

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 6

**CX/PR 09/41/4-Add.2
Mars 2009**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES Quarante et unième session

Beijing, Chine, 20 - 25 Avril 2009

AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET GUIDANCE POUR LA SELECTION DE PRODUITS REPRESENTATIFS EN VUE D'EXTRAPOLATION DE LMR A DES GROUPES DE PRODUITS

La sélection des produits représentatifs, principes et guidance

Objectif

L'extrapolation des résidus est la procédure pour laquelle les niveaux de résidus sur des produits représentatifs sont utilisés pour estimer les niveaux de résidus sur des produits apparentés dans le même groupe ou sous-groupe de produits pour lesquels des essais n'ont pas encore été effectués, mais qui devraient avoir des niveaux de résidus similaires. Les produits représentatifs sont choisis sur base de leur importance commerciale, la similitude de leur morphologie et les caractéristiques des résidus. Les produits idéalement représentatifs sont les cultures les plus importantes économiquement au plan de la production ou de la consommation dans un groupe, présentent de plus grandes préoccupations alimentaires et possèdent des caractéristiques similaires à celles des autres membres du groupe ou sous-groupe de produits. L'extrapolation des résidus est chose courante et est utilisées par les régulateurs au plan international pour garantir que les exigences en matière de données sont uniquement à un niveau justifié scientifiquement dans la réalisation de l'évaluation des risques et pour garantir que la procédure de réglementation ne devient pas inutilement pénible en particulier pour les cultures mineures. L'objectif du présent document est de (1) proposer des critères de sélection de produits représentatifs ; (2) proposer des exemples de produits représentatifs et (3) fournir une justification détaillée concernant la sélection de produits représentatifs (Addendum 1). Un contexte d'informations supplémentaire est fourni à l'addendum II du présent document.

Produits représentatifs

Pour répondre à ces objectifs, le tableau 1 du présent document est fourni pour (1) séparer la sélection des produits représentatifs de la Classification du Codex en soi ; (2) proposer des produits représentatifs en parallèle avec les révisions de classification des groupements de produits respectifs du Codex ; (3) fournir de la flexibilité dans la sélection des cultures

représentatives et (4) fournir une guidance non seulement pour la JMPR mais aussi pour les fabricants de produits et autres générateurs de données.

Les produits représentatifs au sein de chaque groupe et sous-groupe de produits de la classification Codex seront sélectionnés et proposés en se fondant sur l'examen de toutes les informations disponibles et sur base des principes suivants :

- Un produit représentatif doit être majeur en terme de production et de consommation
- Un produit représentatif doit être susceptible de contenir les plus hauts niveaux de résidus
- Un produit représentatif doit être similaire au plan de la morphologie, de l'habitude de croissance, des problèmes avec les mêmes organismes nuisibles et quant à la portion comestible au produit apparenté du groupe ou sous-groupe.

L'Addendum 1 au présent document présente les éléments d'appréciation (légumes bulbeux) concernant la production, la consommation, les résidus et tolérances, les caractéristiques et la justification pour la sélection des produits représentatifs conformément aux principes indiqués. Ces éléments d'appréciation présument que les LMR de groupe seront fondées sur des BPA similaires.

Pour faciliter l'utilisation mondiale des groupes de cultures, les produits représentatifs alternatifs peuvent être sélectionnés en donnant une flexibilité d'utilisation pour la recherche des résidus conduite dans différents pays ou différentes régions pouvant varier en raison d'éventuelles différences régionales dans la consommation des produits alimentaires et/ou des surfaces de production pour certains produits.

Étant donné que des propositions de révision de la classification Codex ont été faites et que des groupements de produits révisés sont développée et passés au CCPR pour révision, les propositions sur les produits représentatifs seront également fournies en parallèle avec les révisions respectives des groupements de produits et avanceront dans la procédure par étape du CCPR pour être adoptés par la CCA.

Étant donné que des commentaires ont été fournis sur les révisions de la classification et les produits représentatifs proposés et que ceux-ci ont été approuvés par le CCPR et acceptés par la CCA, deux documents séparés seront créés et tenus à jour : (1) la classification révisée du Codex (sans mention des produits représentatifs) et (2) un document de guidance sur la sélection des produits représentatifs.

La JMPR doit être avertie d'utiliser les cultures représentatives adoptées par la CCA. Cependant la JMPR peut utiliser d'autres produits représentatifs (y compris ceux pouvant être demandés spécifiquement par un pays membre) sur une base de cas par cas. Il sera demandé à la JMPR de fournir au CCPR une justification pour l'utilisation de tout produits représentatifs alternatifs.

Table 1. Exemples de la sélection des produits représentatifs pour une extrapolation de LMR pour les groupes de produits

Groupes/sous-groupes du Codex	Exemples de produits représentatifs ^{1,2}	Extrapolation aux produits suivants
Groupe 009 légumes bulbeux	(1) oignon et (2) ciboule	Ciboule, ciboule de Chine, hémérocalle, Elegans hosta; Fritillaire (bulbe); Fritillaire (verts); ail; ail de chine; ail d'Orient, ail rocambole; kurrat; ail penché; poireau, lys; Oignon « Beltsville bunching »; Oignon ; Oignon de Chine; Oignon frais; Oignon macrostem; oignon perle; Oignon patate; ciboule; échalote; oignon argenté; oignon de printemps; oignon d'Égypte; ail des bois
Sous-groupe 009A, oignon	oignon	Hémérocalle, fritillaire (bulbe) ; ail ; ail d'Orient ; ail rocambole, lys ; oignon ; oignon de chine ; échalote ; oignon argenté
Sous-groupe 009B, ciboule	Oignon de printemps	Ciboule ; ciboule de Chine, Elegans Hosta ; fritillaire (verts) ; ciboule de Chine ; kurrat ; ail penché ; poireau ; oignon « Beltsville bunching » ; oignon frais ; oignon macrostem ; oignon perle ; oignon patate ; ciboule ; oignon de printemps ; oignon d'Égypte, ail des bois

¹ Les produits alternatifs représentatifs peuvent être sélectionnés sur base de différences régionales/nationales documentées au plan de la consommation alimentaire et/ou des superficies de production.

² Voir addendum II au présent document pour des éléments d'appréciation détaillés (légumes bulbeux) concernant la production, la consommation, les résidus et tolérances, les caractéristiques et justification pour la sélection des produits représentatifs conformément aux principes indiqués.

ADDENDUM I à : L'avant-projet de Principes et guidance pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation des LMR aux groupes de produits

La sélection des produits représentatifs, Principes et guidance

Contexte

L'objectif du présent addendum au document « Principes et guidance pour la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de LMR au groupes de produits » est de fournir des éléments d'appréciation sur la raison de la sélection des produits représentatifs du tableau 1 du document de guidance conformément aux principes proposés :

- Un produit représentatif doit être un produit majeur en termes de production et de consommation
- Un produit représentatif doit être supposé contenir les plus hauts niveaux de résidus.
- Un produit représentatif doit être similaire au plan morphologique, de l'habitude de croissance, des problèmes d'organismes nuisibles et de la portion comestible aux produits apparentés d'un groupe ou sous-groupe.

A. Légumes bulbeux

Les produits représentatifs proposés pour le groupe 009 Légumes bulbeux du tableau 1 du document de guidance sont les suivants :

Groupe / Sous-groupe du Codex	Produits représentatifs proposés ¹	Extrapolation au produits suivants :
Groupe 009 Légumes bulbeux	(1) oignons et (2) oignon de printemps	Ciboule, ciboule de Chine, hémérocalle, Elegans hosta; Fritillaire (bulbe); Fritillaire (verts); ail; ail de chine; ail d'Orient, ail rocambale; kurrat; ail penché; poireau, lys; Oignon « Beltsville bunching »; Oignon ; Oignon de Chine; Oignon frais; Oignon macrostem; oignon perle; Oignon patate; ciboule; échalote; oignon argenté; oignon de printemps; oignon d'Égypte; ail des bois
Sous-groupe 009A, oignons	oignon	Hémérocalle, fritillaire (bulbe) ; ail ; ail d'Orient ; ail rocambale, lys ; oignon ; oignon de chine ; échalote ; oignon argenté
Sous-groupe 009B, ciboule	Oignon de printemps	Ciboule, ciboule de Chine, Elegans hosta; Fritillaire (verts); ail de chine; kurrat; ail penché; poireau ; Oignon « Beltsville bunching »; Oignon frais; Oignon macrostem; oignon perle; Oignon patate; ciboule; oignon de printemps; oignon d'Égypte; ail des bois

¹ Les produits alternatifs représentatifs peuvent être sélectionnés sur base de différences régionales/nationales documentées au plan de la consommation alimentaire et/ou des superficies de production.

A.1. Introduction – Légumes bulbeux

De nombreux légumes de la famille des « liliacées » sont cultivés commercialement, vendus et consommés dans la plupart des régions et pays. Il existe rien que pour l'*Allium* plus de 500 espèces, mais elles ne sont pas toutes importantes du point de vue économique en tant que culture alimentaire. La classification du Codex sur les produits destinés à l'alimentation humaine et animale comporte actuellement 12 groupes de produits 009A légumes bulbeux. L'avant-projet de révision comporte 10 produits dans le groupe 009A (oignons) et 17 produits dans le groupe 009B (ciboule)

Tous les produits proposés dans le nouveau groupe de produits appartiennent à la même famille botanique des liliacées, que l'on appelle aussi amaryllidacées et/ou alliées, et 22 d'entre eux sont du genre *Allium*. Le groupe de légumes bulbeux initial 009 ne comportait que des produits du genre *Allium* à l'exception du genre *foeniculum* (fenouil, bulbe ; fenouil, Italien et fenouil romain). Les quatre produits proposés qui ne sont pas de l'espèce *allium* comportent *Elegans hosta*, [*Hosta sieboldiana* (Hook.) Engl.]; Fritillaire, [*Fritillaria camchatcensis* (L.) Ker. Gawl.] et Lys [*Lilium* spp.]. Ces produits sont très similaires à certaines espèces d'*Allium* du point de vue caractéristiques physiques et mode de culture.

Deux sous-groupes sont proposés (1) groupe 009A, oignons et (2) groupe 009B, ciboule. Les oignons sont des légumes bulbeux à bulbes matures. L'ensemble du bulbe peut être consommé après avoir enlevé la peau parcheminée. Une limite maximale de résidu pour les oignons pourrait s'appliquer à tout le produit après enlèvement des racines et de la terre adhérente et toute la peau parcheminée pouvant être détachée facilement. Les ciboules sont des légumes bulbeux à bulbe immature. Les bulbes immatures et les feuilles et tiges peuvent aussi être consommés. Une limite maximale de résidu pour les ciboules pourrait s'appliquer à l'ensemble du légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente.

A.2. Production – Légumes bulbeux :

Les oignons et les ciboules sont les cultures de légumes bulbeux les plus répandues dans le monde avec la plus grande superficie de culture et elles représentent la majorité des marchés de légumes bulbeux.

Le tableau 2 comprend la production des légumes bulbeux dans différents pays membres du Comité international de consultation pour le groupement des cultures (CICGC) et des informations sur les superficies majeures de productions de légumes bulbeux ; le rendement est présenté au tableau 3 (Statistiques FAO). La plus grande région mondiale à produire les oignons est l'Asie, suivie de l'Europe, l'Afrique et ensuite l'Amérique du nord (Tableau 3). Les plus grandes régions productrices de ciboule sont l'Asie, suivie de l'Amérique centrale et l'Afrique, alors que les plus grandes régions de production de l'ail sont l'Asie, l'Europe, l'Amérique du sud, l'Afrique et l'Amérique du nord (Tableau 3).

A.2. Production – Légumes bulbeux (suite):

Production d'autres légumes bulbeux:

Ail: l'Asie est le leader mondial en matière de production d'ail et la Chine produit plus de 50% de l'apport mondial d'ail.

Échalote: Les régions de production comprennent l'Europe avec une production à petite échelle aux États-Unis incluant 50 acres dans l'État de Washington pour les échalote séchées et quelque 950 acres en Louisiane et d'autres États méridionaux pour l'échalote verte (ciboule). Ontario et Colombie britannique, Canada avec 2200 livre de bulbes d'un rendement moyen de 10.000 à 15.000 livres d'échalote (CHAPUT 2004b).

Fritillaire: Les fritillaires sont diffusées sur 15 États aux États-Unis. Les plus largement diffusées sont *Fritillaria atropurpurea* Nutt (fritillaire tachetée) dans 13 États et Fritillaire pudique (Pursh) Spreng (fritillaire jaune) dans 11 États. Il n'y a pas de données de production spécifiques pour la fritillaire, mais elles sont cultivées pour leurs bulbe et feuilles comestibles.

Poireau: Domestiqué dans l'est méditerranéen et maintenant cultivé partout dans le monde. Les rendements de cultures sont de 500 caisses/acre (205 caisses/hectare) dans l'Ontario, Canada (CHAPUT 2004a). La production aux États-Unis comporte la Californie, le New Jersey, le Michigan et la Virginie et un total de 594 acres en Californie en 2004 (SISCO 2004a)

Hémérocalle et lys: l'hémérocalle est cultivé en Chine, au Japon et en Europe; le lys au Japon (Tableau 2)

Oignon frais: Cultivé en Chine et au Japon qui cultive 751 acres produisant 5.350 tonnes en 2000 (NAGASAWA 2004b).

Ail penché: (*allium cernuum*) Largement diffusé aux États-Unis, au Canada et au Mexique.

Ciboule de Chine: La Chine et le Japon ont rapporté une production de ciboule de Chine (Tableau 2).

Oignon macrostem: Cultivé en Chine et en Corée qui a rapporté 288 ha et 4.290M/T (OH 2004a).

Oignon d'Égypte: Il est rapporté qu'il est cultivé en Asie et aux États-Unis (Floride).

Ciboule: Cultivée en Europe, Chine, Japon, et Corée (Tableau 2). Cultivé également en Californie et Hawaï, où la production était de 125 acres en 2002 (KAWATE 2004a).

Tableau 2. Régions/pays de production des légumes bulbeux (Basé sur des statistiques de la FAO et des informations fournies par les membres du Comité international de consultation pour le groupement des cultures (CICGC))

Produit	US	Australie	Canada	Chine	Japon	Corée	Mexique	Afrique	Europe	Amérique centrale	Amérique du sud
Ciboule de Chine	√			√	√						
Ciboule	√		√	√	√				√		
Hémérocalle	√			√	√				√		
Elegans hosta					√	√					
Fritillaire	√		√								
Ail	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Ail canadien	√		√						√		
Ail d'Orient	√					√					
Poireau	√		√						√		
Ail penché	√		√				√				
Lys					√						
Oignon Beltsville bunching	√		√		√	√					
Oignon	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Oignon chinois	√				√						
Oignon frais				√	√						
Oignon vert	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Oignon Macrostem						√					
Oignon patate	√										
Oignon d'Égypte	√										
Ciboule	√			√	√	√			√		

Échalote	√		√						√		
Ail des bois	√		√								
Oignon des bois	√		√				√				

Note: Les produits ombrés sont cultivés dans le monde entier.

Tableau 3. Principales productions de légumes bulbeux par pays et région en 2007 (D ; après les statistiques 2007 de la FAO)

Countries	Oignon	Oignon vert/échalote	Ail
Australie	5,000 Ha 245,000 Tonnes	NA	NA
Canada	6,962 Ha 237,147 Tonnes	NA	NA
Chine	1,000,900 Ha 20,552,000 Tonnes	27,500 Ha 805,000 Tonnes	692,400 Ha 12,088,000 Tonnes
Inde	619,500 Ha 8,178,300 Tonnes	NA	147,000 Ha 645,000 Tonnes
Japon	24,500 Ha 1,165,000 Tonnes	25,000 Ha 560,000 Tonnes	2,000 Ha 20,000 Tonnes
République de Corée	15,000 Ha 855,000 Tonnes	20,000 Ha 535,000 Tonnes	27,500 Ha 325,000 Tonnes
République populaire démocratique de Corée	7,000 Ha 84,000 Tonnes	7,500 Ha 98,000 Tonnes	8,500 Ha 95,000 Tonnes
États-Unis	64,460 Ha 3,602,090 Tonnes	NA	12,060 Ha 221,810 Tonnes
Afrique	312,840 Ha 5,033,530 Tonnes	44,350 Ha 538,525 Tonnes	38,873 Ha 356,610 Tonnes
Amérique centrale	52,665 Ha 1,371,916 Tonnes	12,580 Ha 150,435 Tonnes	6,135 Ha 50,620 Tonnes
Amérique du Nord	71,427 Ha 3,839,287 Tonnes	NA	12,060 Ha 221,810 Tonnes
Amérique du Sud	157,124 Ha 3,795,326 Tonnes	17,050 Ha 154,500 Tonnes	41,435 Ha 351,164 Tonnes
Asie	2,425,440 Ha 41,556,882 Tonnes	112,360 Ha 2,319,666 Tonnes	994,489 Ha 13,881,086 Tonnes
Europe	409,844 Ha 8,252,166 Tonnes	15,415 Ha 234,300 Tonnes	106,719 Ha 785,845 Tonnes
Total mondial	3,451,941 Ha 64,475,126 Tonnes	208,069 Ha 3,588,336 Tonnes	1,204,711 Ha 15,686,310 Tonnes

A.3. Consommation – Légumes bulbeux :

Les produits légumes bulbeux dans le groupe de culture proposé sont des herbacées annuelles, bisannuelles ou vivaces cultivées comme des annuelles et cultivées pour leur bulbe et/ou ses feuilles et ses feuilles tiges et tiges. Les données sur la consommation du site web FAOSTAT comportent la catégorie générale « oignon » ces données ne sont donc pas reprises dans le présent document. Cependant, tous les oignons et oignons verts sont utilisés de même façon et sont cuisinés ou mangés crus dans les plats de légumes, soupes ou salades et utilisés frais ou déshydratés comme assaisonnement. Nombre de ces légumes bulbeux possèdent aussi des vertus médicinales. Il n'y a aucun produit transformé pour aucun des membres du groupe des légumes bulbeux. La portion analysée comparée aux portions comestibles consommées est reprise au tableau 4.

Tableau 4. Portion de légume bulbeux analysée pour le RAC et la portion comestible consommée

Produit	Produit analysé	Portion comestible consommée
Hémérocalle	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Jeunes pousses, fleurs et bulbes.
Bulbe de fritillaire	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbe
Ail	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Gousses (petits bulbes constituant une tête d'ail)
Ail d'Orient	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Gousses (petits bulbes constituant une tête d'ail)
Ail rocambole	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Tige de la fleur ou gousse et bulbe.
Lys	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbilles et feuilles.
Oignon	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbe entier après l'avoir épluché
Oignon chinois	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbe

Échalote	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbe avec gousses enlevées pour sécher
Oignon argenté	Le bulbe entier après avoir enlevé les racines et la terre adhérente ainsi que la partie de la pelure parcheminée qui se détache	Bulbe

Tableau 4. Portion de légume bulbeux analysée pour le RAC et la portion comestible consommée

Produit	Produit analysé	Portion comestible consommée
Ciboule	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles, fausses tiges, et bulbe immature
Ciboule de Chine	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Principalement feuilles et jeunes inflorescences (bouton et tige) fleur
Elegans hosta	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	La fleur est comestible, et les jeunes feuilles et tiges de feuilles sont consommées lorsqu'elles sont tendres
Fritillaire (verts)	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles et jeunes inflorescences (boutons et tiges)
Ciboule de Chine	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles et jeunes inflorescences (boutons et tiges)
Kurrat	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	La plante entière sans les feuilles
Ail penché	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles et bulbe
Poireau	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles et bulbe
Oignon Beltsville bunching	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Bulbilles et feuilles
Oignon frais	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles et fausses tiges
Oignon macrostem	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Pousses ressemblant à du maïs et bulbes.
Oignon perle	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Bulbe

Oignon patate	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Bulbe après les gousses externes
Ciboule	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Feuilles épaisses et bases de feuille et graines
Oignon de printemps	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Plante entière, feuilles, fausses tiges et bulbe immature
Oignon d'Égypte	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Bulbilles supérieurs et feuilles
Ail des bois	Tout le légume après avoir enlevé les racines et la terre adhérente	Toute la plante sans les racines

A.4. Résidus et tolérances – Légumes bulbeux :

Le Tableau 5 comprend les tolérances des légumes bulbeux du Codex, de l'UE et des USA. Les tolérances des oignons verts sont généralement supérieures à celles des oignons. Pendant les applications de pesticides les tiges et pousses des oignons sont exposées aux pesticides et donc les tiges et pousses des oignons verts sont aussi analysées. Ceci appuie l'établissement des deux sous-groupes proposés. Il existe de nombreuses tolérances établies pour les produits représentatifs proposés (oignons et oignons de printemps) qui appuient l'établissement de ces produits comme cultures représentatives pour leurs sous-groupes respectifs.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009

(FASonline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Ail (ppm) (Groupe 009A, Oignons)			Ail, Ail d'Orient (ppm) (Groupe 009A, Oignons)		
	USA	Codex	UE	USA	Codex	UE
Acétamipride	0.02	--	(0.01)	0.02	--	--
Azinphos-méthyl	2	(0.5)	(0.05)	2	(0.5)	--
Azoxystrobine	1	--	(0.05)	1	--	--
Bensulide	0.1	--	--	0.1	--	--
Boscalide	3	--	(0.5)	3	--	--
Bromoxynil	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Captane	0.05	--	(0.02)	0.05	--	--
Carbaryl						
Carboxine	0.2	--	(0.1)	0.2	--	--
Carfentrazone-éthyle	0.1	--	(0.01)	0.1	--	--
Chlorothalonil	0.5	--	0.5	0.5	--	--
Chlorpyrifos	0.5	--	(0.05)	0.5	--	--
Clethodime	0.2	0.5	0.5	0.2	--	--
Cymoxanil	0.05	--	0.05	0.05	--	--
Cyperméthrine	0.1	--	0.1	0.1	--	--
Cyprodinil	0.6	--	(0.3)	0.6	--	--

Cyromazine	0.2	--	(0.05)	0.2	--	--
DCPA	1	--	1	1	--	--
Deltamethrine	0.1	--	0.1	0.1	--	--
Diazinon	0.75	--	(0.01)	0.75	--	--
Diclorane	5	--	(0.5)	10	--	--
Dimethenamide	0.01	0.01	0.01	0.01	--	--
Dimethomorph	2	--	(0.1)	2	--	--
Ethofumésate	0.25	--	(0.05)	0.25	--	--
Fluazifop	0.5	--	2	0.5	--	--
Fludioxonil	0.02	--	0.05	0.02	--	--
Flumioxazin	0.02	--	0.05	0.02	--	--
Fluopicolide	7	--	(0.01)	7	--	--
Fluroxypyr	0.03	--	0.05	0.03	--	--
Fosetyl-Al	0.5	--	2	0.5	--	--

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009

(FAOnline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Compound	Ail (ppm) (Groupe 009A, Oignons)			Ail, Ail d'Orient (ppm) (Groupe 009A, Oignons)		
	US	Codex	EU	US	Codex	EU
Gamma Cyhalothrine	0.1	--	--	0.1	--	--
Glyphosate	0.2	--	(0.1)	0.2	--	--
Bromure inorganique résultant de fumigation	50	--	(0.05)	20	--	--
Iprodione	0.1	--	0.2	0.5	--	--
Lambda Cyhalothrine	0.1	--	(0.02)	0.1	--	--
Malathion	8	--	(0.02)	8	--	--
Maléique hydrazide	15	--	15	15	--	--
Mancozèbe	0.5	--	(0.1)	0.5	--	--
Mandipropamid	0.05	--	(0.01)	0.05	--	--
Manèbe	7	(0.5)	(0.1)	7	--	--
Metalaxyl	3	--	(0.5)	3	--	--
Méthyl Parathion	1	--	(0.02)	1	--	--
Oxamyl	0.2	--	(0.01)	0.2	--	--
Oxydemeton-	0.05	--	(0.02)	0.05	--	--

méthyle						
Oxyfluorène	0.05	--	0.05	0.05	--	--
Paraquat dichloride	0.1	--	(0.02)	0.1	--	--
Pendiméthaline	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Permethrine	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Propiconazole	0.2	--	(0.05)	0.2	--	--
Pyraclostroline	0.9	(0.05)	(0.2)	0.9	--	--
Pyrimethanil	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Pyriproxyfen	0.7	--	(0.05)	0.7	--	--
S-métolachlore	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Séthoxydime	1	--	(0.5)	1	--	--
Spinetoram	0.1	--	(0.05)	0.1	--	--
Spinosad	0.1	--	0.1	0.1	--	--
Spirotetramat	0.3	--	(0.1)	0.3	--	--
Tebuconazole	0.2	--	(0.1)	0.2	--	--
Thiophanate-méthyl	0.5	--	(0.1)	0.5	--	--
Trifluraline	0.05	--	0.5	0.05	--	--
Zeta-Cyperméthrine	0.1	--	0.1	0.1	--	--

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009
(FAOnline: mrlDatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Oignon, bulbe (ppm) (Groupe 009A, Bulbe Oignons)		
	USA	Codex	UE
Acétamipride	0.02	--	(0.01)
Azinphos-méthyle	2	(0.5)	(0.05)
Azoxystrobine	1	--	(0.05)
Bensulide	0.1	--	--
Boscalide	3	--	3
Bromoxynil	0.1	--	(0.05)
Captane	0.05	--	(0.02)
Carbaryl			
Carboxine	0.2	--	(0.1)
Carfentrazone-éthyle	0.1	--	(0.01)

Chlorothalonil	0.5	0.5	0.5
Chlorpyrifos	0.5	(0.2)	(0.2)
Clethodime	0.2	0.5	0.5
Cymoxanil	0.05	--	0.5
Cyperméthrine	0.1	0.1	0.1
Cyprodinil	0.6	(0.3)	(0.3)
Cyromazine	0.2	(0.1)	(0.05)
DCPA	1	--	1
Deltamethrine	0.1	(0.05)	0.1
Diazinon	0.75	(0.05)	(0.05)
Diclorane	10	(0.2)	(0.2)
Dimethenamide	0.01	0.01	0.01
Dimethomorph	2	--	(0.1)
Ethofumésate	0.25	--	(0.05)
Fénamidone	0.2	--	(0.02)
Fluazifop	0.5	--	(0.3)
Fludioxonil	0.2	0.5	(0.1)
Flumioxazin	0.02	--	0.05
Fluopicolide	7	--	(0.01)
Fluroxypyr	0.03	--	0.05
Fosetyl-Al	0.5	--	50
Gamma Cyhalothrine	0.1	--	--
Glyphosate	0.2	--	(0.1)
Bromure inorganique résultant de fumigation	20	--	(0.05)

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009
(FASonline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Oignon, bulbe (ppm) (Groupe 009A, Bulbe Oignons)		
	US	Codex	EU
Iprodione	0.5	(0.2)	(0.2)
Lambda Cyhalothrine	0.1	--	(0.02)
Malathion	8	(1)	(0.02)

Hydrazide maléique	15	15	15
Mancozèbe	0.5	0.5	1
Mandipropamid	0.05	--	(0.01)
Manèbe	7	(0.5)	(1)
Metalaxyl	3	(2)	(0.5)
Méthyle Parathion	1	--	(0.02)
Oxamyl	0.2	--	(0.01)
Oxydemeton-méthyle	0.05	--	(0.02)
Oxyfluorène	0.05	--	0.05
Paraquat dichloride	0.1	--	(0.02)
Pendiméthaline	0.1	--	(0.05)
Permethrine	0.1	--	(0.05)
Propiconazole	0.2	--	(0.05)
Pyraclostroline	0.9	(0.2)	(0.2)
Pyrimethanil	0.1	0.2	0.1
Pyriproxyfen	0.15	--	(0.05)
S-métolachlore	0.1	--	(0.05)
Séthoxydime	1	--	(0.5)
Spinetoram	0.1	--	(0.05)
Spinosad	0.1	--	0.2
Spirotetramat	0.3	--	(0.1)
Tebuconazole	0.2	--	(0.05)
Thiophanate-méthyle	0.5	--	(0.1)
Trifluraline	0.05	--	0.5
Zeta-Cyperméthrine	0.1	0.1	0.1

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009

(FAOnline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Compound	Oignon, vert (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)			Oignon, Patate (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)		
	USA	Codex	UE	USA	Codex	UE
Acétamipride	4.5	--	--	0.02	--	--
Azoxystrobine	7.5	--	--			

Boscalide	3	--	--	3	--	--
Bromoxynil						
Captane	0.05	--	--	0.05	--	--
Carfentrazone-éthyle	0.1	--	--	0.1	--	--
Chlorothalonil	5	--	--			
Clethodime	2	--	--			
Cymoxanil	1.1	--	--	0.05	--	--
Cyperméthrine	6	--	(0.05)			
Cyprodinil	4	--	--			
Cyromazine	3	--	--	3	--	--
Deltaméthrine	1.5	--	--			
Diazinon	0.75	--	--			
Dimethenamide	0.01	--	--			
Dimethomorph	2	--	--	2	--	--
Fénamidone	1.5	--	--			
Fludioxonil	7	--	--	0.02	--	--
Flumioxazin						
Fluopicolide	7	--	--	7	--	--
Fosetyl-Al	10	--	--			
Glyphosate	0.2	--	--	0.2	--	--
Bromure inorganique résultant de fumigation	20	--	--			
Malathion	8	(5)	(3)			
Mandipropamid	4	--	--			
Metalaxyl	10	--	--			
Methomyl	3	--	--			
Methoxyfénoside	5	--	--			

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009
(FAOnline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Oignon, vert (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)			Oignon, Patate (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)		
	USA	Codex	UE	USA	Codex	UE
Paraquat dichloride	0.05	--	--			
Pendiméthaline	0.2	--	--			
Propiconazole	9	--	--			
Pyraclostrobine	0.9	--	--	0.9	--	--
Pyrimethanil	2	3	--			
Pyriproxyfen	0.7	--	--	0.7	--	--
S-métolachlore	2	--	--			
Séthoxydime	1	--	--	1	--	--
Spinetoram	2	--	--	0.1	--	--
Spinosad	2	--	--	0.1	--	--
Spirotetramat				0.3	--	--
Tebuconazole	1.3	--	--	0.2	--	--
Thiophanate-méthyle	3	--	--			
Trifluraline	0.05	--	--	0.05	--	--
Zeta-Cyperméthrine	3	--	--			

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009
(FAOnline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Oignon d'Égypte (ppm) (Groupe 009B, oignons verts)			ciboule (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)		
	USA	Codex	UE	USA	Codex	UE
Acétamipride	4.5	--	--	4.5	--	(0.01)
Boscalide	3	--	--	3	--	(0.5)
Captane	0.05	--	--	0.05	--	(0.02)
Carfentrazone-éthyle	0.1	--	--	0.1	--	(0.01)
Cymoxanil	1.1	--	--	1.1	--	(0.05)
Cyromazine	3	--	--	3	--	(0.05)
Dimethenamide				0.01	--	0.01
Dimethomorph	2	--	--	2	--	(0.3)
Fénamidone				1.5	--	(0.02)
Fludioxonil	0.02	--	--	0.02	--	0.3
Fluopicolide	7	--	--	7	--	(0.01)
Glyphosate	0.2	--	--	0.2	--	(0.1)
Methoxyfenozone	5	--	--	5	--	(0.02)
Pendiméthaline				0.2	--	(0.05)
Pyraclostroline	0.9	--	--	0.9	--	(0.02)
Pyriproxyfen	0.7	--	--	0.7	--	(0.05)
Séthoxydime	1	--	--	1	--	(0.5)
Spinetoram	0.1	--	--	0.1	--	(0.05)
Spinosad	0.1	--	--	0.1	--	0.2
Tebuconazole	1.3	--	--	1.3	--	(0.5)
Trifluraline	0.05	--	--	0.05	--	0.5

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

Table 5. Tolérances établies pour le groupe de légumes bulbeux 009

(FASonline: mrlatabase.com; tolérances au 11 février 2009)

Composé	Poireaux (ppm) (Groupe 009B, Oignons verts)		
	USA	Codex	UE
Acétamipride	4.5	--	(0.01)
Boscalide	3	--	5
Captane	0.05	--	2
Carfentrazone-éthyle	0.1	--	(0.01)
Cymoxanil	1.1	--	(0.05)
Cyromazine	3	--	(0.05)
Dimethenamide	0.01	--	0.01
Diméthomorph	2	--	(0.2)
Fénamidone	1.5	--	(0.02)
Fludioxonil	0.02	--	0.05
Fluopicolide	7	--	(0.3)
Glyphosate	0.2	--	(0.1)
Lambda Cyhalothrine	0.15	--	0.3
Malathion	8	--	(0.02)
Methomyl	3	--	(0.05)
Méthoxyfénazole	5	--	(0.02)
Pendiméthaline	0.2	--	(0.05)
Pyraclostroline	0.9	(0.7)	(0.5)
Pyriproxifen	0.7	--	(0.05)
Séthoxydime	1	--	(0.5)
Spinetoram	0.1	--	(0.05)
Spinosad	0.1	--	0.5
Tebuconazole	1.3	--	(1)
Trifluraline	0.05	--	0.5

Note : Les cases ombrées indiquent que la tolérance est établie pour le groupe de culture respective plutôt que pour les produits individuels.

A.5. Caractéristiques (morphologie, portions comestibles, habitude de croissance, problèmes d'organismes nuisibles et aliments pour animaux – légumes bulbeux

Les 27 produits du groupe proposés sont des plantes herbacées annuelles, bisannuelles ou vivaces de saison froide cultivées comme cultures annuelles. L'oignon est un des quelques légumes à ne pas être monocotylédone. La culture de l'oignon connue depuis plus de 5.000 ans a conduit à une large gamme de cultivars pouvant varier fortement quant à la forme du bulbe comestible, des feuilles et types de fleurs. Les oignons sont cultivés pour leur bulbe comestible et/ou ses limbes et bases de ses feuilles, fleurs et tiges. Les alliums sont les plus connus pour leur odeur et saveur spécifiques. Les caractéristiques qui identifient la famille des oignons incluent la croissance du bulbe (unique ou en grappes), le moment de la floraison, la couleur de la fleur, l'absence de bulbilles dans l'inflorescence et le type de structure de stockage. Les sélectionneurs ont découvert que de nombreux membres du groupe de légumes bulbeux peuvent être croisés et donner lieu à des hybrides fertiles. Lorsqu'une espèce ou hybride compte de nombreux cultivars tels que les Alliums, les taxonomistes les rangent en groupes. Par exemple les échalotes appartiennent au groupe « Aggregatum », qui comprend l'oignon patate. L'oignon et les oignons verts ont des utilisations similaires et sont cuisinés ou consommés crus dans des plats de légumes, soupes ou salades et utilisés frais ou déshydratés en tant qu'assaisonnement. La majorité des ces légumes bulbeux possèdent aussi des propriétés médicinales.

Les membres du groupe de légumes bulbeux 009 sont attaqués par de nombreux parasites des feuilles ou du bulbe, ce qui inclut plusieurs insectes, des organismes nuisibles pour les plantes (bactériens, fongiques et viraux) ainsi que des problèmes de nématode et les mauvaises herbes.. Les oignons sont de faibles concurrents des mauvaises herbes. Le fait que la plupart des ces légumes bulbeux sont du même genre avec des aspects biologiques et de culture similaires indique qu'ils devraient aussi rencontrer le même genre de problèmes parasitaires, et donc ont des besoins similaires en matière de produits antiparasitaires présentant des modèles d'utilisation similaires.

Il n'y a pas de sujet significatif de produits destinés à l'alimentation animale associé avec aucun des membres actuels ou proposés du groupe 009 de légumes bulbeux. Les membres du groupe de légumes bulbeux sont considérés comme indésirables pour l'alimentation animale pour le bétail laitier parce qu'ils laissent une odeur distincte dans le lait. C'est pourquoi, étant donné qu'il n'y a pas de sujet pour les aliments du bétail, il n'y a pas de perspective raisonnable de résidus dans la viande, le lait, la volaille ou les œufs.

A.6. Conclusion – Légumes bulbeux :

Les cultures représentatives (oignon et oignon de printemps) pour le groupe 009 légumes bulbeux ont été sélectionnés sur base des principes suivant du document de guidance :

(1) Un produit représentatif doit être majeur en terme de production et consommation :

Les cultures représentatives proposées (oignon et oignon de printemps) sont les cultures de bulbes les plus largement répandues dans le monde (voir tableaux 2 e 3).

(2) Un produit représentatif doit être supposé contenir les niveaux de résidus les plus élevés.

Les similarités dans les tolérances des oignons verts qui sont généralement plus élevées que pour les oignons appuie l'établissement de deux sous-groupes (oignons et oignons verts)

Les résidus pour les produits représentatifs proposés (oignons) pour le sous-groupe 009A sont similaires pour les résidus de l'ail et l'ail d'Orient (tableau 5). Ceci pourrait être attendu vu la similarité de la morphologie et les habitudes de croissances de ces produits. Étant donné que la production des oignons est supérieure comparée à celle de l'ail, il est raisonnable de proposer l'oignon comme produit représentatif pour le sous-groupe 009A.

Les résidus du produit représentatif proposé (oignon de printemps) pour le sous-groupe 009B sont généralement supérieurs aux résidus de l'oignon patate, l'oignon d'Égypte et la ciboule (tableau 5). Vu que la production de l'oignon de printemps est supérieure (tableau 3), il est raisonnable de proposer l'oignon de printemps comme produit représentatif pour le sous-groupe 009B.

(3) Un produit représentatif doit être similaire du point de vue de la morphologie, les habitudes de croissance, les problèmes parasitaires et la portion comestible aux produits apparentés dans un groupe ou sous-groupe :

Le groupe de légumes bulbeux et les sous-groupes sont composés de produits pour lesquels les méthode de cultures, les portions comestibles (bulbe vs feuilles), les niveaux de résidus, les situations géographique, les problèmes de parasites et l'absence de sujet destinés à l'alimentation animale sont similaires.

A.7. Références – Légumes bulbeux :

- CHAPUT 2004a: Chaput, J. 2004a. Communications personnelles. Légumes bulbeux au Canada. 17 août 04.
- CHAPUT 2004b: Chaput, J. 2004b. Communications personnelles. Légumes bulbeux in Canada. 10 Sept. 04.
- FAO Statistics: FAO Statistics 2007. <http://faostat.fao.org/faostat/form?collection=Production.Crops>.
- KAWATE 2004a: Kawate, M. 2004a. Communications personnelles. Légumes bulbeux, données provenant de "Hawaii Statistics of Agriculture of 2002". Honolulu, HI. 30 Avril 04.
- NAGASAWA 2004a: Nagasawa, N. et J. Ikeda 2004a. Communications personnelles. Légumes bulbeux, données tirées de "Statistics of Agriculture, Forestry and Fisheries" par MAFF. Japonais, Japon, 31 Mai 04.
- NAGASAWA 2004b: Nagasawa, N. et J. Ikeda 2004b. Communications personnelles. Légumes bulbeux, données tirées de "Statistics of Agriculture, Forestry and Fisheries" by MAFF. Japonais, Japon, 23 au 25 Août 04.
- OH 2004a: OH, B-Y 2004d. Communications personnelles. Données sur les légumes bulbeux. Corée, 11 Octobre 04
- SISCO 2004a. Sisco, R. 2004a. Communications personnelles. Légumes bulbeux. University of California chez Davis, Davis, CA. 11 mai 04.

ADDENDUM II: Informations contextuelles pour l'avant projet de Principes et guidance pour la sélection des produits représentatifs en vue de l'extrapolation de LMR aux groupes de produits.

Contexte

1. L'extrapolation de résidus est la procédure par laquelle les niveaux de résidus sur les produits représentatifs sont utilisés pour estimer les niveaux de résidus sur des produits apparentés dans le même groupe ou sous-groupe de produits pour lesquels aucun essai sur le terrain n'a été effectué, mais qui devraient présenter des niveaux de résidus similaires. Les produits représentatifs sont choisis sur base de leur importance commerciale, la similitude de leur morphologie et les caractéristiques résiduelles. Idéalement, les cultures représentatives sont les cultures les plus importantes du point de vue économique en matière de production ou consommation dans un groupe de culture et représentent une plus grande préoccupation alimentaire et présentent des caractéristiques similaires à celles des autres membres du groupe ou sous-groupe de culture. L'extrapolation des résidus est chose courante pour les régulateurs internationaux afin de garantir que les exigences concernant les données le sont uniquement à un niveau scientifiquement justifié pour l'évaluation des risques et garantir que la procédure réglementaire ne devient pas inutilement pesante. Ceci est crucial parce qu'il n'est pas toujours intéressant économiquement pour un fabricant de produits chimiques d'effectuer des essais sur les nombreuses espèces cultivées en relativement petite quantité/sur des surfaces relativement petites (cultures mineures), mais qui peuvent néanmoins être appuyées par extrapolation. L'extrapolation de résidus peut être utilisée pour simplement estimer le niveau de résidu d'un produit sur base des données provenant d'un produit similaire ou, comme cela se pratique beaucoup, elle peut être utilisée conjointement avec le groupement de cultures établi pour établir les niveaux de résidus pour un groupe ou sous-groupe complet de produits.
2. Le Groupe d'experts sur les résidus chimiques (RCEG) de l'OCDE (rapport final : Réunion du groupe d'experts sur les résidus chimiques de OCDE, Paris, 22-24 janvier 2008) a rédigé un document sur les cultures représentatives et l'extrapolation (Annexe 1) fournissant un contexte, décrivant les approches nationales, les critères de classification et un tableau comparant les cultures représentatives pour les USA, l'UE, l'Australie et le Japon. Le RCEG de l'OCDE adopter la nouvelle classification Codex sur les produits destinées à l'alimentation humaine et animale lorsque celle-ci sera finalisée.
3. La JMPR utilise couramment au cas par cas des produits représentatifs pour l'estimation des LMR pour des produits de cultures mineures ou groupes de cultures, conformément au paragraphe « *Estimation de niveaux maxima de résidus de groupe* » du manuel de la FAO sur la soumission et l'évaluation des données des résidus de pesticides pour l'estimation de niveaux de résidus dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale », 2002, page 58. L'absence de critères formels ou d'un accord sur un mécanisme permettant de déterminer les membres d'un groupe pour lesquels des données sont nécessaires pour avant que l'on puisse établir une LMR de groupe au niveau international, limite la capacité de la JMPR d'appliquer des extrapolations de façon régulière. Les extrapolations au groupe de LMR Codex ont par le passé été limitées à peu de groupes : agrumes, fruits à pépins, légumes à tiges. Céréales et fruits à noyau (*IR-4/USDA International Group Grouping Symposium Proceedings*, 2002, page 51)

La JMPR a son point de vue sur l'estimation de LMR de groupe au paragraphe « Estimation des niveaux maxima de résidus de groupe » du manuel de la FAO et certains des principes pertinents sont repris ci-dessous :

- La Classification Codex constitue la base de recommandation des LMR pour les produits individuels et groupés.
- En l'absence de données suffisantes pour un produit, les données d'une culture similaire pour laquelle la BPA est similaire peuvent appuyer l'estimation des LMR.
- Les données sur les résidus dans tous, ou la majeure partie des produits, ayant un potentiel de résidus élevés dans un groupe peuvent permettre d'estimer des LMR pouvant être extrapolées à d'autres cultures dans le groupe.
- Afin de proposer une limite de groupe, non seulement les niveaux de résidus dans les principaux produits du groupe ne doivent pas être différents, mais il faut aussi tenir compte de la nature physique et les autres caractéristiques des cultures pouvant influencer les niveaux de résidus.

Le raisonnement de cette approche est que si les données sont disponibles pour les cultures représentatives, et si les BPA et les pratiques de culture entre les membres individuels sont similaires, les niveaux de résidus ne varieront pas fortement et une limite maximale de résidu peut être estimée qui sera suffisante pour les autres membres du groupe pour lesquels il n'y a pas de données disponibles.

La JMPR a par ailleurs traité la question des cultures représentatives et groupes de culture dans les Considérations générales 2.8 du rapport 2006 (actualisation des principes et méthodes d'évaluation de risque).

Les LMR Codex sont utilisées comme normes commerciales. Les LMR pour le contrôle d'utilisation sont nationales (nationales, locales) tandis que les LMR dans un objectif commercial devraient être mondiales.

Du point de vue commercial, il est préférable de disposer d'une LMR que de ne pas en avoir, si les résidus sont semblables dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Une politique plus libérale est nécessaire pour l'extrapolation de LMR à des groupes et la JMPR commande les conditions scientifiques minimales suivantes pour des LMR de groupe : (1) le pesticide est enregistré ou autorisé pour un usage sur le groupe de cultures [ou de nombreux membres individuels du groupe, JMPR 2008] et (2) les données adéquates et pertinentes sur le résidu sont disponibles pour au moins un produit majeur du groupe. Toutes les données pertinentes pour les produits du groupe devraient être examinées.

4. L'extrapolation des résidus était incluse dans la portée des travaux dans la révision approfondie de la Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, approuvée par la CCA 2006.
5. Le CCPR 2007 qui s'est tenu à Beijing en Chine est convenu que le groupe de travail électronique sur la classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale préparerait un avant-projet de document esquissant les principes et guidances pour la sélection des cultures représentatives dans un but d'extrapolation des LMR. Il a été convenu que la guidance sur la sélection des cultures représentatives serait développée séparément pour être présentée à la JMPR plutôt que comme faisant partie de la Classification Codex en soi (ALINORM 07/30/24, paragraphes 142 – 152)

6. Lors du CCPR 2008 à Hangzhou, en Chine, la délégation des USA a présenté l'addendum II sur la sélection des cultures représentatives. Ce document examine les informations disponibles sur l'utilisation de produits représentatifs par les autorités réglementaires internationales et a noté que les principes étaient généralement similaires. Il a aussi été noté que la sélection de produits représentatifs appropriés devrait être flexible pour tenir compte des différences dans la production mondiale. Dans un objectif d'extrapolation les États-Unis ont proposé que les principes présentés à l'Add. II soient utilisés et que des produits représentatifs soient sélectionnés en parallèle avec la révision de la classification des groupes de culture respectifs. Le document de guidance sur la sélection des produits représentatifs sera un document séparé de la Classification Codex sur les produits destinés à l'alimentation humaine et animale. La réunion a demandé que la JMPR fasse des commentaires sur l'Addendum II (ALINORM 08/31/24, paragraphes 113 – 115).
7. La JMPR a examiné l'Addendum II (Rapport 2008, Question générale, la réunion a présenté les commentaires suivants : (1) le groupement devrait être fait de telle façon que les membres soient (typiquement) soumis à la même BPA et constitue un groupe présentant des caractéristiques de résidus similaires et (2) les produits représentatifs devraient être choisis conformément (1) à leur importance commerciale et (2) leurs caractéristiques résiduelles.

Les critères (1) et (2) peuvent être conflictuels, c'est-à-dire que la culture commerciale la plus importante peut ne pas être la plus importante du point de vue des résidus, p.ex. les piments forts et doux. La JMPR examine toutes les données disponibles ; les données sur les résidus pilotant la LMR de groupe ne seront pas nécessairement celles des produits représentatifs suggérés.

Une LMR de groupe ne devrait normalement pas être établi en se fondant uniquement sur les données d'une culture mineure. La sélection de cultures représentatives et les produits correspondants pour des cultures particulières et des groupes de produits « devraient être très précieux pour les partisans de la planification des essais sur les résidus ».

8. Conclusion de la JMPR 2008 : La JMPR a hâte de voir les futurs progrès dans le domaine du groupement de produits et des produits représentatifs. Une attention soignée au groupement aidera la JMPR à proposer plus souvent des LMR de groupe.