

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7(b) de l'ordre du jour

CX/PR 15/47/7-Add.1  
Avril 2015

F

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRE

### COMITÉ CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

47<sup>e</sup> session

Pékin, République populaire de Chine, 13-18 avril 2015

**Commentaires sur l'avant-projet de révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale à l'étape 4 : groupes de produits végétaux sélectionnés (Groupe 011 – Légumes-fruits, cucurbitacées et Groupe 014 Légumineuses) soumis par l'Union africaine, le Canada, le Chili, le Costa Rica, l'Union européenne, le Ghana, le Japon, le Kenya et les États-Unis d'Amérique**

#### **Union africaine**

En ce qui concerne les options présentées, nous proposons ce qui suit :

##### **A. Sous-groupe 11 : Légumes-fruits, cucurbitacées**

L'Union africaine appuie la Classification des trois sous-groupes 11A (Légumes fruits, cucurbitacées – Concombres et courgettes), 11B (Légumes-fruits, cucurbitacées – Melons) et 11C (Légumes-fruits – Courges) tels que proposés par le GTE, et fondés sur le potentiel similaire de résidus de pesticides, la morphologie du produit, la pratique de production et la portion comestible.

##### **B. Sous-groupe 11: Légumineuses**

L'Union africaine appuie la Classification des quatre sous-groupes pour les légumineuses à savoir :

14A Légumineuses - Haricots avec gousse,

14B Légumineuses - Pois avec gousse,

14C Légumineuses - Haricots immatures sans gousse

14D Légumineuses - Pois immatures sans gousse tels que proposés par le GTE, sur base des similarités dans le potentiel de résidus de pesticides, de la morphologie du produit, de la pratique de production et de la portion comestible.

#### **Canada**

##### **Position du Canada sur l'avant-projet de révision du Groupe des Légumes-fruits, Cucurbitacées (Groupe 011)**

En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a soumis ses commentaires par le biais de ce groupe de travail sur les avant-projets de révision du Groupe 011 présenté dans La CL 2014/16-PR. Tenant compte des commentaires reçus, trois propositions/options ont été faites pour le Groupe 011 des Légumes-fruits, cucurbitacées :

OPTION 1: 3 sous-groupes divisés comme Sous-groupe 11A Concombre et courgette, Sous-groupe 11B – Melons et Sous-groupe 11C – Courges

- Nouveaux produits à ajouter à cette option : Chieh qua; Concombre d'âne ; Margose lisse ; Serpent gourde amère ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; Courge de siam ; Gourde pointed (parwal) ; Gourde ronde ; Tindola ; Serpent gourde du Japon ; Tacaco; Melon nara ; Casabanana ; Concombre de Chine ; et Kiwano (melon à cornes).

OPTION 2 : 2 sous-groupes divisés en Sous-groupe 11A – Melon et Sous-groupe 11B – Courge/concombre

- Nouveaux produits à ajouter à cette option : Casabanana; Kiwano (melon à cornes) ; Concombre arménien ; Melon, nara ; Melon à graines blanches ; Monk fruit ; Concombre brown-netted ; Concombre d'âne ; Margose lisse; Serpent gourde amer ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; Gourde fluted (Courge

bouteille) ; Tindola ; Courge de siam ; Gourde pointed (parwal) ; Courge ronde ; Serpent gourde ; Courge, Xishuangbanna; Hogdsonia ; Hogdsonia chinois ; et Telfaira pedata.

OPTION 3 : 2 sous-groupes divisés en Sous-groupe 11A – Cucurbitacées à pelure comestible et Sous-groupe 11B – Cucurbitacées à pelure non comestible

- Nouveaux produits à ajouter à cette option : Chieh qua ; Concombre d'âne ; Margose lisse ; Serpent gourde amer ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; Courge de Siam ; Gourde pointed (parwal) ; Courge ronde ; Tindola ; Serpent gourde du Japon ; Tacaco ; Melon nara ; Casabanana ; Concombre de Chine et Kiwano (melon à cornes).

Le Canada appuie l'option 2 (2 sous-groupes divisés en Sous-groupe 11A – Melon et Sous-groupe 11B – Courges/Concombre) et ce pour les raisons suivantes :

- Une révision des données de résidus utilisée pour appuyer les LMR Codex actuellement établies pour le groupe de cultures Légumes-fruits, Cucurbitacées indiquent que pour les LMR pour lesquelles des données étaient disponibles pour le concombre, la courgette, le melon et soit la courge soit le potiron, les résidus les plus élevés étaient constatés dans les melons.
- L'utilisation des données de concombre, courgette et melon en tant que cultures représentatives pour un Sous-groupe « Concombre/courgette » pourrait être considéré comme étant le « pire des scénarios » en ce qui concerne les résidus et devrait couvrir de façon adéquate les résidus potentiels dans les courges, y compris les potirons.
- La séparation de la courge et de la courgette fondée sur la pelure « comestible » par rapport à la pelure « non comestible » ne tient compte que d'une seule des sept caractéristiques envisagées pour le groupement de cultures tel que repris dans la Lettre circulaire CL 2014/16-PR du mois de mai 2014. Si les autres caractéristiques, y compris la similitude de la morphologie, les pratiques de production, habitudes de croissance etc. similaires, une BPA similaire pour l'usage de pesticide, un comportement similaire du résidu et la flexibilité pour l'établissement de tolérances de (sous)groupe sont considérées comme étant une approche « fondée sur le poids de la preuve », l'établissement du sous-groupe 11C n'est pas nécessaire.
- La création d'un sous-groupe pour la courge devrait principalement inclure la courge, le potiron et certaines gourdes, ce qui demanderait des essais dans une culture représentative supplémentaire ; données qui ne sont actuellement pas demandées par le Codex. Ceci augmenterait le fardeau réglementaire et pourrait empêcher l'établissement de nouvelles LMR si les entreprises chimiques se montrent réticentes à générer plus de données. Comme mentionné précédemment plus haut, les données de résidus actuellement exigées pour appuyer les LMR de groupe de culture de cucurbitacées semble couvrir adéquatement la courge, le potiron et la gourde.
- Dans la section du Rapport de la 46<sup>ème</sup> session du CCPR (REP14/PR) concernant les projets de révision du Groupe 011, Légumes-fruits, Cucurbitacées, il a été noté que « le secrétariat de la JMPR a expliqué qu'il existait des différences significatives dans l'évaluation de risque pour les produits avec et sans pelure et que les différences d'exposition pourraient aussi dépendre des habitudes culinaires... ». Bien que l'utilisation du concombre, du melon et de la courgette puisse surestimer les résidus dans des produits qui pourraient être inclus dans un sous-groupe « Courge », dans un objectif d'évaluation de risque, des données autres que les valeurs des essais sur le terrain (p.ex. données de surveillance) pourraient être utilisées pour perfectionner une évaluation lorsque le risque est inacceptable. Comme la majorité des LMR Codex sont établies pour des pesticides qui ont été enregistrés dans plusieurs pays, les données de surveillances devraient être disponibles pour des produits individuels en vue d'être perfectionnées.
- En outre, le Canada approuve les cultures supplémentaires proposées dans l'option 2.

#### **Position du Canada sur les avant-projets de révision du groupe des légumineuses (Groupe 014)**

En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a, par le biais du groupe de travail, soumis ses commentaires sur les avant-projets de révision du Groupe 014 présenté dans la CL 2014/16-PR. Les modifications reprises dans le document en raison des commentaires reçus sont les suivantes :

- Addition de la dolique mongette (gousse immature et graines vertes) et du Petai (gousse et graines immatures) au Sous-groupe 14A – Haricots avec gousse.
- Addition de Gesse (jeune gousse) au Sous-groupe 14B – Pois avec gousse.
- Addition de Dolique mongette (graines immatures) ; Pois à vache (dolique) (graines immatures ; Haricot ailé

(graines immatures) ; Petai (graines immatures), et Pois mascate au Sous-groupe 14C – Haricots immatures sans gousse.

- Addition du Pois chiche (graine immature) et de la Lentille (graine immature) au Sous-groupe 14D – Pois immatures sans gousse.

Le reste de ce groupe reste inchangé comme approuvé précédemment par le groupe de travail électronique

Le Canada approuve les modifications reprises ci-dessus pour le Groupe 014 et appuie les projets de révision pour le groupe des légumineuses tels que présentés à l'Annexe II du document CX/PR 15/47/7.

## **Chili**

### **I. Commentaires spécifiques**

#### **Commentaires sur le Groupe 11 Légumes-fruits, cucurbitacées**

**Commentaire 1** En ce qui concerne les recommandations faites par le GTE, le Chili appuie l'**Option 1** et les propositions de nouveaux produits

Raison : considérant les paramètres pour le regroupement de produits dans la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, il est estimé que la division en trois sous-groupes est l'option la plus appropriée et représentative.

**Commentaire 2.** Il est proposé d'insérer le terme *zapallito italiano* [zucchini] comme synonyme de courgette dans le **Sous-groupe 11A Concombre et courgette**.

Raison : au Chili, les courgettes sont appelées *zapallito italiano*, c'est pourquoi tenant compte du fait qu'il s'agit d'une culture ayant des projections économiques substantielles pour le pays, il est demandé d'insérer cette terminologie dans la Classification.

**Commentaire 3.** Il est proposé de transférer la Courge de Siam du sous-groupe 11A *Concombre et courgette* au **Sous-groupe 11C. Courges** et d'y insérer comme synonyme le terme **alcayota**.

Raison : en raison de sa morphologie, des pratiques de production et des habitudes de croissance similaires, il est considéré plus approprié de la classer dans le Sous-groupe 11C. Il est en outre demandé d'insérer le synonyme *Alcayota*, un nom largement répandu au Chili et en Argentine.

Tenant compte des commentaires 2 et 3, il est proposé que l'option 1 se lise comme suit :

#### **OPTION 1 (3 sous-groupes) :**

<b>Sous-groupe 11A Concombre et courgette</b>
Pomme de merveille ; Margose amère (Melon amer) ; Calebasse; Chayotte; Chieh qua; Concombre; Concombre d'âne, Margose lisse; Cornichon ; Cornichon Inde occidentale ; Serpent gourde amère ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; <del>Courge de siam</del> ; Gourde, pointée (Parwal); Gourde ronde (Tinda); Tindola; Serpent gourde du Japon ; Luffa, à côtes; Luffa lisse; Serpent gourde ; courgette ( <b>zapallito italiano</b> ); Tacaco
<b>Sous-groupe 11B. Melons</b>
Melons ; Melon, Nara; Pastèque
<b>Sous-groupe 11C. Courges</b>
Casabanana; Concombre de Chine ; Kiwano (Melon à cornes ; Citrouilles ; Courge creuse ; Courge; <b>Courge de Siam, (alcayota)</b>

### **Groupe 14 Légumineuses**

**Commentaire 4.** Le Chili appuie l'option 1 proposée par le GTE, mais il est proposé d'insérer le terme *poroto* comme synonyme du haricot commun dans le sous-groupe 14A. Haricots avec gousse et Sous-groupe 14C. Haricots frais sans gousse comme suit :

<b>Sous-groupe 14A. Haricots avec gousse</b>
Haricot Urd; Fève (Gousse verte et graines immatures); Dolique mongette (Gousse verte et graines immatures); Haricot de Guar (Guar); Haricot commun ( <b>poroto</b> ) (gousse et graines immatures); Dolique (Gousse verte); Haricot ailé (Gousse verte); Guar (jeune gousse) (Haricot Lablab (gousse)); Canavalia (jeune gousse); Haricot Mat (gousse verte) (Haricot papillon (gousse)); Haricot mungo (gousse verte) ; Haricot riz ; Haricot d'Espagne (gousse) ; Soja (jeune gousse); Petai (gousse et graines immatures); Haricot sabre; Pois ailé ; Haricot long du Surinam.

<b>Sous-groupe 14B. Pois avec gousse</b>
Pois cultivé (Jeune gousse); Gesse (Jeune gousse); Lentille (Jeune gousse); Pois d'angole (gousse verte); Pois mange-tout (Jeune gousse)
<b>Sous-groupe 14C. Haricot immature sans gousse</b>
Pois de terre; Fève écossée; Dolique mongette (graines immatures); Haricot commun ( <b>Poroto</b> ); Dolique (graines immatures); Haricot ailé (graines immatures); Pois antaque (graine immature) (Haricot Lablab (graines immatures)); Canavalia (graines immatures); Haricot de Lima (graines immatures); Lupin; Haricot Mat (graines fraîches mures) (haricot papillon) (graines fraîches)); Soja (graines immatures); Petai (graines immatures); Pois mascate
<b>Sous-groupe 14D. Pois immature sans gousse</b>
Pois chiche (graines immatures); Pois cultivé (graines immatures); Lentilles (graines immatures); Pois d'angole (jeunes graines vertes)

**Raison** : Au Chili, *poroto* ou haricot commun est une culture à projection économique, c'est pourquoi il est de la plus grande importance pour le pays que la terminologie proposée soit examinée dans l'avant-projet.

### Costa Rica

Groupe 011 Légumes-fruits, cucurbitacées : Le Costa Rica appuie la Classification proposée dans l'option 3 ; avec la division en : Sous-groupe **11A Cucurbitacées à pelure comestible** et **Sous-groupe 11B. Cucurbitacées à pelure non comestible**. En tenant compte que les Bonnes pratiques agricoles et autres critères ont déjà été examinés dans les essais pour déterminer les LMR.

Groupe 014 Légumineuses : Le Costa Rica n'a pas de commentaires supplémentaires.

### Union européenne

#### Paragraphe 9 (Options pour le Groupe 011 : Légumes-fruits, Cucurbitacées et Annexe I) :

L'Union européenne approuve les sept critères qui doivent constituer la base de la révision de la Classification. Parmi les sept critères, l'Union européenne considère le critère 1 (potentiel similaire du produit pour les résidus de pesticides, le critère 4 (portion comestible), le critère 5 (BPA similaire pour les usages de pesticides et le critère 6 (comportement similaire du résidu) comme étant les plus pertinents.

L'Union européenne a analysé les trois options présentées au vu de ces critères.

Dans ce contexte, l'Union européenne estime que l'option 3 est la plus appropriée puisqu'elle tient compte de la portion comestible de la culture. L'Union européenne s'attend à ce qu'il y ait différents niveaux de résidus dans la portion comestible de cucurbitacées par rapport au produit entier de même qu'il y ait des différences de comportement du résidu pouvant influencer la définition du résidu pour l'évaluation de risque (par exemple métabolites différents formés dans la pulpe et le pelure).

En différenciant les cucurbitacées avec pelure comestible et non comestible, il faut tenir compte lors de l'établissement des LMR du potentiel différent de résidu ainsi que du potentiel de comportement différent du résidu.

Cependant, l'Union européenne reconnaît que la manière dont sont consommées les cucurbitacées peut dépendre des habitudes nationales de consommation. L'Union européenne est ouverte à la discussion des autres options si l'on peut démontrer que l'impact sur l'exposition du consommateur de telles différences potentielles dans le potentiel de résidu et le comportement du résidu des cucurbitacées avec pelure ou sans pelure est négligeable.

Une possibilité de démontrer cela pourrait être une comparaison des calculs d'apport pour certaines utilisations qui pourrait être évalué lors de la prochaine réunion de la JMPR pour les Légumes-fruits. Ces calculs devraient être faits sur les cucurbitacées avec pelure non comestible utilisant a) les résidus dans la portion comestible (avec la définition appropriée de résidu des métabolites survenant dans la portion comestible) et b) les résidus dans le produit entier (avec la définition appropriée du résidu pour le produit entier).

Sous réserve que les résultats des exemples de calcul susmentionnés ne montrent que de petites différences dans l'exposition aux consommateurs, l'Union européenne reverra son point de vue et pourrait approuver :

- une option dans laquelle le sous-groupe 11A serait rebaptisé « Concombre et courgettes » et le sous-groupe 11B serait rebaptisé « Melons et Potirons » sans faire référence à la pelure « comestible » ou « non comestible ».

Commentaire spécifique sur les produits détaillés mentionnés sous les différentes options :

Les produits spécifiques mentionnés sous le paragraphe 9 pour les différentes options semblent différents en fonction de l'option et ne correspondent pas à la liste présentée en Annexe 1. L'intégralité et la cohérence de toutes les options avec l'annexe I demandent à être vérifiées.

### **Paragraphe 10 (Options pour le Groupe 014 : Légumineuses et Annexe II) :**

L'Union européenne est favorable à l'option 1 proposée, qui divise les légumineuses en quatre sous-groupes.

La division proposée tient compte du potentiel similaire du sous-groupe pour les résidus de pesticides, de la similitude de la BPA, du comportement similaire des résidus et aussi de la manière dont sont consommés les légumes (avec ou sans gousse).

### **Ghana**

#### **Commentaires:**

- a) Pour le Groupe 011 Légumes-fruits, cucurbitacée, nous appuyons l'option 1, qui comporte trois sous-groupes :
  - Sous-groupe 11A Concombre et courgette
  - Sous-groupe 11B Melon
  - Sous-groupe 11C Courge

Notre appui pour l'option 1 est fondée sur :

- Le potentiel similaire des produits pour les résidus de pesticides
- Pratiques de production similaires
- Portion comestible
- Morphologie similaire du produit

- b) Pour le Groupe 014 Légumineuses, le Ghana appuie l'option 1.

#### **Raison:**

Notre appui pour l'option proposée est fondée sur :

- Le potentiel similaire des produits pour les résidus de pesticides
- Pratiques de production similaires
- Portion comestible
- Morphologie similaire du produit

### **Japon**

Le Japon tient à réitérer ses propositions sur les critères pour le regroupement des cultures/produits et le sous-regroupement du Groupe 011 Légumes-fruits, Cucurbitacées comme suit :

#### **Commentaires d'ordre général sur les critères pour le regroupement des cultures/produits**

Le rapport de la JMPR 2013 décrit comme suit les principaux principes pour l'estimation de LMR de groupe :

*« ...les LMR de groupe ne sont estimées que si (1) le pesticide est homologué pour un groupe ou sous-groupe de produits tels que défini par le système de Classification Codex et si (2) le résidu moyen des jeux de données des produits sont dans les limites de « cinq fois la gamme » pour éviter de surestimer la LMR au-delà de la variabilité naturelle des jeux de données. »*

Sur base des principes susmentionnés, **le Japon suggère que la priorité soit donnée aux critères numéro 1 (Potentiel de résidu de pesticide similaire du produit) et 5 (usage similaire de BPA pour pesticide)** parmi les sept critères mentionnés dans CL 2014/16-PR comme étant les critères déterminants clé pour les LMR de groupe.

Bien que les cinq autres critères mentionnés dans CL 2014/16-PR soient importants pour le regroupement des cultures/produits, pour certains groupes de produits, il peut ne pas être possible de répondre à tous ces critères. Dans ce cas, ces critères devraient être examinés au cas par cas à la lumière des caractéristiques des produits sous examen.

En ce qui concerne la pelure comestible ou non des cucurbitacées, il est difficile de faire la différence bien claire entre les cucurbitacées à pelure comestible et celles qui ont une pelure non comestible en raison des différences existant dans les habitudes alimentaires des pays. C'est pour cette raison, que pour l'établissement des sous-groupes du Groupe 011 Légumes-fruits, Cucurbitacées, le critère 4 (portion comestible) est moins important que les critères mentionnés plus haut, bien que le fait que la pelure soit ou non comestible est une information importante pour perfectionner l'évaluation de l'exposition alimentaire. Ceci avait déjà été souligné par plusieurs membres et le secrétariat de la JMPR lors de la dernière session du Comité.

#### **Commentaires spécifiques sur le regroupement en sous-groupe du Groupe 011 Légumes-fruits, Cucurbitacées**

**Le Japon approuve l'option 1 consistant à diviser le Groupe 011 Légumes-fruits, Cucurbitacées en trois Sous-groupes : 11A Concombre et courgette, 011B Melons, et 011C Courges. Le Japon appuie en particulier la proposition consistant à**

séparer les concombres et les courges en sous-groupes différents parce que les fruits des concombres et des courges sont récoltés dans des phases différentes de croissance, ce qui peut résulter en des potentiels de résidus de pesticides différents. Une autre raison est que les intervalles pré-récolte (PHI) de la BPR critique pour les concombres sont souvent plus courts que ceux pour les courges parce que les concombres sont en général récoltés sous forme immature tous les jours pendant plusieurs mois, alors que les courges sont récoltées à maturité pendant une période limitée à la fin de la culture. Les raisons détaillées sont les suivantes :

#### 1. Différence dans les potentiels de résidus au moment de la récolte découlant des différents taux de croissance des fruits individuels

##### 1.1 Moment de la récolte par rapport aux phases de croissance des fruits individuels

Les concombres et les courgettes (zucchini), une des courgettes, sont similaires en ce sens que les fruits immatures, à croissance rapide en taille et en poids, sont récoltés tous les jours. Par exemple, les fruits d'un des cultivars commun de concombre au Japon (Tokiwa Hikari 3P) grandissent de manière substantielle entre les troisième et 15<sup>e</sup> jours après avoir fleuri. Ils sont récoltés entre 10 et 12 jours après floraison, lorsque le poids frais est d'environ 100 g/fruit. Les fruits d'un des cultivars de courgette (zucchini) aux États-Unis d'Amérique (black zucchini – courgette verte noire maraîchère) grandit de façon substantielle entre le 3<sup>e</sup> et le 7<sup>e</sup> jour après floraison. Elles sont récoltées au cours du 3<sup>e</sup> au 5<sup>e</sup> jour après floraison lors que le poids fais est entre 100 et 300 g/fruit (voir Tableau 1).

**Tableau 1. Période de croissance substantielle et de récolte du fruit individuel du Concombre<sup>1</sup> et de la Courgette (zucchini)<sup>2</sup>**

Culture (Variété)	Période de croissance substantielle du fruit (jours après floraison)	Temps de la récolte (jours après floraison)	Poids du fruit à la récolte (g/fruit)
Concombre (Tokiwa Hikari 3P)	3 – 15	10 – 12	100
Courgette (courgette verte noire maraîchère)	3 - 7	3- 5	100 – 300

D'autre part, pour les melons et les courges, les fruits matures sont récoltés bien après la période de croissance substantielle parce que le contenu en sucre/fécule des fruits commence à augmenter après la fin de cette période.

Par exemple, pour les melons, les fruits d'un cultivar commun au Japon (melon brodé) grandit de manière significative en le 10<sup>e</sup> et le 15<sup>e</sup> jour après la floraison, et atteint à peu près 80 pour cent de sa pleine taille 20 jours après la floraison. Ensuite le fruit grandit lentement jusqu'à pleine maturité (environ 13 cm de diamètre et de haut) lorsqu'ils sont récoltés (environ 50 jours après floraison). Le contenu en sucre des fruits augmente fortement 30 à 50 jours après la floraison. Bien qu'il existe des variations dans les taux de croissance et de la taille du fruit au moment de la récolte, un autre cultivar de melons au Japon (Sunrise) montre une tendance similaire (voir Tableau 2).

En ce qui concerne les courges, les fruits d'un cultivar commun au Japon (Ebisu) atteint sa taille complète 25 jours après la floraison, ensuite vient une augmentation substantielle du contenu de féculent du fruit jusqu'à 40 jours après la floraison. Ces courges sont récoltées lorsque le poids frais en d'environ 1.800 – 2.500 g/fruit (Voir Tableau 2).

**Tableau 2. Période de croissance substantielle et récolte du fruit individuel Melon<sup>3</sup> et Courge<sup>4</sup>**

Culture (Variété)	Période de croissance substantielle du fruit (jours après floraison)	Temps lorsque le fruit atteint sa taille complète (jours après floraison)	Période au cours de laquelle le contenu en sucre <sup>a</sup> /féculé <sup>b</sup> du fruit augmente (jours après floraison)	Temps de la récolte (jours après floraison)	Poids du fruit à la récolte (g par fruit)
Melon <sup>3</sup> (melon brodé)	10 – 15	20 <sup>c</sup>	30 – 50	50	- (13 cm (largeur) 13 cm (hauteur))

<sup>1</sup> Associations de Culture rurale au Japon. Yasai Engei Daihyakka Vol. 1. Concombre, 99-100, 1988

<sup>2</sup> O.A. Lorenz. Temps de la récolte des courgettes, Agriculture de Californie Agriculture, Janvier, 1951 (<https://ucanr.edu/repositoryfiles/ca501p6-71574.pdf>)

<sup>3</sup> Rural Culture Associations Japan. Yasai Engei Daihyakka Vol. 4. Melons et Pastèques, 226, 1989

<sup>4</sup> Akinobu Nagao. Changement physiologique après récolte et propriété de cuisine des fruits de courge (en japonais), Journal culinaire du Japon, Vol. 28(1), 59-64, 1995 ([https://www.jstage.jst.go.jp/article/cookeryscience1995/28/1/28\\_59/\\_pdf](https://www.jstage.jst.go.jp/article/cookeryscience1995/28/1/28_59/_pdf))

Melon (Sunrise)	10 - 29	29	29 - 50	50	900
Courge <sup>4</sup> (Ebisu)	< 25	25	25 - 40	40	1,800 - 2,500

a : pour melons      b: pour courge      c: 80% de la taille complète

Étant donné que le taux de croissance du fruit au moment de la récolte diffère de façon substantielle entre le concombre/courgette et le melon/courge, la dilution du résidu causée par la croissance du fruit est aussi substantiellement différente même si les pesticides sont appliqués les mêmes jours avant la récolte. C'est pourquoi le potentiel de résidu peut ne pas être similaire entre le concombre/la courgette et le melon/la courge.

## 1.2. Contenu en hydrates de carbone (y compris sucre et féculent) dans les fruits

Pour le melon, le contenu en sucre du fruit est l'un des facteurs importants pour déterminer la qualité du fruit. Pour la courge c'est le contenu en féculent du fruit qui est un des facteurs importants pour déterminer la qualité du fruit. Il faut noter que ces facteurs clés sont déterminants pour le moment de la récolte pour le melon et pour la courge. Les concentrations d'hydrate de carbone y compris sucre et féculent dans le concombre et la courgette sont beaucoup plus faibles que dans le melon et la courge (voir Tableau 3).

**Tableau 3. Composition des nutriments des légumes-fruits, cucurbitacées (Fruit, cru)<sup>5</sup>**

Produit	par 100g de portion comestible			
	Eau (g)	Protéine (g)	Lipides (g)	Hydrates de carbone (g)
Concombre ( <i>Cucumis sativus</i> L.)	95.4	1.0	0.1	3.0
Courgette ( <i>Cucurbita pepo</i> L.)	94.9	1.3	0.1	2.8
Melon ( <i>Cucumis melo</i> L.)	87.8	1.1	0.1	10.3
Pastèque ( <i>Citrullus lanatus</i> )	89.6	0.6	0.1	9.5
Courge ( <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne)	76.2	1.9	0.3	20.6

## 2. Différence en BPA (PHI)

Alors que le concombre est généralement récolté encore immature tous les jours pendant plusieurs mois, la courge est récoltée à maturité pendant une période limitée à la fin de la culture. C'est pourquoi les BPA pour le concombre et pour la courge diffèrent parfois au Japon.

Les PHI de BPA critiques de pesticides homologués au Japon sont comparés entre le concombre, la courgette, le melon, la pastèque et la courge. Au total 120 ingrédients actifs (300 produits formulés) sont homologués au Japon comme insecticides ou fongicides pour pulvérisation foliaire pour chacune des cinq cucurbitacées susmentionnées. Pour chaque combinaison ingrédient actif/culture, le PHI le plus court est sélectionné. Les nombres d'ingrédients actifs homologués pour les cinq cucurbitacées avec différents PHI (1, 3, 7, 10, ou 14-45 jours) sont repris au Tableau 4.

Les nombres d'ingrédients actifs avec PHI = 1 jour sont 100 (97,1 pour cent) pour le concombre ; 18 (85,7 pour cent) pour la courgette ; 68 (70,8 pour cent) pour le melon ; 62 (65,3 pour cent) pour la pastèque et 28 (50,9 pour cent) pour la courge. Pour le concombre et la courgette, alors que presque tous les ingrédients actifs sont homologués avec PHI = 1 jour, aucun des ingrédients n'est homologué avec PHI plus long que sept jours. Les nombres des ingrédients actifs avec PHI = 14 - 45 jours sont 3 (3,1 pour cent) pour le melon, 5 (5,3 pour cent) pour la pastèque et 9 (16,4 pour cent) pour la courge. Le nombre d'ingrédients actifs avec PHI plus long pour la courge est substantiellement plus élevé que celui du concombre/de la courgette et est aussi plus élevé que celui du melon/de la pastèque.

**Tableau 4. Comparaison des PHI des BPAc japonaise pour les Légumes-fruits, Cucurbitacées**

Culture	No. Des ingrédients actifs homologués avec différents intervalles pré-récoltes (jours)					Total
	1	3	7	10	14 - 45	
Concombre	100 (97.1%)	2 (1.9%)	1 (1.0%)	-	-	103 (100%)
Courgette	18 (85.7%)	1 (4.8%)	2 (9.5%)	-	-	21 (100%)

<sup>5</sup> Source: Tableau de la Composition des aliments au Japon (2010)

Melon	68 (70.8%)	15 (15.6%)	9 (9.4%)	1 (1.0%)	3 (3.1%)	96 (100%)
Pastèque	62 (65.3%)	15 (15.8%)	13 (13.7%)	-	5 (5.3%)	95 (100%)
Courge	28 (50.9%)	8 (14.5%)	10 (18.2%)	-	9 (16.4%)	55 (100%)

En ce qui concerne la différence entre le melon et la courge, alors que le melon est généralement consommé cru, la courge l'est rarement, elle est généralement consommée après cuisson bien que les habitudes culinaires puissent varier d'un pays à l'autre.

En conclusion, afin de faciliter l'établissement de LMR pour les Sous-groupes, le Japon appuie l'option 1 qui divise le Groupe 011 Légumes-fruits, Cucurbitacées en trois sous-groupes : 011A Concombre et courgette, 011B Melon, et 011C Courge.

## Kenya

### COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES

#### OPTION 1 (3 Sous-groupes, appuyant les commentaires de la Thaïlande et du Japon) :

<p><b>Sous-groupe 11A Concombre et courgette</b></p> <p>Pomme de merveille ; Margose amère (Melon amer) ; Calebasse; Chayotte; <b>Chieh qua</b>; Concombre; <b>Concombre d'âne, Margose lisse</b>; Cornichon ; Cornichon Inde occidentale ; <b>Serpent gourde amère ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; Courge de Siam; Gourde, pointed (Parwal); Gourde ronde (Tinda); Tindola; Serpent gourde du Japon</b> ; Luffa, à côtes; Luffa lisse; Serpent gourde ; courgette ; <b>Tacaco</b></p> <p><b>Commentaires du Kenya :</b></p> <p><i>Nous n'avons pas de problème avec l'option un, cependant nous aimerions proposer que les noms (dan la versio anglaise) soient écrits en entier en excluant les virgules entre comme suit : « concombre d'âne ; Margose lisse ; Cornichon d'inde occidentale ; Serpent gourde amère ; Cucurbita foetidissima (Gourde buffalo) ; Courge de Siam ; Gourde pointed (parwal) ; Gourde ronde ; Luffa à côtes ; Luffa lisse ; courgette » pour plus de clarté et de cohérence.</i></p>
<p><b>Sous-groupe 11 B Melons</b></p> <p>Melons; <b>Melon Nara</b>; Pastèque</p> <p><b>Commentaire du Kenya :</b></p> <p><b>Le Kenya approuve l'addition du melon Nara.</b></p>
<p><b>Sous-groupe 11C. Courges</b></p> <p><b>Casabanana; Concombre de Chine ; Kiwano (Melon à cornes)</b> ; Citrouilles ; Courge cireuse ; Courge</p> <p><b>Commentaire du Kenya :</b></p> <p><b>Le Kenya approuve l'addition des fruits en gras.</b></p> <p><b>Raison à la base du choix de l'option 1 : tous ont une portion comestible interne, récoltées à maturité et ont le même comportement des pesticides.</b></p>

10. La proposition pour le Groupe 014 Légumineuse est présentée ci-dessous. Les nouveaux produits sont ombrés.

#### OPTION 1 (4 Sous-groupes, appuyant les commentaires du Canada et des États-Unis d'Amérique et similaires aux systèmes du Comité consultatif international de groupement des cultures et de l'UE).

<p><b>Sous-groupe 14A. Haricots avec gousse</b></p> <p>Haricot Urd; Fève (Gousse verte et graines immatures); <b>Dolique mongette (Gousse verte et graines immatures)</b>; Haricot de Guar (Guar); Haricot commun (gousse et graines immatures); Dolique (Gousse verte); Haricot ailé (Gousse verte); Guar (jeune gousse (Haricot Lablab (gousse))); Canavalia (jeune gousse); Haricot Mat (gousse verte) (Haricot papillon (gousse)); Haricot mungo (gousse verte) ; Haricot riz ; Haricot d'Espagne (gousse) ; Soja (jeune gousse); Petai (<b>gousse et graines immatures</b>); Haricot sabre; Pois ailé ; Haricot long du Surinam.</p> <p><b>Commentaire</b></p> <p><b>Nous approuvons la liste étant donné que le groupe entier est récolté dans la phase immature et concernés par les mêmes ravageurs et maladies.</b></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p><b>Sous-groupe 14B. Pois avec gousse</b></p> <p>Pois cultivé (Jeune gousse); <b>Gesse (Jeune gousse)</b>; Lentille (Jeune gousse); Pois d'angole (gousse verte); Pois mange-tout (Jeune gousse)</p> <p><b>Commentaire :</b></p> <p><b>Le Kenya approuve les additions en lettres grasses dans le sous-groupe 14B.</b></p>
<p><b>Sous-groupe 14C. Haricots immatures sans gousse</b></p> <p>Pois de terre; Fève écoscée; <b>Dolique mongette (graines immatures)</b>; Haricot commun ( ); <b>Dolique (graines immatures)</b>; <b>Haricot ailé (graines immatures)</b>; Pois antaque (graine immature) (Haricot Lablab (graines immatures)); Canavalia (graines immatures); Haricot de Lima (graines immatures); Lupin; Haricot Mat (graines fraîches matures) (haricot papillon) (graines fraîches) ; Soja (graines immatures); <b>Petai (graines immatures)</b>; <b>Pois mascate</b></p> <p><b>Commentaire :</b></p> <p><b>Le Kenya approuve l'addition en lettres grasses dans le sous-groupe 14C.</b></p>
<p><b>Sous-groupe 14D. Pois immatures sans gousse</b></p> <p><b>Pois chiche (graines immatures)</b>; Pois cultivé (graines immatures); <b>Lentilles (graines immatures)</b>; Pois d'angole (jeunes graines vertes)</p> <p><b>Commentaire :</b></p> <p><b>Le Kenya approuve l'addition en lettre grasse dans le sous-groupe 14D.</b></p> <p><b>Raison :</b> les produits ont des pratiques de production et des habitudes de croissance similaires</p>

### **COMMENTAIRES SPÉCIFIQUES**

Le Kenya approuve les recommandations 11, 12 comme indiquées dans l'option 1 et accepte le paragraphe 13 pour soumettre ces groupes à la 38<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5

#### **États-Unis d'Amérique**

En ce qui concerne le Groupe 011 Légumes-fruits Cucurbitacées, les États-Unis d'Amérique appuient l'option 2 discutée dans le document CX/PR 15/47/7. Alors que le sous-groupe Codex 011A proposé Concombre et Courgette, et le Sous-groupe Codex 011B Melons discutés dans l'option 1 sont alignés sur le travail du Comité consultatif international sur le groupement des cultures (ICGCC), le sous-groupe Codex 011C proposé, Courge semble être un groupe créé artificiellement qui inclut : Potiron ; Courge cireuse ; Courge. Les États-Unis n'approuvent pas les données soumises pour appuyer l'établissement de ce troisième sous-groupe et ces produits devraient être dans le Sous-groupe 011A Concombre et courgette.

Base pour l'inclusion du Potiron, de la gourde cireuse, de la courge dans le sous-groupe 011A Concombre et courgette. Le principal objectif de cet effort de regroupement des cultures est de permettre l'utilisation de groupes de cultures pour établir des tolérances pour des multiples produits, en particulier pour les cultures mineures et les spécialités, basées sur les données des produits représentatifs. Ceci donnera aux cultivateurs un plus grand nombre d'outils nécessaires pour la lutte contre les ravageurs pour la production de produits alimentaires. Les États-Unis n'approuvent pas le fait que ce troisième sous-groupe soit en cohérence avec le concept des produits représentatifs. *Les courges sont généralement définies comme des variétés de Cucurbitacées qui sont récoltées lorsque le fruit est arrivé pleine maturité* et que la pelure est dure. Cependant, Casabanana, Kiwano (melon à cornes), concombre chinois et Gourde cireuse chinoise sont proposés pour inclusion dans le sous-groupe Codex 11C, Gourdes à pelure non comestible alors qu'aucun de ces produits n'est une espèce de cucurbitacée. Casabanana (*Sicana odorifera* (Vell.) Naudin) est considéré comme étant un melon et consommé à la fois à l'état immature (comme légume ou dans les soupes ou pot-au-feu) et à l'état de fruit mature comme dessert. Le Kiwano (melon à cornes) est aussi classifié comme melon. Le Concombre chinois (Momordique de Cochinchine) (*Momordica cochinchinensis*), qui est proposé pour le sous-groupe Codex 11C, gourde à pelure non comestible est récolté comme fruit immature qui est cuisiné et utilisé comme légume dans les curry. Ainsi que la Gourde cireuse (*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.), qui est consommée fraîche et cuisinée tant comme fruit mature qu'immature. En outre, en créant ce troisième sous-groupe de culture, des données de résidu supplémentaires seront nécessaires pour la gourde. Cependant, les États-Unis sont d'avis que les données de résidu pour le concombre et la courgette sont représentatives de la courge sans qu'il soit besoin de données supplémentaires.

Les États-Unis n'approuvent pas la proposition de l'option 3 consistant à diviser le groupe des cucurbitacées en deux sous-groupes avec ou sans pelure comestible. La portion comestible est la seule caractéristique dont il faut tenir compte. Cependant sur base d'une approche fondée sur le poids de la preuve, la courge convient mieux pour être incluse dans le sous-groupe courgette/concombre sur base de 1) le potentiel similaire du produit pour les résidus de pesticides ; 2) des pratiques de production et habitudes de croissance similaires ; 3) une BPA similaire pour les usages de pesticides et des problèmes de ravageur similaires ;

et 4) un comportement similaire des résidus. Par ailleurs, le concombre ayant généralement un intervalle pré-récolte (PHI) plus court que la courge on peut s'attendre à ce que les résidus pour la courge soient inférieurs et dès lors les données pour le concombre et la courgette seraient protectrices du résidu potentiel pour la courge.

En ce qui concerne le Groupe 014 Légumineuses, les États-Unis appuient l'option 1 consistant à diviser les légumineuses en quatre sous-groupes : 14A Haricots avec gousse ; 14B Pois avec gousse ; 14C Haricots immatures sans gousse ; 14D Pois immatures sans gousse. La Délégation des États-Unis approuve la proposition de créer les quatre sous-groupes et pense que ceci permettra une plus grande flexibilité pour permettre des LMR de sous-groupe lorsqu'il n'y a que des données pour le pois ou le haricot mais pas pour les deux produits.