traitements.
6. Si les résultats confirment la présence d'iprodione dépassant la LMR de 10 mg/kg, on procédera à l'analyse d'un ou de plusieurs doubles des portions d'analyse.
7. Si les résultats indiquent que la LMR est dépassée, les autorités en avisent le propriétaire du lot ou la personne qui en a la garde (qui peut avoir recours à une analyse indépendante de l'échantillon de laboratoire concerné) et envoient l'échantillon de laboratoire scellé restant à un laboratoire de référence.
8. Compte tenu des incertitudes de l'analyse effectuée par les deux laboratoires, si les résultats obtenus par le laboratoire de référence montrent la présence de résidus d'iprodione en quantité de 10 mg/kg ou plus, on considère que la LMR est dépassée.

REFERENCES

1. **Organisation internationale de normalisation**, 1979. Norme internationale ISO 950: Céréales - Echantillonnage (sous forme de grains)
2. **Organisation internationale de normalisation**, 1979. Norme internationale ISO 951: Légumineuses en sacs - Echantillonnage
3. **Organisation internationale de normalisation**, 1980. Norme internationale ISO 1839: Thé - Echantillonnage
4. **Fédération internationale de laiterie**, 1995. Norme internationale FIL 50C: Lait et produits laitiers - Méthodes d'échantillonnage.
5. **Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires** (1993). "Portion des produits à laquelle s'appliquent les limites maximales de résidus du Codex et qui est soumise à l'analyse". Codex Alimentarius, volume 2, section 2, 387-404. FAO Rome. ISBN: 92-5-103271-8.
6. **Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires** (1993). "Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale". Codex Alimentarius, Volume 2, section 2, 147-366. FAO Rome. ISBN: 92-5-103271-8.

**AVANT-PROJETS DE LMR ET AVANT-PROJETS DE LMR RÉVISÉES
POUR LES PESTICIDES**

(Avancés à l'étape 5 de la procédure du Codex pour adoption à l'étape 8,
avec omission des étapes 6 et 7)

	Produit	LMR (mg/kg)¹		
8	CARBARYL²			
FS 240	Abricot	10	T	(a)
FC 1	Agrumes	7	T	(a)
FB 20	Airelles	7	T	(a)
SO 703	Arachide entière	2	T	(a)
VS 621	Asperge	10	T	(a)
VO 440	Aubergine	5	T	(a)
GC 647	Avoine	5	T Po	(a)
FI 327	Banane	5	T	(a)
VR 574	Betterave	2	T	(a)
VR 596	Betterave sucrière	0,2	T	(a)
GC 654	Blé	5	T Po	(a)
VR 577	Carotte	2	T	(a)
FS 13	Cerises	10	T	(a)
PM 110	Chair de volaille	0,5	T V	(a)
VR 497	Chou-navet	2	T	(a)
VB 41	Choux cabus	5	T	(a)
VC 433	Citrouille	3	T	(a)
VC 424	Concombre	3	T	(a)
VC 431	Courgette	3	T	(a)
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	100	T	(a)
CF 1212	Farine complète de blé	2	T	(a)
CF 1211	Farine de blé	0,2	T PoP	(a)
AS 162	Foin ou fourrage (sec) de graminées	100	T	(a)
AL 697	Fourrage d'arachide	100	T	(a)
FB 275	Fraise	7	T	(a)
FB 272	Framboises (y compris les framboises de Virginie)	10	T	(a)
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	1	T	(a)
AO51900	Fruits à coque non décortiqués	10	T	(a)
VO 442	Gombo	10	T	(a)
SO 691	Graine de coton	1	T	(a)
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	7	T	(a)
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	5	T	(a)
AL 1030	Haricots fourragers (en vert)	100	T	(a)
FI 341	Kiwi	10	T Poids frais	(a)
ML 106	Laits	0,1	(*) T	(a)
VL 53	Légumes feuillus	10	T	(a)
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	100	T	(a)
VO 1275	Maïs doux (grains)	1	T	(a)
AF 645	Maïs fourrager	100	T	(a)
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	3	T	(a)

¹ (*): A la limite de détermination ou à proximité.
Po: La LMR comprend les utilisations du pesticide après récolte.
PoP: Les LMR tiennent compte du traitement après récolte des produits alimentaires primaires.
T: La LMR est de caractère temporaire, sans tenir compte du statut de la DJA, dans l'attente que les informations demandées aient été communiquées et évaluées.
V: Les LMR comprennent les utilisations vétérinaires.
(a): Le projet de LMR révisée.

² Les LMR temporaires: 1999-2003.

Produit		LMR (mg/kg)¹		
FB 264	Mûres de ronce	10	T	(a)
FB 266	Mûres des haies (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise)	10	T	(a)
FS 245	Nectarine, Brugnion	10	T	(a)
PE 112	Oeufs	0,5	T	(a)
FT 305	Olives	10	T	(a)
DM 305	Olives traitées	1	T	(a)
GC 640	Orge	5	T Po	(a)
VR 588	Panais	2	T	(a)
PO 113	Peau de volaille	5	T V	(a)
FS 247	Pêche	10	T	(a)
VO 51	Piments	5	T	(a)
FP 230	Poire	5	T	(a)
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	5	T	(a)
VD 527	Pois à vache (sec)	1	T	(a)
AL 528	Pois fourrager (en vert)	100	T Poids frais	(a)
FP 226	Pomme	5	T	(a)
VR 589	Pomme de terre	0,2	T	(a)
VC 429	Potirons	3	T	(a)
AO3 1	Produits laitiers	0,1	(*) T	(a)
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	10	T	(a)
VR 494	Radis	2	T	(a)
FB 269	Raisin	5	T	(a)
GC 649	Riz	5	T PoP	(a)
CM 649	Riz décortiqué	5	T Po	(a)
GC 650	Seigle	5	T Po	(a)
VD 541	Soja (sec)	1	T	(a)
AL 1265	Soja fourrager (en vert)	100	T Poids frais	(a)
CM 654	Son de blé non transformé	20	T PoP	(a)
GC 651	Sorgho	10	T Po	(a)
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	100	T Poids frais	(a)
VO 448	Tomate	5	T	(a)
AL 1023	Trèfle	100	T Poids frais	(a)
MM 812	Viande de bovins	0,2	T	(a)
MM 814	Viande de caprins	0,2	T	(a)
MM 822	Viande d'ovins	0,2	T	(a)
65 THIABENDAZOLE				
FI 327	Banane	5	Po	(a)
PM 110	Chair de volaille	0,05		
VS 469	Chicorée witloof (pousses)	0,05	(*)	
VR 589	Pomme de terre	15		(a)
81 CHLOROTHALONIL				
HH 624	Branches de céleri	3		
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	5		(a)
VD 71	Haricots (secs)	0,2		
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0,01	(*)	
HH 740	Persil	3		
VO 445	Piments doux	7		
96 CARBOFURAN				
AL 1020	Fourrage de luzerne	10		(a)
SO 702	Graine de tournesol	0,1	(*)	
SB 716	Grains de café	1		(a)
VR 589	Pomme de terre	0,1	(*)	(a)
158 GLYPHOSATE				
SO 691	Graine de coton	10		(a)
OR 691	Huile comestible de coton	0,05	(*)	
OC 691	Huile de coton non raffinée	0,05	(*)	
GC 645	Maïs	1		(a)

Produit		LMR (mg/kg)¹	
AF 645	Maïs fourrager	1	
GC 651	Sorgho	20	(a)
178	BIFENTHRINE		
CF 1212	Farine complète de blé	0,5	PoP
CF 1211	Farine de blé	0,2	PoP
CM 654	Son de blé non transformé	2	PoP
181	MYCLOBUTANIL		
FB 278	Cassis	0,5	
VO 448	Tomate	0,3	
189	TEBUCONAZOLE		
GC 647	Avoine	0,05	(*)
FI 327	Banane	0,05	
VC 424	Concombre	0,2	
FP 9	Fruits à pépins	0,5	
FS 247	Pêche	1	
VO 445	Piments doux	0,5	
196	TEBUFENOZIDE		
FI 341	Kiwi	0,5	
197	FENBUCONAZOLE		
FI 327	Banane	0,05	
GC 654	Blé	0,1	
FS 13	Cerises	1	
VC 424	Concombre	0,2	
VC 431	Courgette	0,05	
FP 9	Fruits à pépins	0,1	
SO 702	Graine de tournesol	0,05	(*)
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0,2	
TN 672	Noix pacane	0,05	(*)
AS 654	Paille et fourrage sec de blé	3	
FB 269	Raisin	1	
GC 650	Seigle	0,1	

**AVANT-PROJET DE LMR ET AVANT-PROJET DE LMR RÉVISÉES
POUR LES PESTICIDES ET AVANT-PROJET DE LMRE RÉVISÉES**

(Avancés à l'étape 5 de la procédure du Codex)

	Produit	LMR (mg/kg)¹		
7	CAPTANE			
FS 13	Cerises	40		
FB 275	Fraise	30		
AB 226	Marc de pomme sec	2		
FS 245	Nectarine, Brugnion	5		
FP 230	Poire	10		
FP 226	Pomme	20		
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	5		
FB 269	Raisin	25		
DF 269	Raisins séchés (= Raisins secs et Raisins de Corinthe)	50		
VO 448	Tomate	2		
53	MEVINPHOS			
VB 41	Choux cabus	0,05		(a)
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0,05		(a)
VA 384	Poireau	0,02	(*)	
65	THIABENDAZOLE			
MO 812	Abats comestibles de bovins	0,1		(a)
ML 812	Lait de bovins	0,05		(a)
MM 812	Viande de bovins	0,05		(a)
81	CHLOROTHALONIL			
FI 327	Banane	0,01	(*)	(a)
96	CARBOFURAN			
VC 4199	Cantaloup	0,2		
VC 424	Concombre	0,3		
VC 431	Courgette	0,3		
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	10		(a)
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0,1		
FC 4	Oranges douces, oranges amères	0,5		
AS 651	Paille et fourrage sec de sorgho	0,5		
AB 1	Pulpe d'agrumes sèche	2		
GC 651	Sorgho	0,1		
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	2		
103	PHOSMET			
FS 240	Abricot	10		(a)
SO 691	Graine de coton	0,05		
VR 589	Pomme de terre	0,05	(*)	(a)
145	CARBOSULFAN			
FC 4	Oranges douces, oranges amères	0,1		
AB 1	Pulpe d'agrumes sèche	0,1		
177	ABAMECTINE			

¹ (*): A la limite de détermination ou à proximité.
(graisse): La LMR s'applique à la graisse de la viande.
V: Les LMR comprennent les utilisations vétérinaires.
(a): L'avant-projet de LMR révisée ou l'avant-projet de LMRE révisée.

Produit		LMR (mg/kg)¹	
TN 660	Amandes	0,01	(*)
AM 660	Coques d'amandes	0,1	
VC 431	Courgette	0,01	(*)
MO 1281	Foie de bovins	0,1	V
MF 812	Graisse de bovins	0,1	V
DH 1100	Houblon sec	0,1	
VL 483	Laitue à cueillir	0,05	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	0,01	(*)
TN 678	Noyers	0,01	(*)
VC 432	Pastèque	0,01	(*)
FP 226	Pomme	0,02	
VR 589	Pomme de terre	0,01	(*)
MO 1280	Rognons de bovins	0,05	V
181 MYCLOBUTANIL			
FB 275	Fraise	1	
FS 12	Fruits à noyau	2	(a)
187 CLETHODIME			
VA 381	Ail commun ou ail blanc	0,5	
SO 697	Arachide	5	
AM 1051	Betterave fourragère	0,1	(*)
AL 1020	Fourrage de luzerne	10	
VP 61	Haricots, à l'exception des fèves et du soja	0,5	(*)
VA 385	Oignon	0,5	
VO 448	Tomate	1	
189 TEBUCONAZOLE			
FS 13	Cerises	5	
DF 269	Raisins séchés (= Raisins secs et Raisins de Corinthe)	3	
197 FENBUCONAZOLE			
PO 111	Abats comestibles de volaille	0,05	(*)
FS 240	Abricot	0,5	
PM 110	Chair de volaille	0,05	(*)
MO 1281	Foie de bovins	0,05	
SO 495	Graine de colza	0,05	(*)
MF 812	Graisse de bovins	0,05	(*)
PF 111	Graisses de volaille	0,05	(*)
ML 812	Lait de bovins	0,05	(*)
PE 112	Oeufs	0,05	(*)
GC 640	Orge	0,2	
AS 640	Paille et fourrage sec d'orge	3	
FS 247	Pêche	0,5	
MO 1280	Rognons de bovins	0,05	(*)
MM 812	Viande de bovins	0,05	(*)
198 ACIDE AMINOMETHYLPHOSPHONIQUE			
AS 645	Fourrage de maïs	5	
GC 645	Maïs	2	
AF 645	Maïs fourrager	2	

Produit		LMRE (mg/kg)	
21 DDT			
MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	5	(graisse) (a)

**LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES
DONT LA RÉVOCATION EST RECOMMANDÉE**

	Produit	LMR (mg/kg)¹	
14	CHLORFENVINPHOS		
FC 1	Agrumes	1	
SO 697	Arachide	0,05	
VO 440	Aubergine	0,05	
GC 654	Blé	0,05	
VB 400	Brocoli	0,05	
VS 624	Céleri	0,4	
VO 450	Champignons	0,05	
VR 497	Chou-navet	0,05	
SO 691	Graine de coton	0,05	
ML 107	Lait de bovins, de caprins et d'ovins	0,008	F V
GC 645	Maïs	0,05	
VR 506	Navet de printemps	0,05	
VA 385	Oignon	0,05	
VR 508	Patate douce	0,05	
VA 384	Poireau	0,05	
VR 589	Pomme de terre	0,05	
VR 494	Radis	0,1	
VR 583	Raifort	0,1	
GC 649	Riz	0,05	
CM 1205	Riz poli	0,05	
VO 448	Tomate	0,1	
MM 95	Viande (de mammifères autres que les mammifères marins)	0,2	(graisse) V
26	DICOFOL		
AO2 2	Fruits (sauf mention spéciale)	5	
53	MEVINPHOS		
FS 240	Abricot	0,2	
VR 577	Carotte	0,1	
FS 13	Cerises	1	
VL 480	Chou vert	1	
VL 482	Laitue pommée	0,5	
VR 506	Navet de printemps	0,1	
VA 385	Oignon	0,1	
FS 247	Pêche	0,5	
FP 230	Poire	0,2	
FP 226	Pomme	0,5	
VR 589	Pomme de terre	0,1	
56	PHENYL-2 PHENOL		
FP 226	Pomme	25	Po

1

(*): A la limite de détermination ou à proximité.

F: Le résidu est liposoluble; les LMR pour le lait et les produits laitiers sont calculées conformément aux explications données dans le Volume 2B du *Codex Alimentarius*.

(graisse): La LMR s'applique à la graisse de la viande.

Po: La LMR comprend les utilisations du pesticide après récolte.

PoP: Les LMR tiennent compte du traitement après récolte des produits alimentaires primaires.

T: La LMR est de caractère temporaire, sans tenir compte du statut de la DJA, dans l'attente que les informations demandées aient été communiquées et évaluées.

V: Les LMR comprennent les utilisations vétérinaires.

	Produit	LMR (mg/kg)¹	
60	PHOSALONE		
FC 1	Agrumes	1	
VR 589	Pomme de terre	0,1	(*)
FB 269	Raisin	5	
65	THIABENDAZOLE		
VR 596	Betterave sucrière	5	
GC 80	Céréales	0,2	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	10	
DM 596	Mélasse de betterave sucrière	1	
VA 385	Oignon	0,1	
AB 596	Pulpe sèche de betterave sucrière	5	
VO 448	Tomate	2	
76	THIOMETON		
FS 240	Abricot	0,5	
SO 703	Arachide entière	0,5	
VO 440	Aubergine	0,5	
AM 1051	Betterave fourragère	0,05	(*)
VR 596	Betterave sucrière	0,05	(*)
VR 577	Carotte	0,05	(*)
VS 624	Céleri	0,5	
GC 80	Céréales	0,05	(*)
VB 41	Choux cabus	0,5	
FP 231	Coing	0,5	
VL 476	Endive	0,5	
AV 1051	Fanes ou verts de betterave fourragère	0,05	(*)
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	0,05	(*)
VL 469	Feuilles de chicorée	0,5	
FB 275	Fraise	0,5	
SO 495	Graine de colza	0,05	(*)
SO 90	Graines de moutarde	0,05	(*)
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0,5	
DH 1100	Houblon sec	2	
OC 691	Huile de coton non raffinée	0,1	(*)
VL 482	Laitue pommée	0,5	
AF 645	Maïs fourrager	0,1	(*) poids frais
FS 244	Merise	0,5	
AS 81	Paille et fourrage (sec) de céréales	0,1	(*)
FS 247	Pêche	0,5	
HH 740	Persil	0,5	
VO 51	Piments	0,5	
FP 230	Poire	0,5	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	0,5	
FP 226	Pomme	0,5	
VR 589	Pomme de terre	0,05	(*)
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	0,5	
FB 269	Raisin	0,5	
VO 448	Tomate	0,5	
90	CHLORPYRIPHOS-METHYL		
GC 645	Maïs	10	Po
96	CARBOFURAN		
VB 404	Chou-fleur	0,2	
VB 405	Chou-rave	0,1	(*)
VB 41	Choux cabus	0,5	
VB 402	Choux de Bruxelles	2	
FB 275	Fraise	0,1	(*)
SO 90	Graines de moutarde	0,1	(*)
DH 1100	Houblon sec	5	
VL 482	Laitue pommée	0,1	(*)

	Produit	LMR (mg/kg)¹	
GC 640	Orge	0,1	(*)
FS 247	Pêche	0,1	(*)
FP 230	Poire	0,1	(*)
103	PHOSMET		
FI 335	Feijoa	2	
FI 341	Kiwi	15	
112	PHORATE		
SO 495	Graine de colza	0,1	
GC 640	Orge	0,05	
VO 448	Tomate	0,1	
114	GUAZATINE		
FC 1	Agrumes	5	Po
FI 353	Ananas	0,1	(*)
GS 659	Canne à sucre	0,1	(*)
GC 80	Céréales	0,1	(*)
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	5	Po
VR 589	Pomme de terre	0,1	(*)
117	ALDICARBE		
FI 327	Banane	0,5	
128	PHENTHOATE		
FC 1	Agrumes	1	
ML 106	Laits	0,01	(*)
PE 112	Oeufs	0,05	(*)
CM 649	Riz décortiqué	0,05	
MM 812	Viande de bovins	0,05	(*)
141	PHOXIME		
GC 80	Céréales	0,05	(*)
VB 403	Chou de Milan	0,05	(*)
VB 404	Chou-fleur	0,05	(*)
SO 691	Graine de coton	0,05	(*)
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	0,05	(*)
ML 106	Laits	0,05	F V
VL 482	Laitue pommée	0,1	
VO 447	Maïs doux (maïs en épi)	0,05	(*)
VA 385	Oignon	0,05	(*)
VR 589	Pomme de terre	0,05	(*)
VO 448	Tomate	0,2	
MM 812	Viande de bovins	0,2	(graisse) V
MM 822	Viande d'ovins	0,5	(graisse) V

**LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES A REMPLACER PAR DES LIMITES
MAXIMALES DE RESIDUS REVISEES**

	Produit	LMR (mg/kg)	
8	CARBARYL		
FS 240	Abricot	10	
FC 1	Agrumes	7	
FB 20	Airelles	7	
SO 703	Arachide entière	2	
VS 621	Asperge	10	
VO 440	Aubergine	5	
GC 647	Avoine	5	Po
FI 327	Banane	5	
VR 574	Betterave	2	

Produit		LMR (mg/kg)	
VR 596	Betterave sucrière	0,2	
GC 654	Blé	5	Po
VR 577	Carotte	2	
FS 13	Cerises	10	
PM 110	Chair de volaille	0,5	V
VR 497	Chou-navet	2	
VB 41	Choux cabus	5	
VC 433	Citrouille	3	
VC 424	Concombre	3	
VC 431	Courgette	3	
AV 596	Fanes ou verts de betterave sucrière	100	
CF 1212	Farine complète de blé	2	PoP
CF 1211	Farine de blé	0,2	PoP
AS 162	Foin ou fourrage (sec) de graminées	100	
AL 697	Fourrage d'arachide	100	
FB 275	Fraise	7	
FB 272	Framboises (y compris les framboises de Virginie)	10	
TN 85	Fruits à coque d'espèces arborescentes	1	
AO51900	Fruits à coque non décortiqués	10	
VO 442	Gombo	10	
SO 691	Graine de coton	1	
FB 265	Grosse canneberge d'Amérique	7	
VP 526	Haricot commun (gousses et/ou graines immatures)	5	
AL 1030	Haricots fourragers (en vert)	100	
FI 341	Kiwi	10	Poids frais
ML 106	Laits	0,1	(*)
VL 53	Légumes feuillus	10	
AL 1021	Luzerne fourragère (en vert)	100	
VO 1275	Maïs doux (grains)	1	
AF 645	Maïs fourrager	100	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	3	
FB 264	Mûres de ronce	10	
FB 266	Mûres des haies (y compris la mûre de Boysen et la ronce-framboise)	10	
FS 245	Nectarine, Brugnion	10	
PE 112	Oeufs	0,5	
FT 305	Olives	10	
DM 305	Olives traitées	1	
GC 640	Orge	5	Po
VR 588	Panais	2	
PO 113	Peau de volaille	5	V
FS 247	Pêche	10	
VO 51	Piments	5	
FP 230	Poire	5	
VP 63	Pois (gousses et graines vertes = immatures)	5	
VD 527	Pois à vache (sec)	1	
AL 528	Pois fourrager (en vert)	100	Poids frais
FP 226	Pomme	5	
VR 589	Pomme de terre	0,2	
VC 429	Potirons	3	
AO3 1	Produits laitiers	0,1	(*)
FS 14	Prunes (y compris les pruneaux)	10	
VR 494	Radis	2	
FB 269	Raisin	5	
GC 649	Riz	5	PoP
CM 649	Riz décortiqué	5	Po
GC 650	Seigle	5	Po
VD 541	Soja (sec)	1	
AL 1265	Soja fourrager (en vert)	100	Poids frais
CM 654	Son de blé non transformé	20	PoP
GC 651	Sorgho	10	Po

Produit		LMR (mg/kg)	
AF 651	Sorgho fourrager (en vert)	100	Poids frais
VO 448	Tomate	5	
AL 1023	Trèfle	100	Poids frais
MM 812	Viande de bovins	0,2	
MM 814	Viande de caprins	0,2	
MM 822	Viande d'ovins	0,2	
65 THIABENDAZOLE			
FI 327	Banane	3	
VR 589	Pomme de terre	5	Po
81 CHLOROTHALONIL			
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	25	
FS 247	Pêche	25	
96 CARBOFURAN			
AL 1020	Fourrage de luzerne	20	
SB 716	Grains de café	0,1	(*)
VR 589	Pomme de terre	0,5	
105 DITHIOCARBAMATES			
FI 327	Banane	1	
GC 654	Blé	0,2	
VR 577	Carotte	0,5	
FB 21	Cassis et groseilles rouges ou vertes	5	
VC 424	Concombre	0,5	
VL 482	Laitue pommée	5	
VC 46	Melons, à l'exception de la pastèque	1	
FP 230	Poire	3	
FP 226	Pomme	3	
VR 589	Pomme de terre	0,1	
VO 448	Tomate	3	
158 GLYPHOSATE			
SO 691	Graine de coton	0,5	
GC 645	Maïs	0,1	(*)
GC 651	Sorgho	0,1	(*)

**LISTE PRIORITAIRE DE SUBSTANCES PRÉVUES
POUR ÉVALUATION OU RÉÉVALUATION PAR LA JMPR**

On trouvera ci-après les listes, définitives ou provisoires, des substances qui seront examinées par la réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) de 1999 à 2004 (liste arrêtée le 17 avril 1999):

ORDRE DU JOUR DE LA JMPR DE 1999

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
<p>NOUVELLES SUBSTANCES pyriproxyfène</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES chlorpyrifos (017) diméthipin (151) ethoprophos (149)</p> <p>phényl-2 phénol (056) perméthrine (120) propargite (113) pyréthrines (063)</p> <p>ÉVALUATIONS N-acétyl glufosinate (NAG) PTU (150)</p>	<p>NOUVELLES SUBSTANCES pyriproxyfène</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES bitertanol (144)</p> <p>éthoxyquine (035) fénamiphos (085) malathion (049) méthiocarbe (132) phényl-2 phénol (056)</p> <p>ÉVALUATIONS buprofézine (173) cléthodime (187) diazinon (022) dinocap (087) éthéphon (106) fenpropimorphe (188) fenpyroxymate (193) folpet (041) glufosinate-ammonium (175) phosalone (060)</p>

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA JMPR DE 2000

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
<p>NOUVELLES SUBSTANCES chlorprophame</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES acéphate (95)</p> <p>deltaméthrine (135)</p> <p>dodine (084) fénitrothion (037) imazalil (110) méthamidophos (100)</p> <p>thiodicarbe (154) vamidothion (078)</p> <p>ÉVALUATIONS</p> <p>carbaryl (008)</p> <p>chlorméquat (015) – DRf aiguë DDT (21)</p> <p>fipronil</p>	<p>NOUVELLES SUBSTANCES fipronil</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES amitraze (122) captane (007) chlorpyrifos (017) cyperméthrine (118)* diphénylamine (030)</p> <p>parathion (058) parathion-méthyl (059) butoxyde de pipéronyle (62) pyréthrines (063)</p> <p>ÉVALUATIONS aldicarbe (117)</p> <p>chlorfenvinphos (14) chlorméquat (15) DDT (21) fenthion (039)</p> <p>mévinphos (053) thiabendazole (065)</p>

*La JMPR déterminera s'il convient d'examiner tant la cyperméthrine que l'alpha-cyperméthrine, selon que des définitions de résidus distinctes auront été ou non établies.

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA JMPR DE 2001

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
NOUVELLES SUBSTANCES imidaclopride spinosad	NOUVELLES SUBSTANCES chlorprophame imidaclopride spinosad
RÉÉVALUATIONS PÉRIODIQUES lindane (048) mécarbame (124) méthoprène (147) oxamyl (126) prochloraze (142) triazophos (143)	RÉÉVALUATIONS PÉRIODIQUES carbaryl (008) diflubenzuron (130) diméthipin (151) dodine (084) ethoprophos (149) fénitrothion (037) imazalil (110) méthomyl (094)/thiodicarbe (154) perméthrine (120) propargite (113)
ÉVALUATIONS diflubenzuron (130) guazatine (114) méthomyl (094)	ÉVALUATIONS diquat (031) guazatine (114)

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA JMPR DE 2002

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
<p>NOUVELLES SUBSTANCES esfenvalérate* flutolanil</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES</p> <p>métalaxyl-M**</p> <p>propamocarbe (148) tolyfluanide (162) triadimefon (133)</p> <p>ÉVALUATIONS carbofuran (096)</p>	<p>NOUVELLES SUBSTANCES esfenvalérate* flutolanil</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES acéphate (095) deltaméthrine (135) méthamidophos (100)</p> <p>oxamyl (126) pirimiphos-méthyl (086) procloraze (142)</p> <p>tolylfluanide (162)</p> <p>triazophos (143) vamidothion (078)</p> <p>ÉVALUATIONS carbofuran (096) dithiocarbamates (105) phosmet (103)</p>

* Substance remplaçant le fenvalérate

** Il conviendra de confirmer s'il s'agit d'une substance chimique de remplacement du métalaxyle.

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA JMPR DE 2003

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
<p>NOUVELLES SUBSTANCES quinclorac</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES bendiocarbe (137) cyhéxatin (067)</p>	<p>NOUVELLES SUBSTANCES quinclorac</p> <p>RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES cyhéxatin (067) endosulfan (032) lindane (048) mécarbame (124) métalaxyl-M méthoprène (147) propamocarbe (148) propinèbe triadiméfon (133)</p>

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE DE LA JMPR DE 2004

Évaluations toxicologiques	Évaluations des résidus
NOUVELLES SUBSTANCES	NOUVELLES SUBSTANCES
RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES	RÉÉVALUATIONS PERIODIQUES
clofentézine (156)	bendiocarbe (137) clofentézine (156)

APPENDICE

**SUBSTANCES POUVANT FAIRE L'OBJET D'EXAMENS PERIODIQUES
MAIS QUI NE SONT PAS ENCORE INSCRITES**

anilazine²
bénalaxyl²
cyhalothrine³
flucythrinate⁴
glyphosate¹
métalaxyl³
paclobutrazol²
paraquat¹

phorate¹
pirimicarbe⁴
procymidone²
propiconazole²
propoxur²
terbufos²
triforine (résidus)⁴

¹ La disponibilité d'un ensemble adéquat de données doit être confirmée.

² Pas de soutien pour une réévaluation périodique. Toutefois, certaines LMR sont soutenues sur la base de l'emploi d'énantiomères/isomères spécifiques.

³ Nouvelle substance pouvant faire l'objet d'un examen périodique.

⁴ En attendant que la date d'examen soit fixée dans la Communauté européenne.

MESURES APPROUVÉES PAR LE CCPR POUR L'ÉVALUATION DES LMRE

QUESTIONS RELATIVES A LA GESTION DES RISQUES PAR LE CCPR

1. Projets de LMRE - La fixation de LMRE doit-elle concerner uniquement les pesticides dont l'utilisation n'est plus homologuée ou autorisée par une autorité nationale (utilisation totalement interdite, interdite sur les denrées alimentaires, utilisations limitées)? Le type de limitation (indiqué entre parenthèses) crée des obstacles non négligeables en ce qui concerne les significations et les définitions.

Le CCPR devrait limiter ses demandes d'évaluation de LMRE par la JMPR aux pesticides (y compris les métabolites, les produits de réaction et les contaminants associés à la production et à l'utilisation de pesticides) et aux combinaisons pesticide-produit dont l'utilisation n'est plus homologuée ou autorisée à l'échelon national pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, **ou pour lesquels le CCPR estime que des problèmes de santé publique subsistent du fait de l'absence de LMRE.** (Le texte en caractères gras doit permettre au CCPR, comme option de décision de gestion des risques, de demander à la JMPR l'évaluation de LMRE lorsqu'un ou deux pays persistent à utiliser un pesticide interdit dans la plupart des autres pays).

2. Présence dans l'environnement - Les LMRE doivent-elles être fixées uniquement pour les produits chimiques dont les résidus sont encore présents dans l'environnement? Si oui, quelles mesures peuvent être faites pour définir cette présence?

Les évaluations de LMRE ne devraient concerner que les pesticides dont l'utilisation est suspendue (tels que définis en 1 ci-dessus) mais dont les résidus subsistent dans l'environnement. Il est proposé à titre indicatif d'envisager des LMRE pour les anciens pesticides on pense que les résidus pourraient être présents à des niveaux préoccupants pendant encore 3 ans ou plus après cessation de leur utilisation (soit, dans le meilleur des cas, à peu près le temps nécessaire pour qu'un projet de LMRE soit présenté, examiné, recommandé et adopté).

3. Résidus dans les produits d'alimentation humaine et animale- Faut-il que la présence de résidus dans ces produits faisant l'objet de commerce international ait été signalée en premier lieu par les autorités compétentes? Si oui, quel genre de mesures doivent être prises en considération?

Oui, la présence de résidus dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux doit avoir été signalée par les autorités compétentes. Ces préoccupations peuvent concerner, mais pas exclusivement, la santé publique et/ou des problèmes d'environnement qui peuvent être contrôlés par des LMRE dans les produits d'alimentation humaine et animale.

4. Question d'ordre commercial - Doit-on attendre qu'un problème commercial se pose (soit signalé au CCPR) avant de procéder à l'évaluation de LMRE pour une combinaison pesticide/produit, ou peut-on anticiper du fait de la rémanence du pesticide et de la présence de résidus mesurables.

L'une ou l'autre condition est suffisante pour demander à la JMPR d'évaluer une LMRE. La charge de la preuve sera plus importante en l'absence de problèmes commerciaux, peut-être sur la base d'une série de données de surveillance.

5. Preuve de l'origine des résidus - Faut-il demander ou exiger que le pays demandant l'évaluation d'une LMRE prouve ou justifie que les résidus détectés (la base de données) ne résultent pas d'utilisations délibérées?

Oui, le pays demandeur doit donner des garanties raisonnables que les résidus signalés dans une base de données fournie à l'appui d'évaluations de LMRE ne sont pas le résultat d'une utilisation délibérée. Par exemple, il est parfois possible de démontrer que l'utilisation a été interrompue dans un pays à une certaine date et/ou, dans certains cas, que les données de

surveillance indiquent des résidus inférieurs à ce qu'ils étaient lorsque l'utilisation était autorisée.

6. Santé publique - En rapport avec 3 ci-dessus, une préoccupation du point de vue de la santé publique est-elle une condition ou bien la seule base pour demander des évaluations de LMRE? Il s'agit là d'un souci de cohérence avec l'Accord SPS¹ de l'OMC.

Une préoccupation de santé publique (par exemple, la possibilité que l'ingestion dépasse la DJA) peut constituer une raison majeure pour demander l'évaluation de LMRE. Toutefois, comme décrit plus haut en 3 et plus en détail ci-après sous "examen périodique", d'autres motifs peuvent aussi être invoqués. Par exemple, la seule absence de norme commerciale peut créer des problèmes de commerce, même s'il n'existe pas a priori de problème sur le plan de la santé publique. Tant que les LMRE ne sont pas fixées trop bas pour créer en elles-mêmes des obstacles importants au commerce, le Comité ne croit pas que la prise en compte de problèmes autres que les "dépassements de DJA" pour justifier une demande d'évaluation de LMRE soit en contradiction avec les principes de l'Accord SPS de l'OMC.

7. Priorités du CCPR - Le CCPR devrait-il utiliser les mêmes critères pour prévoir l'examen de LMRE par la JMPR que pour les LMR? Sinon, en quoi doivent-ils différer?

Si le CCPR décide d'élaborer des critères pour fixer des LMRE, il faudra soumettre cette question à un groupe de travail sur les priorités ou à tout autre groupe de travail qui sera créé pour élaborer ces critères.

8. Examens périodiques des LMRE - Le CCPR doit-il se déclarer favorable à une réévaluation périodique des LMRE par la JMPR?

Le CCPR soutient le principe d'un examen périodique des LMRE avec, dans la mesure du possible, des réévaluations environ tous les 5 ans. En aucun cas cet intervalle ne devrait dépasser 8 ans. Si l'examen périodique de l'ensemble des LMRE pour certains produits chimiques est recommandé, il est possible, dans des circonstances exceptionnelles, d'examiner à nouveau des LMRE en dehors de cet examen périodique. Dans la mesure où les LMRE ne réduisent pas de manière importante le volume des échanges commerciaux, le CCPR estime que l'examen périodique des LMRE est conforme aux principes de l'Accord SPS de l'OMC.

9. Données - Lieu/quantité - Faut-il que le CCPR décide d'une base de données minimale nécessaire (par exemple, nombre minimum de pays, d'échantillons/produit ?) avant de demander à la JMPR de calculer des LMRE, ou bien suffit-il qu'un seul pays confronté à un problème présente une demande étayée par des données (ce qui signifie que si d'autres pays sont d'un avis différent sur la nécessité d'établir une LMRE, ils ont la possibilité de présenter des données à l'appui de leur thèse)?

Le CCPR devrait laisser à la JMPR le soin de décider si les données permettent de fixer une LMRE. Le pays qui présente une demande estime généralement qu'il a une raison valable de le faire. Il a l'obligation de fournir une documentation solide à l'appui de sa demande et le CCPR doit examiner son problème, que d'autres pays soient ou non confrontés à un problème semblable.

QUESTIONS RELATIVES A L'EVALUATION DES RISQUES PAR LA JMPR

10. Types de données - Quels types de données faudrait-il fournir pour l'évaluation des LMRE? - Les mêmes données toxicologiques que celles requises pour les LMR? Des données aléatoires de surveillance régulière? Des données de surveillance ciblées? Des données de surveillance pluriannuelles? Outre les données concernant la toxicologie et les résidus, quelles autres données faudrait-il fournir, les mêmes que pour les LMR ou uniquement celles liées à la qualité des données concernant les résidus (par exemple, méthode d'analyse, stabilité du stockage, échantillonnage)?

¹ Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Le CCPR approuve les méthodes adoptées par la JMPR qui s'appuie sur des données aléatoires de surveillance pour l'évaluation des LMRE. Il estime que, dans la plupart des cas, les données de surveillance ciblées ne sont pas appropriées, tout en reconnaissant qu'elles peuvent être utiles à d'autres fins, y compris la mise au point éventuelle de stratégies destinées à réduire les résidus.

Si, dans une décision de gestion des risques, le CCPR estime qu'une LMRE, calculée par la JMPR sur la base de données aléatoires de surveillance, se traduirait par des perturbations économiques inacceptables et qu'il est convaincu que des stratégies de réduction de résidus ne sont pas réalistes, il peut demander à la JMPR de réévaluer la LMRE sur la base de données de surveillance autres qu'aléatoires et de procéder à une nouvelle évaluation des risques à partir de cette nouvelle estimation.

Le CCPR laisse à la JMPR le soin de statuer sur les autres questions concernant les types de données requises.

11. Présentation normalisée - Faut-il demander ou exiger que les données soient présentées sous forme normalisée? Si oui, quelles présentations recommander?

Le CCPR recommande à la JMPR d'indiquer quelle présentation normalisée elle souhaite voir adopter pour la fourniture des données de LMRE, si les directives du Manuel de la FAO ne sont pas suffisantes.

12. Traitement statistique - Faut-il demander ou exiger qu'un traitement statistique des données accompagne les données "brutes" présentées? Si oui, quelles informations demander (par exemple, nombre d'échantillons analysés, nombre d'échantillons dans lesquels des résidus ont été détectés, nombre d'échantillons se situant dans les fourchettes de résidus, nombre d'échantillons sans résidus détectés (à quel niveau de concentration ?), limite de détection/détermination, percentiles)?

Les pays qui demandent des évaluations de LMRE devraient se référer aux directives générales de la JMPR figurant dans le Manuel FAO de 1997: *FAO Manual on Submission and Evaluation of Pesticide Residues Data for the Estimation of Maximum Residue Levels in Food and Feed*. Il faudrait encourager les pays à fournir toutes les informations énumérées plus haut, mais seulement si la JMPR le juge nécessaire.

13. Limite de détermination - Il a été recommandé que la JMPR continue de proposer des limites de détermination appropriées pour les LMRE.

Le CCPR approuve cette recommandation dans la mesure où la présence de résidus dans un produit donné (ou groupe de produit) est plausible. La suppression des LMRE devrait être envisagée, lorsqu'on ne détecte plus de résidus dans la pratique, et que leur présence est improbable.

14. LMRE concernant des groupes de produits - Un pays recommande que, le cas échéant, des LMRE soient établies pour des groupes de produits.

Le Comité approuve cette recommandation.

15. Valeurs aberrantes - La JMPR et plusieurs pays estiment que l'expression "outliers" (valeurs aberrantes) employée couramment, ne convient pas dans le cas des LMRE. Certains préfèrent l'expression "extrême values" (valeurs extrêmes).

Le CCPR accepte le principe selon lequel il peut exister des raisons solides pour exclure les valeurs extrêmes dans l'évaluation d'une LMRE. Le CCPR accepte que la JMPR décide de l'inclusion ou de l'exclusion des valeurs extrêmes au cas par cas et que, conformément à 10 ci-dessus, dans certaines circonstances, le CCPR puisse demander à la JMPR d'envisager d'utiliser des données autres que les données aléatoires, de surveillance. Le CCPR reconnaît que la JMPR doit conserver la souplesse d'envisager des facteurs ou des démarches divers pour l'exclusion des valeurs extrêmes (y compris les méthodes du percentile, les taux d'infraction ou autres) en fonction des circonstances d'une base de données particulière. Le CCPR admet que ces

jugements doivent reposer sur des données scientifiques objectives et que les bases scientifiques et autres doivent être bien documentées.

16. Taux d'infraction- La JMPR a décrit sa méthode reposant sur les taux d'infraction probables comme l'un des instruments lui permettant de parvenir à une recommandation de LMRE. Elle suppose que des taux d'infraction se situant entre 0,5 et 1 pour cent seraient inacceptables pour la plupart des pays, mais elle les invite à donner leur avis sur ce point.

Le Comité accepte que les LMRE doivent avant tout protéger la santé publique. Ce critère une fois rempli, le Comité appuie les analyses qui aboutissent à des LMRE qui ne sont pas si basses qu'on ne puisse les distinguer aisément de la contamination de fond ni si basses qu'elles créent des perturbations économiques inutiles. Par ailleurs, le Comité appuie des LMRE qui ne sont pas si élevées qu'elles ne permettent pas de déceler les emplois continus de produits dont l'utilisation a été suspendue, de localiser les points menaçants ou de mettre en évidence le déclin attendu des contaminants provenant de l'utilisation antérieure de pesticides.

Le CCPR reconnaît qu'un taux ou une fourchette d'infraction arbitraires ne saurait être applicable dans toutes les situations. Toutefois, le CCPR accepte que la prise en compte par le CCPR de taux d'infraction cohérents avec les mesures d'application actuelles des pays importateurs peut constituer un outil utile supplémentaire pour l'exclusion des valeurs extrêmes dans les données de surveillance communiquées. Le CCPR recommande que la JMPR, lorsqu'elle applique des taux d'infraction pour fixer des LMRE, expose les bases scientifiques et autres sur lesquelles le taux d'infraction a été fixé, conformément aux décisions de la Commission du Codex Alimentarius et compte tenu des directives pertinentes de l'OMC. Le CCPR encourage les pays à présenter des taux d'infraction en ce qui concerne la fréquence des perturbations commerciales.