



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

ALINORM 74/24

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dixième session, Rome, 1-12 juillet 1974

F

RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES  
La Haye, 4-9 février 1974

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides a tenu sa septième session à La Haye (Pays-Bas), du 4 au 9 février 1974. M. A.J. Pieters, fonctionnaire auprès du Ministère de la santé publique et de l'assainissement (Division des denrées alimentaires), a assuré la présidence. Ont assisté à la session des délégués, des experts, des observateurs et des conseillers des trente-trois pays ci-après: Afrique du Sud (observateur), Allemagne (République fédérale), Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Brésil, Burundi, Canada, Danemark, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, Ghana, Hongrie, Irlande, Islande, Israël, Italie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Souaziland (observateur), Suède, Suisse, Tchécoslovaquie, Thaïlande, Turquie. Les organisations internationales ci-après étaient également représentées: Conseil de l'Europe, Communauté économique européenne (CEE), Groupement international des associations nationales de fabricants de pesticides (GIFAP), Organisation internationale de normalisation (ISO/TC 34 et SC 5), Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP) et Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA). La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I au présent rapport.
2. La session s'est ouverte par une allocution de bienvenue prononcée par M. J.P.M. Hendriks, Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'assainissement, qui a accueilli les participants au nom du Gouvernement des Pays-Bas. M. Hendriks a fait l'historique des applications des pesticides en faisant ressortir l'importance du rôle joué dans la production alimentaire par les agents anti-parasitaires qui permettent non seulement d'accroître les rendements, mais aussi de protéger les produits de la récolte. Il a également souligné combien il est important de fixer des teneurs maximales en résidus de pesticides, afin de garantir le respect des bonnes pratiques agricoles et l'acceptabilité des résidus sur le plan toxicologique. M. Hendriks a déclaré qu'il importe de préciser les obligations des gouvernements qui acceptent les limites maximales Codex recommandées pour les résidus de pesticides. Il a remercié l'ancien président, M. A. Krusse, des efforts qu'il a déployés pour stimuler les travaux du Comité et s'est félicité de ce que M. Krusse doive continuer à participer aux activités. Il a ensuite souhaité au Comité une heureuse issue de ses travaux.
3. Le Président a déploré les retards considérables intervenus dans la distribution des divers documents, imputables en partie à des difficultés postales et en partie à des tergiversations sur la date de la session, conséquences de l'ajournement de la troisième session du Comité du Codex sur les principes généraux.
4. Le Comité a rendu hommage à feu M. H. Rauscher (République fédérale d'Allemagne) et à feu M. H. Hurtig (Canada) et exprimé son profond regret de la perte de ces deux membres actifs qui avaient si efficacement contribué à ses travaux.

#### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. Le Comité adopte l'ordre du jour en remaniant légèrement la succession des points à examiner. Les rubriques 11 et 12 ont été déplacées et introduites avant le point 9.

#### CONSTITUTION DES GROUPES DE TRAVAIL AD HOC

6. Le Comité convient d'adopter les mêmes méthodes de travail qu'à sa session précédente et constitue deux groupes de travail ad hoc devant se réunir au cours de la présente session, et lui faire rapport au moment de l'examen des points appropriés de l'ordre du jour:

a) Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse

Ce groupe a été chargé de:

- (i) Examiner toutes les observations reçues des gouvernements, de l'UICPA, etc.;
- (ii) Chaque fois que possible, recommander des méthodes d'analyse appropriées, en se fondant sur la procédure permettant de mettre au point des méthodes d'analyse appropriées, de façon que le Comité puisse procéder à leur élaboration conformément à la procédure du Codex pour l'élaboration des méthodes Codex d'analyse (voir paragraphes 127-128 du document ALINORM 72/24 A);
- (iii) Vu l'ampleur de la tâche consistant à recommander des méthodes appropriées d'analyse pour le grand nombre de tolérances déjà proposées, le Comité est convenu d'accorder la priorité aux méthodes d'analyse applicables aux tolérances et aux limites pratiques de résidus parvenues à une étape avancée de la procédure Codex et notamment à celles déjà recommandées aux gouvernements pour acceptation.

Les pays suivants ont été désignés pour faire partie du Groupe de travail ad hoc: Canada, Etats-Unis d'Amérique, Hongrie, Israël, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni et Suisse. M. E.E. Turtle, représentant le Secrétariat de la Réunion conjointe, a participé aux séances du Groupe de travail.

b) Groupe de travail ad hoc sur les priorités (déjà constitué lors de la sixième session du Comité et devant demeurer en fonction jusqu'à la fin de la présente session).

Le Groupe de travail ad hoc a reçu mandat d'établir des listes de priorités en se fondant sur les propositions et observations formulées par les gouvernements. Le Comité a désigné les délégations ci-après pour le constituer: Australie, Canada, Etats-Unis d'Amérique, Israël, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni et Suisse. M. E.E. Turtle, représentant le Secrétariat de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides, a participé aux séances du Groupe ad hoc. Le représentant de l'OEPP y a participé en qualité d'observateur.

#### DESIGNATION DES RAPPORTEURS

7. M. K. Walker (Etats-Unis) et M. G. Viel (France) ont été désignés par le Comité pour remplir les fonctions de rapporteurs.

#### EXAMEN DU RAPPORT DE LA TROISIEME CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (CX/FA 73/13 - Texte non publié)

8. La Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session a pris note que le champ d'activité de la Conférence susmentionnée engloberait les additifs alimentaires et les contaminants. Toutefois, lors de la Conférence - qui s'est tenue en octobre 1973 - les débats n'ont pas été étendus aux résidus de pesticides et l'on n'a pas étudié la procédure suivie par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides en ce qui concerne l'évaluation toxicologique des résidus et la formulation de recommandations pertinentes. La Conférence a demandé à la FAO et à l'OMS d'étudier s'il serait souhaitable d'organiser une Conférence des services gouvernementaux compétents, susceptible d'étudier divers aspects de la question des pesticides.

9. Le Comité s'est accordé à reconnaître qu'il serait extrêmement utile d'organiser une conférence sur les divers aspects de l'emploi des pesticides. Le représentant de la FAO a informé le Comité qu'une Conférence sur les pesticides est prévue au budget du présent exercice biennal (1974-75) de la FAO, mais que l'ordre du jour de cette réunion, prévu pour 1975, est encore en suspens.

10. Le Comité a notamment estimé que la conférence envisagée devrait étudier les questions liées au résidus de pesticides et il a recommandé que son organisation résulte d'une action commune de la FAO et de l'OMS.

11. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'exercice budgétaire actuel de l'OMS ne prévoit aucun fonds pour l'organisation d'une conférence de ce type. Le Comité a demandé à l'OMS de reconsidérer la question.

12. Après de nouveaux débats sur l'opportunité d'une telle conférence, le Comité convient: (a) qu'il devrait s'agir de préférence d'une conférence conjointe convoquée par la FAO et l'OMS; (b) qu'elle devrait passer en revue l'ensemble du programme FAO sur les pesticides; et (c) que les points énumérés en Annexe V au présent rapport devraient figurer à son ordre du jour (voir également paragraphes 194 et 195). Un certain nombre de pays ont été d'avis que, s'il était impossible d'organiser une conférence conjointe, il faudrait, en tout état de cause, tenir une conférence FAO.

#### QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

#### Rapport de la neuvième session de la Commission (paragraphes 53-54 et 238-248 du document ALINORM 72/35)

13. Le Comité a pris note que l'OMS a donné suite à sa demande et organisé une consultation sur l'absorption journalière potentielle de résidus de pesticides et que des propositions ont été présentées à l'OMS et aux gouvernements: elles devraient permettre de déterminer les méthodes à appliquer à l'avenir dans les enquêtes alimentaires et les calculs de l'absorption potentielle de résidus de pesticides.

14. Le Comité a également été informé que la Commission a renvoyé au Comité du Codex sur les principes généraux l'examen des modalités d'acceptation Codex relatives aux tolérances pour les résidus de pesticides. A cet égard, le Comité a déploré que sa présente session précède la quatrième session du Comité sur les principes généraux et que par conséquent la question fondamentale de la procédure d'acceptation des limites maximales Codex de résidus de pesticides ne puisse, pour le moment, trouver de solution.

15. Le Comité a accepté l'explication donnée par le Secrétariat qui a renoncé à préparer - comme l'en avait prié la Commission - en vue de la troisième session de la Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires et les contaminants, un document de travail exposant les difficultés d'établissement de tolérances Codex pour les résidus de pesticides, parce que la question des résidus de pesticides n'avait pas été inscrite à l'ordre du jour déjà chargé de la Conférence.

16. Le Comité a pris note que la Commission à sa neuvième session a décidé de maintenir à l'étape 8 toutes les limites Codex de résidus de pesticides qu'il lui a soumises à sa sixième session, mais qu'elle a fait passer à l'étape 6 de la Procédure des limites qui lui ont été présentées à l'étape 5.

#### Rapport de la dix-neuvième session du Comité exécutif (par. 34 du document ALINORM 74/3)

17. Le Comité a été informé que, conformément aux recommandations de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement (Stockholm, 1972), l'OMS prévoit d'intensifier, dans la limite de son budget, ses activités dans des domaines intéressant le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. L'OMS envisage également des études visant à combler les lacunes actuelles des données scientifiques sur les résidus de pesticides. Certaines délégations ont été d'avis qu'il serait très souhaitable de se livrer à un travail expérimental afin d'obtenir des données sur les pesticides utilisés de longue date et sur lesquels on ne s'attend guère à recevoir de nouveaux renseignements. Le Comité a jugé qu'il est important de s'acquitter de cette tâche.

Rapport de la septième session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (par. 70 du document ALINORM 74/26)

18. Le Comité décide de ne pas réexaminer, pour le moment, la disposition générale relative aux résidus de pesticides figurant dans plusieurs normes sur les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (paragraphe 6.1) et il convient que sa confirmation antérieure reste valable.

Rapport de la septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 58 du document ALINORM 72/22)

19. Un certain nombre de délégations ont attiré l'attention du Comité sur une suggestion formulée lors de la septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, tendant à faire insérer dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées une déclaration à l'effet d'indiquer que la mention des résidus de pesticides ne dépassant pas les tolérances légales ne doit pas obligatoirement figurer ni accompagner le produit lorsqu'il est vendu au détail. Le Comité a fait siennes les déclarations reproduites au paragraphe 58 du document ALINORM 72/22 et a réitéré ses objections à un système de certification garantissant le respect de tolérances relatives aux résidus de pesticides.

Rapports de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides

20. Le Comité a souscrit à la proposition du Président qui a suggéré qu'à l'avenir les rapports techniques de la Réunion conjointe soient également soumis au Comité au stade le plus précoce possible, en sorte qu'il puisse examiner non seulement les tolérances proposées, mais aussi les considérations générales de la Réunion conjointe. Le Comité est convenu qu'il est indispensable que lui-même et la Réunion conjointe utilisent les mêmes définitions des divers termes et il a demandé aux représentants de la FAO et de l'OMS de se pencher plus spécialement sur cette question.

Quatrième session du Comité du Codex sur les Principes généraux

21. A la requête de plusieurs délégations, le Président est convenu de distribuer au Comité, pour information, le document préparé par le Secrétariat sur les procédures d'acceptation (CX/GP 74/3). Le Secrétariat FAO a signalé que d'autres documents concernant l'acceptation des limites maximales Codex de résidus de pesticides, l'acceptation assortie de légères dérogations, les critères permettant de déterminer à quel moment il convient de publier une norme recommandée en tant que norme "Codex", ainsi que d'autres questions de procédure, ont, outre la note du Secrétariat été distribués bien avant la session du Comité du Codex sur les principes généraux. La délégation d'Israël a instamment prié les membres du Comité d'assister à la session du Comité du Codex sur les Principes généraux, tout au moins ceux qui ont participé à la dernière session du Groupe de travail ad hoc sur les résidus de pesticides qui a été tenue à Copenhague (cf. ALINORM 72/24).

CLASSIFICATION DES ALIMENTS ET DEFINITIONS DES GROUPES ALIMENTAIRES

22. Lorsque le Comité à sa cinquième session a examiné diverses tolérances recommandées par la Réunion conjointe pour de grands groupes d'aliments, il n'a pas vraiment précisé de quels produits alimentaires il s'agissait. La question a été débattue par la Réunion conjointe de 1970 (voir Rapport de la Réunion conjointe de 1970, par. 2.10, Etudes agricoles de la FAO, No. 87) qui est convenue d'observer certains principes dans la formulation de recommandations relatives à des tolérances.

23. Le Comité à sa sixième session a approuvé la démarche adoptée par la Réunion conjointe de 1970 et il a insisté sur la nécessité d'utiliser une terminologie cohérente. La Réunion conjointe de 1973 a étudié plus avant la question et est également convenue de la reprendre à sa session suivante.

24. Au cours de la session, un document intitulé "Classification des aliments et définitions des groupes d'aliments" (CX/PR 74/4), préparé par la délégation des Etats-Unis, a été soumis au Comité. Ses membres n'ayant pas été en mesure d'examiner ladite proposition en détail avant la réunion, il a été décidé de demander aux gouvernements de présenter des observations sur cette communication avant examen par la Réunion conjointe de 1974. Le Comité a vivement remercié la délégation des Etats-Unis de son travail.

25. Il a, en outre, été convenu de demander à la Réunion conjointe de 1974 de formuler des recommandations relativement à l'applicabilité des classifications et définitions proposées.

ETUDE DE L'ABSORPTION DE RESIDUS DE PESTICIDES

26. Lors de sa sixième session, le Comité a examiné en document de l'OMS (CX/PR 72/8) sur l'absorption potentielle de résidus de pesticides pour lesquels la Réunion conjointe avait recommandé des tolérances correspondant à un emploi judicieux des pesticides en agriculture, et permettant à la fois de protéger la santé du consommateur et de faciliter le commerce international (cf. documents antérieurs de l'OMS: CX/PR 70/13, FAD/RES/69.24a).

27. Les résultats de cette étude qui a porté sur trente-cinq pesticides, et s'est fondée sur des estimations de l'ensemble du régime alimentaire dans quatre pays situés dans trois régions du monde, ont montré que l'absorption potentielle moyenne de résidus de pesticides est en général très inférieure à la DJA. Mais certaines réserves ayant encore été faites quant à l'applicabilité des chiffres présentés à d'autres régions, le Comité a demandé à l'OMS d'effectuer des études complémentaires (voir aussi ALINORM 72/24A, par. 35-44).

28. L'OMS a préparé, en vue de la présente session du Comité, un document (CX/PR 74/8) contenant une évaluation de tous les pesticides (67) pour lesquels la Réunion conjointe a établi aussi bien des doses journalières acceptables (DJA) que des tolérances (y compris les DJA provisoires et les tolérances temporaires). La liste englobe tous les composés qui ont été évalués ou réévalués jusqu'en 1973.

29. Cette étude a été effectuée suivant le même principe que la précédente: on a donc admis, entre autres, que le consommateur absorbe uniquement des aliments contenant les résidus en cause, à la dose maximale, sans qu'aucune perte soit intervenue au cours de l'entreposage, de la préparation et de la cuisson. L'étude a cette fois porté sur cinq pays et les données sur la consommation alimentaire ont été mises à jour. Le document de l'OMS fait état du Rapport de la troisième Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires et les contaminants, et on peut donc admettre que malgré leur imprécision, les estimations obtenues donnent une indication raisonnable de l'ordre de grandeur de l'absorption potentielle.

30. L'OMS a conclu des résultats de cette étude que pour 51 des pesticides il n'y a même pas de possibilité théorique de dépassement de la DJA. Le calcul théorique a montré que l'absorption potentielle de sept composés pourrait atteindre des quantités voisines de la DJA et les chiffres ont, en outre, indiqué, que, si l'on admet que tous les aliments consommés ont une teneur en résidus égale à la limite maximale, il y a possibilité théorique de dépassement de la DJA pour le DDT, l'aldrine, la dieldrine et l'hexachlorobenzène.

31. Lors de l'examen du document de l'OMS, le Comité, tout en reconnaissant que l'on pourrait y voir dans une certaine mesure, une indication des priorités à retenir pour une étude plus poussée de l'absorption de résidus de pesticides, est convenu que les conclusions devraient en être considérées avec beaucoup de prudence. Les résultats pourraient être mal interprétés, ce qui pourrait conduire à des conclusions fausses relativement à l'utilisation de certains pesticides.

32. Le Comité a estimé que l'OMS devrait préciser les méthodes suivies et leurs limitations, et donner dans son prochain document des explications détaillées sur la façon dont les estimations ont été effectuées, ainsi que sur les données prises pour base. Le représentant de l'OMS a accepté d'insérer ces renseignements dans la prochaine communication.

33. La délégation des Etats-Unis a présenté une version révisée d'un document (CX/PR 74/2) préparé pour la précédente session du Comité, où est étudié le rapport entre les chiffres théoriques et les chiffres réels d'absorption quotidienne de certains pesticides. Il ressort de cette étude que, pour les pesticides étudiés, l'absorption théorique calculée d'après les données sur l'alimentation et les tolérances dépasse largement l'absorption réelle déterminée par mesure directe de la teneur en pesticides des aliments consommés.

34. Le Comité a souligné que les renseignements du type contenu dans le document des Etats-Unis démontrent que, lorsque les pesticides sont utilisés en conformité des bonnes pratiques agricoles dans ce pays, les quantités de résidus présentes sont considérablement inférieures à la DJA, exception faite de l'aldrine et la dieldrine. La délégation des Etats-Unis a précisé qu'elle a également proposé dans ce document qu'en l'absence de données sur le sort des résidus après la récolte on retienne, par exemple, le chiffre de 10% de l'absorption théorique calculée lorsque l'on évalue si les tolérances risquent de dépasser la DJA. En outre, le Comité invite instamment les gouvernements à réaliser des études sur le régime alimentaire total, semblables à celles qui ont été faites aux Etats-Unis, et à en communiquer les résultats à la FAO, à l'OMS et au Comité.

EXAMEN DES LIMITES MAXIMALES CODEX DE RESIDUS DE PESTICIDES

35. Le Comité a adopté une démarche nouvelle dans l'examen des limites maximales Codex de résidus de pesticides, qu'il a effectué substance par substance et non plus par groupes de substances parvenues à une étape donnée de la Procédure Codex. A cette fin, le Secrétariat du Codex Alimentarius a préparé une liste récapitulative de toutes les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides qui fait l'objet du document CX/PR 74/3.

36. Les gouvernements ont déjà envoyé des observations sur les limites maximales Codex de résidus: a) à l'étape 3 de la Procédure Codex (voir Annexes VII et VIII au document ALINORM 72/24A et Circulaires CL 1973/11 et CL 1973/17); b) à l'étape 6 de la Procédure Codex (voir Annexes III, IV, V et VI au document ALINORM 72/24A et Circulaires CL 1972/30, partie C, et CL 1972/31); c) à l'étape 9 (propositions d'amendements) (voir Circulaire CL 1973/30, partie G, et Annexe 2). Le Comité était saisi des documents de travail CX/PR 74/5/1 et CX/PR 74/5/2 où sont récapitulées ces observations, ainsi que du document de séance CX/PR 74/3-Add.1 indiquant les modifications et les nouvelles limites proposées par la Réunion conjointe de 1973. Le Comité est convenu qu'il n'était pas en mesure d'examiner en détail les propositions de la Réunion conjointe de 1972, car le rapport et les évaluations de cette réunion n'ont pas été diffusés, mais il a pris en considération les changements que les Réunions conjointes de 1972 et 1973 ont suggéré d'apporter aux limites maximales antérieurement fixées.

37. Le Président a attiré l'attention sur le fait que la question de l'acceptation des limites maximales Codex de résidus n'a pas encore été résolue et doit être, comme en a décidé la Commission, soumise au Comité du Codex sur les principes généraux. Ce dernier ne s'étant pas réuni avant la session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, il n'a été formulé aucune recommandation en ce qui concerne la question des acceptations (voir aussi par. 14).

38. Avant que soit commencé l'examen substance par substance, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré qu'à son avis un certain nombre des limites maximales Codex de résidu qui ont été proposées, notamment pour les hydrocarbures chlorés à forte rémanence étaient trop élevées. Mais elle a indiqué que, pour faciliter l'avancement des travaux du Comité, elle s'abstiendrait de réserver sa position au cas où certaines limites maximales viendraient à être acceptées pour des résidus donnés, et qu'elle renverrait de manière générale à ses observations écrites.

39. La délégation de la Suisse a déclaré que, dans son pays, l'emploi des pesticides est régi par la loi. Tant que la législation actuelle n'aura pas été amendée, la Suisse ne pourra accepter que les limites maximales de résidus qui ne dépassent pas les chiffres fixés pour son propre pays. La délégation de la Suisse a en outre précisé que l'emploi de plusieurs pesticides organochlorés est désormais interdit sur son territoire, qu'il s'agisse de composés utilisés en agriculture ou de produits à l'usage du grand public (pour applications, par pulvérisation ou poudrage, etc.). Les tolérances établies pour ces pesticides ont été supprimés et remplacés par des "limites pratiques de résidu". En outre, aux termes de la législation nationale, il est interdit de fixer une tolérance pour un pesticide dont l'emploi n'est pas autorisé dans le pays. Etant donné cette situation, la Suisse n'a pas été en mesure d'accepter les tolérances Codex pour le DDT, l'aldrine, la dieldrine, le chlordane, l'endrine, l'heptachlore/époxyde d'heptachlore. Des tolérances Codex relatives à d'autres pesticides, ainsi que des "limites pratiques Codex de résidus" pour les pesticides organochlorés susmentionnés pourraient être acceptées, avec certaines réserves.

40. La délégation des Etats-Unis a déclaré que son pays a fait siens les principes de la Commission du Codex Alimentarius et a l'intention d'assumer pleinement, dans le cadre de la législation existante, ses responsabilités en matière d'acceptation des normes Codex. Elle a regretté que la Commission n'ait pas précisé en quoi consiste exactement "l'acceptation" d'une norme Codex. Tant qu'aucune définition claire n'en aura été donnée et qu'il n'aura été établi de politique nationale, les Etats-Unis ne seront à même d'accepter que les propositions du Codex fixant des limites égales aux limites nationales existantes. L'établissement de "règles d'acceptation" permettrait aux Etats-Unis de revoir leur position.

41. Le Président a attiré l'attention sur le caractère purement technique du mandat du présent Comité. En se fondant sur les Evaluations de la Réunion conjointe et toutes autres données pertinentes, les délégations doivent indiquer si, à leur avis, les limites proposées sont sans danger du point de vue toxicologique et conformes aux bonnes pratiques

agricoles dans les pays producteurs. Les déclarations relatives à l'acceptabilité qui se basent uniquement sur la situation juridique dans les différents pays ne sont pas suffisantes.

42. Dans le cas où les limites maximales Codex de résidus ont été adoptées sans que le Comité ait formulé d'observations ou d'objections, il n'en est pas fait mention dans les paragraphes qui suivent. Les limites pratiques de résidus et les tolérances qui ont été examinées par le Comité sont données en Annexe II avec le numéro de la rubrique correspondante spécifié pour chaque produit examiné ci-dessous.

#### ALDRINE ET DIELDRINE

43. La délégation du Danemark a fait ressortir qu'à son avis, les hydrocarbures chlorés rémanants ne devraient plus être utilisés pour le traitement des cultures car ils ont tendance à s'accumuler tout au long de la chaîne alimentaire. Pour cette raison, les limites proposées devraient toujours être des "limites pratiques de résidus". Cette remarque est valable non seulement pour l'aldrine et la dieldrine, mais aussi pour le chlordane, le DDT, l'endrine et l'heptachlore.

#### Riz (brut): 1.2

44. L'attention du Comité a été appelée sur le fait que la Réunion conjointe de 1972 a remplacé le terme "riz (brut)" par "paddy". Le Comité accepte cette modification.

#### Fruits (sauf agrumes): 1.3

45. Le Comité est convenu qu'il faudrait redemander à la Réunion conjointe de spécifier à quels fruits s'applique la tolérance de 0,1 ppm et prier à nouveau les Etats Membres de fournir à celle-ci des renseignements pertinents. Le Comité décide donc de renvoyer cette tolérance à l'étape 6 de la Procédure.

#### Lait et produits laitiers: 1.5

46. Le Comité a noté que la Réunion conjointe de 1970 a arrondi à 0,15 ppm la limite pratique de résidu de 0,125 ppm. Le Comité accepte cette modification. La délégation de la Suisse y était opposée. Il a également été décidé que, pour cette rubrique il faudrait demander à la Réunion conjointe d'établir des tolérances tenant compte des limites de détermination analytique.

#### Carottes: 1.11

47. Le Comité a noté que la Réunion conjointe de 1970 a remplacé la tolérance de 0,1 ppm par une limite pratique de résidu de 0,2 ppm. La délégation des Pays-Bas a fait ressortir qu'aucune donnée à l'appui du relèvement de la limite de 0,1 ppm ne figure dans les Evaluations de 1970. Le Comité décide de ne pas proposer de modification de la limite originale de 0,1 ppm à l'étape 9 de la Procédure, mais estime qu'il faudrait changer la tolérance en limite pratique de résidu.

#### Laitue: 1.16

48. Un certain nombre de pays n'ayant pas souscrit à la recommandation formulée de la Réunion conjointe de 1970, tendant à transformer la limite de 0,1 ppm (TT) pour la laitue en limite pratique de résidu (LPR) de 0,2 ppm, le Comité décide de ne pas recommander cet amendement à la Commission. Il convient toutefois de changer la tolérance en limite pratique de résidu (LPR), considérant que cette modification n'est pas suffisamment importante pour justifier le recours à la procédure d'amendement.

#### Pommes de terre: 1.21

49. La proposition de la Réunion conjointe de 1970, visant à relever la tolérance de 0,1 ppm pour les pommes de terre à 0,2 ppm, n'a pas été acceptée par le Comité. Après examen approfondi de la question de savoir si cette limite devrait être une "tolérance" ou une "limite pratique de résidu", le Comité décide de ne pas recommander à la Commission l'amendement de la tolérance. Il convient toutefois, d'accord avec la Réunion conjointe, de transformer la tolérance temporaire en tolérance.

### AZINPHOS-METHYL

50. Le Comité a été informé par le document de séance CX/PR 74/3-Add.1 que la question des résidus d'azinphos-méthyl a été examinée par la Réunion conjointe de 1973 qui a recommandé de nouvelles tolérances pour un certain nombre de fruits et de légumes; elles viendraient s'ajouter à celles qui ont été fixées antérieurement et dont le Comité est effectivement saisi. La Réunion conjointe a également recommandé que les tolérances temporaires soient transformées en tolérances. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 de la Procédure les rubriques "2.1 fruits" (à l'exception des abricots et des raisins) et "2.4 légumes" et de demander à la Réunion conjointe d'établir des tolérances spécifiques à l'intérieur de ces deux groupes, compte tenu des recommandations formulées par la Réunion conjointe de 1973 sur les résidus de pesticides, et des observations des gouvernements. Les rubriques "2.2 abricots" et "2.3 raisins" ont été renvoyées à l'étape 6. Les gouvernements ont été invités à présenter des observations sur les nouvelles propositions formulées par la Réunion conjointe de 1973.

51. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a proposé l'établissement d'une tolérance distincte pour fruit du kiwi. A l'appui de cette proposition, un document contenant des données sur les résidus (document de séance No. 1) a été présenté au Comité. Le Comité décide d'insérer dans la liste des tolérances une limite de 4 ppm pour le fruit entier du kiwi (intervalle de sécurité de 28 jours) et une limite de 0,4 ppm pour la partie comestible.

### BINAPACRYL

#### Cerises: 3.1

52. Certaines délégations ont jugé trop élevée la tolérance de 1 ppm. La délégation des Pays-Bas a signalé que les Evaluations de 1969 ne contiennent en ce qui concerne les cerises, aucune donnée sur les résidus susceptibles de justifier la limite proposée. Les Pays-Bas ont donc réservé leur position. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 la tolérance proposée (1 ppm) et de demander des éclaircissements à la Réunion conjointe.

#### Pêches: 3.2

53. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Suisse n'ont pas été en mesure d'accepter la tolérance de 1 ppm qui a été proposée, et qu'ils ont jugée trop élevée. Le Comité décide de soumettre à la Commission la tolérance de 1 ppm dans les pêches, à l'étape 8 de la Procédure.

#### Nectarines: 3.7

54. Le Comité décide de porter à 0,3 ppm la tolérance antérieure de 0,2 ppm dans les nectarines, afin de l'harmoniser avec celles qui a été fixée pour les prunes, et il convient de soumettre la limite de 0,3 ppm à la Commission, à l'étape 8 de la Procédure.

### BROMOPHOS ET BROMOPHOS-ETHYL

55. Le rapport technique et les monographies de la Réunion conjointe de 1972 n'étant pas encore accessibles, le Comité décide de ne pas examiner les rubriques 4.1 à 4.35 et 5.1 à 5.25, et convient de les retenir à l'étape 3 afin de permettre aux gouvernements de formuler des observations sur les chiffres proposés dès que les publications susmentionnées auront été distribuées.

### CAPTAFOL

#### Concombres: 6.6

56. La délégation des Pays-Bas propose de relever à 2 ppm la limite de 1 ppm, comme pour les melons. Le Comité accepte cette modification et décide de soumettre à la Commission, à l'étape 8 de la Procédure, une tolérance temporaire de 2 ppm.

#### Abricots: 6.7 et Prunes: 6.8

57. Plusieurs délégations ont estimé que les limites proposées n'étaient pas conformes aux bonnes pratiques agricoles, car les données sur les résidus présentées dans les Evaluations de 1969 couvrent uniquement la période de la floraison. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 les tolérances temporaires de 0,5 ppm dans les abricots

et 0,2 ppm dans les prunes et de demander aux gouvernements de fournir des données à la Réunion conjointe.

#### CAPTANE

58. La délégation du Danemark a déclaré que, de manière générale, des limites supérieures à 15 ppm ne sont pas acceptables, étant donné le risque théorique de dépassement de la DJA. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a appuyé ce point de vue. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que des données sur les résidus de captane dans plusieurs récoltes sont disponibles dans son pays et elle a accepté de les faire parvenir à la Réunion conjointe.

#### Pommes: 7.1

59. Les données figurant dans les Evaluations de 1969 font apparaître d'importantes variations de la quantité de résidu présente sur des pommes soumises aux mêmes doses de pulvérisation, et après observations du même délai: aussi les Pays-Bas ont-ils réservé leur position. Ils ont estimé qu'une tolérance de 15 ppm serait suffisante. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 la tolérance proposée (40 ppm) pour les pommes et de demander aux gouvernements d'envoyer des données à la Réunion conjointe.

#### Cerises: 7.2

60. Le Comité convient de soumettre à la Commission, à l'étape 5 de la Procédure, la tolérance de 40 ppm pour les cerises et de demander aux gouvernements d'envoyer des données sur les résidus et autres renseignements à la Réunion conjointe.

#### Poires: 7.3

61. Le Comité décide de renvoyer la tolérance de 30 ppm pour les poires à l'étape 6 de la Procédure et de demander aux gouvernements d'envoyer des données sur les résidus et autres renseignements à la Réunion conjointe.

#### Fraises: 7.12

62. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe de 1973 a relevé à 20 ppm la tolérance antérieure de 10 ppm. Il convient de soumettre à la Commission, pour examen à l'étape 5 de la Procédure, une tolérance de 20 ppm pour les fraises.

#### CARBARYL

#### Riz: 8.1

63. Le Comité a été informé que la Réunion conjointe de 1973 a relevé à 3 ppm la limite de 2,5 ppm fixée pour le paddy. Le Comité décide de recommander à la Commission une tolérance de 3 ppm dans le paddy, considérant qu'il ne s'agit pas d'un amendement de fond nécessitant le recours à la procédure correspondante.

#### Viande de bovins, caprins et ovins: 8.34

64. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe de 1973 a abaissé la limite de 1 ppm à 0,2 ppm. Il a été décidé de soumettre la tolérance de 0,2 ppm à la Commission à l'étape 8 de la Procédure.

#### SULFURE DE CARBONE

65. On a appelé l'attention du Comité sur le fait que les limites de 50 ppm dans les céréales crues (9.1), 10 ppm dans les produits céréaliers moulus (9.2) et 0,05 ppm dans le pain et autres produits céréaliers cuits (9.3) sont des chiffres erronés dans le texte des Evaluations de 1971; il faut lire respectivement 10 ppm, 2 ppm et 0,5 ppm.

Après des débats approfondis sur les étapes auxquelles doivent être utilisées les "teneurs indicatives" 1/, et sur les mérites de celles-ci, il a été convenu de ne pas reprendre ces chiffres dans la Procédure du Codex. Le délégué d'Israël a été d'avis que chaque fois que la Réunion conjointe définit de nouveaux termes en rapport avec les travaux du Comité, il serait extrêmement souhaitable que ces expressions soient discutées et approuvées par le présent Comité avant d'être utilisées par lui. Il a été convenu que lorsque la Réunion conjointe serait à même de proposer des tolérances reconnues comme sans danger du point de vue toxicologique, les limites ainsi établies seraient introduites dans la Procédure Codex. Les gouvernements ont été instamment priés de faire parvenir des données sur les résidus ainsi que des données toxicologiques à la Réunion conjointe.

#### TETRACHLORURE DE CARBONE

66. En ce qui concerne les denrées sous rubriques 10.1 à 10.3, on a pris les mêmes décisions que pour le sulfure de carbone (par. 65).

#### CARBOPHENOTHION

67. Ni le rapport technique ni les monographies de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, il a été décidé de ne pas examiner les limites, mais de les maintenir à l'étape 3 (rubriques 11.1 à 11.23) et de demander aux gouvernements de faire parvenir leurs observations.

#### CHLORDANE

68. La délégation du Danemark a fait des remarques analogues à celles qui ont été reproduites au par. 43. La délégation de la Suisse a indiqué que, l'emploi du chlordane n'étant pas autorisé dans son pays, elle ne serait à même d'accepter qu'une LPR qui, en tout état de cause, ne devrait pas dépasser 0,1 ppm.

#### Céréales crues: 12.1 à Pastèques, cantaloups: 12.11

69. Le Comité souscrit aux modifications apportées aux rubriques 12.1 à 12.11 par les Réunions conjointes de 1970 et 1972, à l'étape 9 de la procédure du Codex, et il décide de recommander à la Commission d'amender les limites maximales Codex de résidu à l'étape 9, compte tenu des nouvelles propositions tendant à les abaisser.

#### Pommes de terre: 12.15 à choux branchus: 12.31

70. Un certain nombre de pays n'ont pas été en mesure d'accepter les limites proposées pour cette série de denrées. De nouvelles données sur les teneurs en résidus et la nature de ceux-ci étant disponibles, le Comité décide de renvoyer les rubriques 12.15 à 12.31 à l'étape 6 de la Procédure et de demander à la Réunion conjointe d'examiner les nouveaux renseignements fournis par les gouvernements.

#### Amandes: 12.36 à huile de soja (comestible): 12.56

71. Les délégations du Canada et des Pays-Bas n'ont pas accepté la plupart des limites proposées, à leur avis inutilement élevées, étant donné que l'application de chlordane sur le feuillage n'est pas autorisée.

#### CHLORMEQUAT

72. Le rapport technique et les monographies de la Réunion conjointe de 1972 n'étant pas encore accessibles, le Comité décide de ne pas examiner les rubriques 15.1 à 15.7, mais de les maintenir à l'étape 3 afin de permettre aux gouvernements de présenter des observations sur les chiffres proposés dès que les publications susmentionnées auront été distribuées.

1/ Les "teneurs indicatives" sont incluses afin d'aider l'administration, même lorsque des DJA n'ont pas été fixées pour les produits concernés, ou lorsque les DJA temporaires ont été supprimées. Les chiffres recommandés correspondent aux teneurs que le respect des bonnes pratiques devrait permettre de ne pas dépasser. En ce qui concerne les fumigants, ils sont censés être utilisés à l'une des étapes indiquées aux points 9, 23, 24 et 52 (Annexe II), étant entendu que les résidus de fumigants inaltérés dans les denrées alimentaires livrées à la consommation restent inférieurs à la limite de détermination par les méthodes actuelles d'analyse.

### CHLOROBENZILATE

Pommes: 16.5 et poires: 16.6

73. Les tolérances proposées pour les pommes et les poires, telles que modifiées par la Réunion conjointe de 1972, ont été renvoyées à l'étape 6 de la procédure, accompagnées d'une demande d'observations des gouvernements sur les nouvelles limites.

Raisin: 16.7, tomates: 16.8 et lait(entier): 16.9

74. Le Comité décide de maintenir ces rubriques à l'étape 3 de la Procédure, afin de permettre aux gouvernements de présenter des observations dès que les monographies de la Réunion conjointe de 1972 seront accessibles.

### CHLORPYRIFOS

75. Le Comité convient de retenir les rubriques 17.1 à 17.25 à l'étape 3, afin de permettre aux gouvernements de présenter leurs observations dès que les monographies de la Réunion conjointe de 1972 seront accessibles.

### COUMAPHOS

Oeufs: 18.1, volaille: 18.2 et viande: 18.3 - 18.4

76. Les tolérances temporaires proposées pour ces denrées ont été renvoyées à l'étape 6 de la Procédure. Il a été pris note que la Réunion conjointe de 1972 a limité ses recommandations à la viande de bovins, d'ovins, de porcins et de caprins et a revu les limites qu'elle avait antérieurement recommandées.

Lait et produits laitiers: 18.4

77. La tolérance temporaire n'a pas été examinée, mais maintenue à l'étape 3 de la Procédure, les monographies de la Réunion conjointe de 1972 n'étant pas encore accessibles.

2,4-D

78. La faute typographique qui s'était introduite dans le rapport de la Réunion conjointe de 1971 a été corrigée. La délégation des Etats-Unis a déclaré que les nouvelles propositions (0,02 ppm) ne permettent pas encore d'autoriser l'emploi du 2,4-D dans leur pays.

### DDT

79. Les études toxicologiques sur le DDT sont encore en cours et les pays producteurs et importateurs devront fournir de nouvelles données sur les résidus pour permettre une réévaluation des limites maximales de résidus pour ce composé; aussi le Comité est-il convenu de renvoyer les limites proposées pour les points 21.3 à 21.17 à l'étape 6 de la Procédure et de demander aux gouvernements de faire parvenir toutes données pertinentes à la Réunion conjointe (voir également par.43).

### DIAZINON

Choux divers: 22.5

80. Le Comité a été informé que la tolérance temporaire de 0,7 ppm a été supprimée par la Réunion conjointe de 1970.

Cerises: 22.8

81. Il ressort des données sur les résidus présentées dans les Evaluations de 1970 que la limite de 0,5 ppm n'est jamais dépassée; aussi le Comité décide-t-il de supprimer la tolérance de 0,7 ppm pour les cerises et donc d'appliquer à celles-ci la tolérance générale de 0,5 ppm fixée pour les fruits.

Blé, orge, riz (glacé): 22.9

82. La délégation du Canada a proposé de remplacer la tolérance de 0,1 ppm par celle de 0,05 ppm (correspondant à la limite de détermination), les données présentées dans les Evaluations de 1970 n'indiquant pas la présence de résidus décelables. On a indiqué que la limite de 0,1 ppm avait été proposée pour tenir compte du traitement des marchandises à fond de cale, suivant la recommandation de l'IMCO et parce que les teneurs inférieures à 0,1 ppm sont difficiles à mesurer.

Amandes: 22.10 à graines de tournesol: 22.17

83. Les données présentées dans les Evaluations de 1970 ne faisant pas ressortir la nécessité d'une limite de 0,5 ppm pour ces denrées, le Comité convient de substituer le chiffre de 0,1 ppm à la tolérance antérieure et d'inviter les gouvernements à fournir des données à l'appui de cette modification.

Maïs doux: 22.18

84. Certaines délégations ont estimé que, sur le plan technique, il n'y a pas de différence entre le maïs doux (dans les grains) et les diverses graines et noix et elles ont donc proposé de lui appliquer la tolérance de 0,1 ppm. La délégation des Etats-Unis a fait ressortir qu'à la différence des cultures à graines de petite taille, le maïs doux peut être traité peu avant la récolte et elle est restée favorable à la limite de 0,7 ppm pour cet aliment. Le Comité décide de maintenir la tolérance de 0,7 ppm et de demander aux gouvernements de fournir des données à l'appui de cette proposition.

Olives: 22.19 et huile d'olive: 22.20

85. Etant donné la forte consommation de ces produits dans les pays méditerranéens, on s'est demandé si la tolérance de 2 ppm proposée pour ces aliments ne risque pas d'entraîner une absorption excessive de diazinon.

DIBROMO-1,2 ETHANE et DICHLORO-1,2 ETHANE

86. Le Comité a pris note que les limites proposées sont des "teneurs indicatives". Il est convenu, de même que pour le sulfure de carbone et le tétrachlorure de carbone, de ne pas retenir ces chiffres dans la procédure Codex tant que la Réunion conjointe ne sera pas en mesure de recommander des tolérances jugées sans danger du point de vue toxicologique. Les délégations de l'Australie et du Royaume-Uni ont informé le Comité qu'elles sont déjà en train de recueillir des données et qu'elles communiqueront lesdits renseignements à la Réunion conjointe. Le Comité décide de demander à d'autres gouvernements de fournir aussi des informations sur les doses de résidus trouvées, ainsi que des données toxicologiques.

DICHLORVOS

Céréales crues: 25.1 à fruits (à l'exception des agrumes): 25.3

87. Le Comité décide de recommander à la Commission de faire siennes les nouvelles propositions de la Réunion conjointe de 1970, jugeant qu'il ne s'agit pas d'un amendement de fond imposant le recours à la procédure pertinente.

Légumes (à l'exception de la laitue): 25.4

88. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 de la tolérance de 0,5 ppm qui a été proposée et de demander une troisième série d'observations des gouvernements. On escompte y trouver des propositions tendant à fixer des limites pour les cultures maraîchères spécifiques, ainsi que les données nécessaires sur les résidus en vue d'un nouvel examen par la Réunion conjointe.

Fèves de cacao: 25.5

89. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a jugé trop élevée la tolérance de 5 ppm proposée pour les fèves de cacao, compte tenu de ce que la teneur en résidus du beurre de cacao serait encore plus forte.

Grains de café: 25.6 à denrées diverses: 25.17

90. Le Comité a estimé que l'on pouvait faire passer les tolérances proposées à l'étape 5 et recommander à la Commission d'omettre les étapes 6, 7 et 8.

DICOFOL

91. La délégation du Canada, appuyée par la délégation de la Suisse, a déclaré qu'elle n'était pas en mesure d'accepter les limites proposées, qui ne sont pas en accord avec les données présentées dans les Evaluations de 1968. En outre, vu l'analogie entre la structure chimique de ce composé et celle du DDT, une restriction de son emploi a été demandée.

92. De nouvelles données toxicologiques étant accessibles, la délégation des Pays-Bas a estimé qu'il faudrait demander à l'OMS de réexaminer la DJA. Elle a indiqué que les données seraient communiquées à la Réunion conjointe.

Fruits: 26.1 à thé (séché, manufacturé): 26.4

93. Compte tenu des remarques susmentionnées, le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 les tolérances de 5 ppm pour les fruits et pour les légumes, et à l'étape 3 les tolérances de 5 ppm pour le Houblon (séché) et le thé (séché, manufacturé). Les gouvernements ont été invités à fournir des données sur la toxicologie, le métabolisme végétal et animal, la rémanence dans l'environnement et les résidus.

DIOXATHION

Lait et produits laitiers: 28.5 et Fruits à noyau: 28.6

94. Ni la monographie ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, ces rubriques n'ont pas été examinées et ont été maintenues à l'étape 3 pour que les gouvernements puissent formuler des observations.

DIPHENYLAMINE

Pommes: 30.1

95. Sur proposition de la délégation des Pays-Bas, le Comité décide de demander à l'OMS de réexaminer la DJA, compte tenu des résultats d'une étude à long terme effectuée sur les souris.

DIQUAT

Paddy: 31.1 à riz (glacé): 31.10

96. Les nouvelles tolérances pour les haricots (31.5), les graines de tournesol (31.6), les pommes de terre (31.8) et le riz (glacé) (31.10) ayant été proposées par la Réunion conjointe de 1972 (voir par.94), il a été convenu de les maintenir à l'étape 3.

97. En ce qui concerne le sorgho (31.3), les petits pois (31.4), les oignons (31.7) et le maïs (31.9), le Comité recommande à la Commission de faire passer les tolérances à l'étape 5, ainsi que d'omettre les étapes 6, 7 et 8.

Huiles comestibles: 31.11

98. On a expliqué au Comité que la Réunion conjointe a proposé la limite de 0,1 ppm - chiffre supérieur à ceux qui ont été retenus pour le lait et la viande - en raison des difficultés d'analyse rencontrées lorsque les teneurs en résidus sont plus faibles.

Orge: 31.12 à Viande et produits carnés: 31.20

99. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, ces rubriques n'ont pas été examinées et ont été maintenues à l'étape 3 de la Procédure.

#### ENDOSULFAN

100. Un certain nombre de délégations ont jugé que les limites fixées s'appliquent à une trop vaste catégorie de fruits et de légumes et elles ont demandé que l'on établisse des tolérances plus spécifiques. Elles ont indiqué que la teneur en résidus de certains aliments peut se réduire à 0,2 ppm, tandis que les doses trouvées dans d'autres denrées dépassent 2 ppm. Le Comité demande à la Réunion conjointe de réexaminer les tolérances relatives aux fruits et aux légumes et d'étudier à fond ces deux groupes de produits. Les gouvernements ont été invités à fournir des données pertinentes à la Réunion conjointe.

#### ENDRINE

101. La délégation du Danemark a réitéré sa déclaration relative aux autres hydrocarbures chlorés rémanents (voir par.43). L'utilisation de l'endrine n'étant pas autorisée en Suisse et une limite pratique de résidu de 0,005 ppm étant donc en vigueur dans ce pays, la délégation de la Suisse n'a pas été à même d'accepter des limites plus élevées pour les résidus d'endrine.

Volaille: 33.10 et Oeufs: 33.11

102. D'après les renseignements présentés à la Réunion conjointe, certaines délégations ont jugé trop élevées les limites de résidus proposées pour la volaille et les oeufs. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de fournir des données sur les doses de résidus dans les oeufs et la volaille, en sorte que les chiffres puissent être réexaminés. Le Comité est en outre convenu de demander à la Réunion conjointe de proposer une limite pratique de résidu pour la viande. Les gouvernements ont été priés de faire parvenir des données sur les résidus.

Mais doux: 33.12

103. On a pris note que la Réunion conjointe de 1972 a supprimé la tolérance relative à l'huile de maïs, qui avait été insérée par erreur à la place du maïs doux. Le Comité convient d'apporter les modifications correspondantes aux limites Codex proposées.

#### ETHION

104. On a pris note que les limites proposées par la Réunion conjointe ont cessé d'être "temporaires". Le Comité a corrigé le chiffre donné pour le thé - qui est de 5 ppm dans les Evaluations de 1970 - mais a été transformé par erreur en 7 ppm dans les rapports, consécutifs. Le Comité a également noté que la Réunion conjointe a supprimé les tolérances générales relatives aux "fruits" et aux "légumes" afin de prendre en considération des produits spécifiques.

105. Les limites de résidu restantes n'ont pas examinées, les chiffres ayant été proposés à la suite de la Réunion conjointe de 1972. Sur proposition de la délégation d'Israël, il a été convenu que, lors de l'examen des tolérances proposées pour les citrons, les limettes et les oranges, le Comité devrait envisager de fixer une limite générale pour les agrumes.

#### FENCHLORFOS

106. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe de 1972 a supprimé la limite fixée pour la viande et modifié la limite relative aux oeufs. Il a été convenu d'inviter la Commission à renvoyer à l'étape 6 la limite pour les oeufs antérieurement retenue à l'étape 8, en sorte que la nouvelle proposition de la Réunion conjointe puisse être examinée à la lumière des observations reçues.

#### FENITROTHION

Pommes: 37.1 à lait et produits laitiers: 37.10

107. En attendant que l'OMS ait examiné de nouvelles données toxicologiques, le Comité décide de renvoyer les limites à l'étape 6 de la Procédure.

### FENSULFOTHION

Mais: 38.1 à abâts comestibles de bovins, caprins et ovins: 38.11

108. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, ces rubriques n'ont pas été examinées.

### FENTHION

109. La délégation des Pays-Bas a fait part de ses préoccupations quant à la toxicité de ce composé, mais elle n'a formulé aucune objection à ce que les limites soient avancées à l'étape 5 de la Procédure.

Oranges: 39.11

110. Sur proposition de la délégation d'Israël, le terme "oranges" a été remplacé par "agrumes".

Viande: 39.13

111. Le Comité a jugé que l'existence de deux tolérances pour la viande - à savoir 2 ppm pour la "graisse de viande" (39.5) et 0,5 ppm pour la "viande" (39.13) - pourrait causer des difficultés, aussi a-t-on décidé de supprimer la limite proposée pour la viande.

### FENTINE

112. La délégation de la Suisse a jugé trop élevées les limites fixées pour le céleri et les pommes de terre. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a été partisante d'abaisser à 0,1 ppm la limite pour les carottes, d'autant plus que ce produit est consommé par les nourrissons et les enfants en bas âge. La délégation des Pays-Bas a appuyé cette proposition, en faisant ressortir que la tolérance actuelle de 0,2 ppm ne couvre que des cas extrêmes de teneur en résidus. Se référant aux tolérances proposées par la Réunion conjointe de 1972, le Président a été d'avis que les rubriques 40.8 et 40.9 devraient être intitulées "grains de café grillé" et "riz (décortiqué)". Le Secrétariat s'est engagé à étudier la question.

### FOLPET

113. Certaines délégations ont demandé pour quelle raison la Réunion conjointe a modifié la DJA qui est passée de 0,16 à 0,1 mg/kg de poids corporel. Le représentant de l'OMS a expliqué la méthode d'"arrondissement" suivie par la Réunion conjointe pour effectuer ce changement. Après un bref débat sur l'importance des divers facteurs qui entrent en jeu dans le calcul de la DJA, le Comité a exprimé ses préoccupations quant aux conséquences possibles des procédures visant à arrondir les chiffres et il a demandé à la Réunion conjointe des éclaircissements sur la question.

114. La délégation du Danemark a fait savoir qu'elle reverrait les vues qu'elle a exprimées dans ses observations écrites, à savoir qu'elle n'était pas disposée à accepter des limites supérieures à 15 ppm.

115. La délégation de la République fédérale d'Allemagne n'a pas été en mesure d'accepter des limites supérieures à 15 ppm.

Myrtilles américaines: 41.3

116. Le Secrétariat a été invité à donner une description convenable des "myrtilles américaines" auxquelles s'appliquent les limites proposées dans la monographie.

Fraises: 41.8

117. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que la Réunion conjointe de 1973 a relevé à 20 ppm la limite de 5 ppm établie pour les fraises. Il a été décidé de renvoyer cette nouvelle proposition à l'étape 6 et de demander aux gouvernements de faire part de leurs observations.

### FORMOTHION

118. Compte tenu des révisions récemment effectuées par la Réunion conjointe de 1973, le Comité décide de renvoyer à l'étape 3 de la Procédure les tolérances relatives à ce composé.

### HEPTACHLORE 1/

Légumes-racines: 43.3 à légumes feuillus: 43.6

119. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe de 1970 a retiré les propositions correspondantes.

Lait et produits laitiers: 43.7

120. Le Comité a souscrit à la proposition de la Réunion conjointe de 1970, tendant à fixer une LPR de 0,15 ppm (au lieu de 0,125 ppm) sur la matière grasse. Il a jugé qu'il s'agit d'une modification mineure, compte tenu du degré de précision analytique.

Viande: 43.8

121. La Réunion conjointe de 1970 a proposé d'inclure la volaille sous cette rubrique (à l'étape 9). Le Comité a accepté cette proposition, mais il estime que la LPR de 0,2 ppm dans la volaille (sur la matière grasse) devrait être considérée comme une proposition nouvelle et distincte, à examiner à l'étape 3 de la Procédure.

Carottes: 43.9

122. Certaines délégations ont jugé qu'une LPR de 0,1 ppm serait suffisante et mieux conforme aux bonnes pratiques agricoles que le chiffre de 0,2 ppm qui a été proposé. Le Comité décide de renvoyer cette rubrique à l'étape 6 et de demander aux gouvernements de faire parvenir à la Réunion conjointe des données à l'appui des chiffres proposés ou d'autres limites.

Betteraves à sucre: 43.10

123. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe de 1971 a transformé la TT de 0,1 ppm en LPR de 0,05 ppm. Le Comité accepte cette modification, en vue d'examen par la Commission à l'étape 5.

Ananas: 43.11 à agrumes: 43.18

124. Le Comité convient de soumettre à la Commission, à l'étape 5 de la Procédure, les propositions de LPR pour les denrées classées sous ces rubriques, en les accompagnant d'une recommandation tendant à l'omission des étapes 6, 7 et 8.

### HEXACHLOROBENZENE

125. Le Comité a pris note de certains amendements mineurs proposés par les Réunions conjointes de 1972 et 1973 et il a accepté de soumettre à la Commission, à l'étape 8 de la Procédure, les LPR proposées pour les points 44.1 à 44.7. Certaines délégations ont appelé l'attention sur le fait que la forte teneur en résidus des aliments d'origine animale s'explique le plus souvent par un nourrissage avec des produits contaminés.

### PHOSPHURE D'HYDROGENE

126. Les tolérances proposées ont été soumises à la Commission à l'étape 5, assorties d'une recommandation tendant à l'omission des étapes 6, 7 et 8 de la Procédure.

### LINDANE

127. Le Comité a noté que la Réunion conjointe a transformé toutes les tolérances relatives à cette substance en tolérances temporaires. Le représentant de l'OMS a expliqué que c'est en raison de nouvelles données obtenues sur le lindane que la Réunion conjointe a changé la DJA en DJA temporaire, mais il a précisé que l'on escompte recevoir bientôt des renseignements toxicologiques complémentaires.

1/ Voir aussi par. 43.

128. Le Comité a accepté un certain nombre d'amendements mineurs, de caractère rédactionnel, apportés aux points 48.2 à 48.5 par la Réunion conjointe et il est convenu de recommander à la Commission de faire passer à l'étape 8 de la Procédure les propositions de TF pour les points 48.6 à 48.10. Il a été entendu que la rubrique "céréales crues" englobe aussi le riz (non décortiqué).

Légumes: 48.11

129. Compte tenu des observations formulées par des délégations, le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 6 de la Procédure la tolérance de 3 ppm fixée pour les légumes et de demander aux gouvernements des données complémentaires sur des légumes bien précis, ainsi que sur les tolérances appropriées.

MALATHION

Laitue: 49.6 à brocolis: 49.15

130. Un certain nombre de délégations ont estimé que les tolérances proposées pour les denrées classées sous rubriques "laitue" à "brocoli" sont inutilement élevées. On a estimé que l'observation d'un délai raisonnable permettrait d'abaisser ces chiffres à 3 ppm, étant donné la forte volatilité du composé. Le Comité décide de renvoyer les tolérances proposées à l'étape 6 et de demander aux gouvernements une nouvelle série d'observations, portant, entre autres sur la proposition tendant à abaisser les limites à 3 ppm, sans oublier toutefois que la tolérance doit être applicable aux produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international. Les gouvernements ont également été priés de fournir des données sur les résidus pour étayer leurs propositions.

Tomates: 49.16, choux frisés: 49.17, haricots verts: 49.20 et poires: 49.23

131. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a informé le Comité qu'elle est maintenant - ou pourrait ~~être~~ - à même d'accepter les chiffres proposés, contrairement à ce qu'elle a indiqué dans ses observations écrites.

Céleri: 49.21

132. La Réunion conjointe a été priée de donner une définition du terme "céleri" en rapport avec la proposition d'établissement d'une tolérance de 6 ppm. Les gouvernements ont été invités à formuler des propositions, étayées de données sur les résidus en précisant la variété de céleri pour laquelle une tolérance est requise. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 la tolérance de 6 ppm dans le céleri.

Raisins: 49.33

133. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, cette rubrique n'a pas été examinée.

MANCOZEBE

Pommes de terre: 50.1

134. Le Comité a été informé que l'on ne dispose à ce jour d'aucune méthode d'analyse spécifique pour les différents dithiocarbamates présents, mais que l'on travaille à l'élaboration d'une méthode d'analyse permettant de doser, à des fins d'application juridique, l'éthylène-thiourée produite par dégradation métabolique du composé initial.

METHIDATHION

Agrumes: 51.1 à oeufs: 51.26

135. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, ces rubriques n'ont pas été examinées.

BROMURE DE METHYLE

Noix: 52.1 à arachides: 52.11

136. Le Comité a pris note que les limites proposées sont des "teneurs indicatives" (voir par. 65). Il a pris les mêmes décisions pour les autres fumigants examinés

antérieurement, à savoir de ne pas retenir les chiffres proposés dans la procédure Codex tant que la Réunion conjointe ne sera pas en mesure de recommander des tolérances jugées sans danger du point de vue toxicologique. Les gouvernements ont été invités à fournir des données, ainsi que l'a demandé la Réunion conjointe de 1971.

#### MEVINPHOS et MONOCROTOPHOS

137. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, les limites maximales de résidus proposées pour le mévinphos et le monocrotophos n'ont pas été examinées.

#### OMETHOATE

Pommes: 55.1 à prunes: 55.7

138. La délégation des Pays-Bas a déclaré qu'elle n'était pas à même d'accepter la limite de 2 ppm proposée pour ces denrées, pour les raisons ci-après: aux Pays-Bas, l'ométhoate est utilisé lui-même comme pesticide et, par conséquent, les résidus d'ométhoate présents ne sont pas seulement des métabolites résultant d'un traitement au diméthoate. De plus, les DJA recommandées pour l'ométhoate et le diméthoate - qui sont respectivement de 0,005 mg/kg et 0,02 mg/kg - sont nettement différentes.

139. Le Comité décide de soumettre à la Commission, à l'étape 5 de la Procédure, une tolérance de 2 ppm pour les denrées classées sous rubriques 55.1 à 55.7.

#### ORTHO-PHENYL-PHENOL

Cantaloups: 56.1

140. Une limite maximale de résidu ayant déjà été proposée pour la partie comestible des cantaloups (voir point 56.9), le Comité décide de supprimer la tolérance de 120 ppm dans les cantaloups (sur le fruit entier).

Poires: 56.2 à poivrons: 56.16

141. La délégation de la Suisse n'a été en mesure d'accepter aucune des propositions formulées, exception faite des agrumes. Le Comité décide de soumettre à la Commission, à l'étape 8 de la Procédure, toutes les denrées classées sous ces rubriques, sauf les pommes. Il a été convenu de renvoyer à la Réunion conjointe, pour nouvel examen, la tolérance de 15 ppm proposée pour les pommes, cette limite étant apparue trop basse à plusieurs délégations. On a pris note que des données pertinentes à l'appui du point de vue susmentionné ont déjà été présentées par les Pays-Bas à la Réunion conjointe.

#### PARAQUAT

Graines de coton: 57.1 à jus de canne à sucre: 57.4

142. Le Comité a noté que les propositions relatives à la farine de coton et au jus de canne à sucre ont été retirées par la Réunion conjointe de 1972.

143. La limite fixée pour les pommes de terre ayant été relevée à 0,2 ppm par la Réunion conjointe de 1972, l'examen de cette proposition a été repoussé, dans l'attente des observations des gouvernements.

144. La définition de l'huile de coton (raffinée) a été transformée par le Comité en "huile de coton: (raffinée et comestible)", afin d'éviter les confusions possibles, l'expression "huile de coton raffinée" étant un terme que l'industrie utilise également pour décrire un produit non comestible.

Paddy: 57.5 à lait (entier): 57.12

145. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, les tolérances proposées n'ont pas été examinées.

## PARATHION

Agrumes: 58.3

146. Le Comité convient de renvoyer à l'étape 6 la tolérance de 1 ppm proposée pour les agrumes et de demander à la Réunion conjointe de réexaminer cette recommandation, le chiffre proposé semblant trop peu élevé. La délégation d'Israël a accepté de rassembler des données complémentaires, bien que cet insecticide ne soit pas utilisé dans son pays.

## PARATHION-METHYLE

Légumes (à l'exception des choux divers et des concombres): 59.6 à fruits (à l'exception des cantaloups et des melons): 59.7

147. La délégation du Canada n'a pas été en mesure d'accepter les tolérances proposées son pays ne disposant pas de renseignements suffisants sur la toxicologie et le métabolisme de ce pesticide. La délégation d'Israël a demandé que les propositions déjà formulées par la Réunion conjointe soient complétées par des tolérances spécifiques pour des différents fruits et légumes. Le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 les tolérances de 1 ppm proposées pour les légumes (à l'exception des choux divers et des concombres) et de 0,2 ppm proposées pour les fruits (à l'exception des cantaloups et des melons) et il demande à la Réunion conjointe de faire le point des données toxicologiques et de proposer des tolérances spécifiques complémentaires pour les fruits et les légumes. Les gouvernements ont été invités à faire parvenir des données à la Réunion conjointe. Le délégué d'Israël a estimé que la question des risques de maladie professionnelle encourus lors de l'utilisation du méthyl- et de l'éthyl-parathions devrait être renvoyée à l'OMS.

Choux divers: 59.1 à huile de coton: 59.5

148. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que ces rubriques ont été "retenues à l'étape 8". Vu les remarques faites au paragraphe 147 ci-dessus, il a été convenu de demander à la Commission de renvoyer ces tolérances temporaires à l'étape 7.

## PHOSALONE

Pommes: 60.1 à graines de colza: 60.21

149. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1973 n'étant accessibles, ces rubriques n'ont pas été examinées.

## PHOSPHANIDON

Fruits: 61.10 et légumes: 61.11

150. A la demande de la délégation d'Israël, le Comité décide de renvoyer à l'étape 6 la tolérance de 0,2 ppm pour les fruits et les légumes, et de demander à la Réunion conjointe de faire des propositions complémentaires en vue de l'établissement de tolérances spécifiques pour les fruits et les légumes.

Légumes-racines: 61.12 et pommes de terre: 61.13

151. Bien que les tolérances aient été proposées par la Réunion conjointe de 1972 et que les monographies ne soient pas encore accessibles, le Comité décide, vu l'accord général sur le chiffre proposé, de soumettre à la Commission, à l'étape 5 de la Procédure, la tolérance de 0,05 ppm dans les légumes-racines et les pommes de terre, en l'accompagnant d'une recommandation tendant à l'omission des étapes 6, 7 et 8, cette tolérance correspondant à une teneur à la limite de détermination ou à proximité de celle-ci.

## PIPERONYL-BUTOXYDE et PYRETHRINES

### Fruits pour conserves: 62.2 et 63.2

152. Le Comité adopte la proposition de la Réunion conjointe tendant à remplacer le terme "fruits pour conserve" par "fruits frais", jugeant qu'il ne s'agit pas d'un amendement quant au fond de tolérances à l'étape 9, qui imposerait le recours à la procédure correspondante.

### Légumes: 62.7

153. La tolérance générale pour le pipéronyl-butoxyde dans les légumes a été renvoyée à l'étape 6, un certain nombre de délégations ayant estimé que l'emploi de ce pesticide avant la récolte permet d'obtenir de moindres teneurs en résidus. La Réunion conjointe a été invitée à évaluer les renseignements que doivent lui fournir les gouvernements, ainsi qu'un rapport sur les méthodes d'analyse qui doit être présenté à la FAO par l'UICPA.

### Morue séchée: 62.8 et 63.8

154. Le Comité a été informé que la Réunion conjointe de 1972 a supprimé les tolérances relatives aux résidus de ces pesticides dans la morue séchée.

### Arachides (entières): 62.9

155. Le Comité a pris note que la Réunion conjointe n'a recommandé aucune tolérance pour les pyrèthrine dans les arachides. Jugeant que cette omission est probablement due à une erreur, les pyrèthrine et le pipéronyl-butoxyde étant habituellement utilisés en combinaison, le Comité adopte une tolérance de 1 ppm pour les pyrèthrine dans les arachides et demande à la Réunion conjointe de confirmer ce chiffre.

### Poisson (séché): 62.10 et 63.9

156. Ni les monographies ni le rapport technique de la Réunion conjointe de 1972 n'étant accessibles, les propositions correspondantes n'ont pas été examinées.

## QUINTOZENE

157. La délégation du Canada a fait part de ses préoccupations quant à la toxicologie du quintozone et elle a déclaré qu'elle n'était pas en mesure d'accepter les tolérances proposées. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que deux études sur les effets cancérogènes du quintozone sont en cours et que l'examen de la DJA est prévu pour 1975.

### Champignons: 64.1

158. On a plus ou moins douté que les données apparaissant dans les monographies correspondant à un emploi judicieux du quintozone et on s'est demandé si la limite de 10 ppm qui a été proposée n'est pas inutilement élevée; aussi le Comité est-t-il convenu de renvoyer la limite proposée à l'étape 6 et a-t-il demandé à la Réunion conjointe de réexaminer ce chiffre. Les gouvernements ont été priés de fournir des données.

### Laitue: 64.3

159. Le Comité décide de renvoyer cette rubrique à l'étape 6, la Réunion conjointe de 1973 ayant proposé de relever la limite de 0,3 à 3,0 ppm. Les gouvernements ont été invités à présenter des observations.

### Arachides: 64.4

160. La réunion conjointe de 1973 ayant proposé de modifier la tolérance temporaire pour les arachides (décortiquées) et de la relever de 0,3 ppm à 2,0 ppm, il a été décidé de renvoyer cette tolérance à l'étape 6 et de demander aux gouvernements de formuler des observations.

### Haricots blancs: 64.5

161. On s'est demandé s'il convenait de fixer une tolérance distincte de 0,2 ppm pour les haricots blancs, alors que l'on a proposé le chiffre de 0,01 ppm pour d'autres haricots secs. Le Comité décide de renvoyer cette proposition à l'étape 6 et de demander aux gouver-

nements d'indiquer si, à leur avis, il est nécessaire d'établir une tolérance distincte, en fournissant des données sur les résidus à l'appui de leurs arguments.

#### THIABENDAZOLE

Agrumes: 65.1 à bananes (dans la pulpe): 65.3

162. Le Comité a noté que la Réunion conjointe de 1972 a porté à 10 ppm la limite relative aux agrumes: cette décision était motivée par la résistance accrue que présentent les champignons à ce pesticide. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission, à l'étape 5 de la Procédure les tolérances de 10 ppm dans les agrumes, 3 ppm dans les bananes et 0,4 ppm dans la pulpe de bananes, en les accompagnant d'une recommandation visant à l'omission des étapes 6, 7 et 8.

Pommes: 65.4 et Poires: 65.5

163. Certaines délégations ont jugé trop élevée la tolérance de 10 ppm qui a été proposée, alors que d'autres ont jugé cette limite nécessaire.

#### TRICYCLOHÉXYLE, HYDROXYSTANNATE DE

Pommes: 67.1 et Poires: 67.2

164. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position, estimant que la limite proposée (2 ppm) est un peu trop élevée, d'autant plus que, dans son pays, le champ d'application de l'hydroxystannate de tricyclohexyle dépasse très largement le traitement des pommes et des poires. Il a été décidé de soumettre la tolérance de 2 ppm pour les pommes et les poires à la Commission, à l'étape 5. La Réunion conjointe a été invitée à proposer des tolérances pour les concombres, les cornichons, les tomates, les melons et les poivrons doux. Les gouvernements ont été priés de fournir des données sur les résidus. La délégation des Pays-Bas a fait savoir au Comité qu'elle a déjà fait parvenir à la Réunion conjointe des données sur les cornichons cultivés sous serre.

#### BONNES PRATIQUES AGRICOLES

165. Lors de sessions antérieures du Comité, divers aspects de la question des bonnes pratiques agricoles ont fait l'objet d'un examen détaillé en rapport avec l'utilisation des pesticides. Dans cet ordre d'idées, la délégation du Canada a diffusé un questionnaire relatif à l'emploi des agents parasitaires pour le traitement de certaines cultures dans différentes parties du monde. Le résultat de cette enquête a été présenté au Comité, à sa sixième session (voir aussi document ALINORM 72/24A, par.19). Pour élargir le champ de cette investigation, la délégation du Canada a diffusé une version révisée du questionnaire aux gouvernements à la suite de la sixième session du Comité, en leur demandant de fournir des données complémentaires relativement à l'emploi des pesticides sur certaines denrées alimentaires.

166. Le Comité a obtenu des réponses plus nombreuses (trente-deux pays) et plus complètes (plusieurs centaines de pesticides ont été pris en considération dans un certain nombre de produits) que lors des années précédentes, mais les délais de réception ont été assez longs. Aussi la mise en tableaux des données et l'impression du rapport ont-elles été retardées. Les tableaux récapitulatifs de ce rapport (CX/PR 74/9) ont toutefois été mis à la disposition des délégués. La délégation du Canada a informé le Comité que le rapport complet serait disponible sous peu et qu'il contiendrait également des renseignements sur les doses d'application des pesticides et les ravageurs contre lesquels ils sont employés.

167. Le Comité a remercié la délégation du Canada de son travail, et il a considéré comme elle, que le rassemblement de données sur les principaux pesticides utilisés dans le traitement des cultures les plus importantes l'aiderait beaucoup dans son travail. On a noté en outre que ce document, qui sera extrêmement précieux au comité pour le choix des priorités, présentera aussi un intérêt considérable pour les gouvernements. Le Comité a accepté l'offre généreuse de la délégation du Canada qui a proposé de mettre périodiquement à jour ce document et il est convenu qu'il ne serait pas nécessaire de le faire chaque année. Dans l'intervalle, on pourrait recueillir des données sur les pesticides et les cultures qui n'ont pas été pris en considération dans ladite étude.

168. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur les priorités a envisagé cette possibilité et a donné des avis à la délégation du Canada relativement aux produits alimentaires et aux cultures vivrières qui présentent actuellement plus d'intérêt. Il a été informé que la présentation du questionnaire serait probablement analogue à celle qui avait été adoptée précédemment et que les renseignements demandés porteraient sur l'emploi des pesticides dans les secteurs ci-après:

- a) Entreposage des céréales récoltées pour le grain, des graines d'oléagineux et des produits céréaliers destinés à l'alimentation animale; et
- b) Lutte contre les ravageurs au cours de la culture des graines oléagineuses, du maïs et des pommes de terre.

169. Le Représentant de l'OEPP a présenté au Comité un mémorandum offrant l'assistance de son organisation pour une étude visant à déterminer les causes de la présence d'un excès de résidus de pesticides sur les produits, ainsi que pour la recherche de mesures

concrètes appropriées et la formulation de recommandations pertinentes. Il a demandé au Comité de charger officiellement l'OEPP de ce travail. Le Comité a accueilli avec satisfaction cette offre de coopération, mais il ne l'a acceptée qu'à titre bénévole et officieux.

#### DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DES PESTICIDES

170. Lors de la quatrième session du Comité (1969), la délégation des Pays-Bas a proposé de préparer, en collaboration avec la FAO et l'OMS, un document en vue de la formulation de directives pour l'utilisation des pesticides (ALINORM 70/24, par. 17). Lors de sa cinquième session, tenue en 1970, le Comité a jugé trop vaste la portée de la communication présentée et il a demandé la rédaction d'une version remaniée et plus concise (ALINORM 71/24, par. 17 et 18). Ce texte amendé a été examiné lors de la sixième session du Comité, tenue en 1972, et il a été convenu qu'un nouveau document devrait être rédigé conjointement par les délégations de l'Australie, des Pays-Bas et des États-Unis, compte tenu de principes fondamentaux bien précis (ALINORM 72/24A, par. 130-133).

171. Le document correspondant (CX/PR 74/10), soumis à la présente session du Comité, a été présenté par la délégation des Pays-Bas qui a fait ressortir qu'outre les directives en question, le texte de la communication contient les résultats d'une enquête sur les principes et les méthodes à respecter pour utiliser les pesticides sans courir de risques, étant admis que ces composés sont indispensables à la production alimentaire mais que leur nature même impose le respect d'une réglementation d'emploi. Pour l'essentiel, ces directives visent à garantir une utilisation correcte des pesticides, conformément aux bonnes pratiques agricoles, en sorte que les doses de résidus présentes ne créent pas de risques pour la santé du consommateur.

172. Le Comité est convenu d'examiner ces directives lors de sa prochaine session, compte tenu des observations reçues des gouvernements. On a suggéré qu'en se fondant sur ces commentaires, la délégation des Pays-Bas pourrait préparer une nouvelle version des directives proprement dites, dont le texte serait examiné lors de la prochaine session du Comité, à l'étape 2.

#### PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LE DOSAGE DES RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES

173. M. A. Krusse, ancien Président du Comité, a présenté le document CX/PR 74/7 où figure la description d'un plan d'échantillonnage à séquences progressives, qui pourrait permettre l'adoption d'une démarche uniforme pour l'acceptation des lots de produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international, respectant les limites maximales Codex de résidus de pesticides. Cette méthode prend en considération le fait que l'instauration d'une limite relative à la concentration moyenne dans un lot, chiffre qui est considéré par un certain nombre de pays comme la limite maximale de résidus, est incompatible avec la dernière définition de l'expression "tolérance Codex" qui a été adoptée par le Comité. Il s'agissait de fixer le niveau de qualité acceptable (NQA) des lots de façon à satisfaire aux limites maximales Codex, en sorte qu'il n'y ait qu'une faible probabilité de rejet d'un lot satisfaisant à la NQA (à savoir la limite maximale Codex de résidu) et que le nombre d'acceptation, à savoir le plus grand nombre d'unités défectueuses admis dans l'échantillon, remplace la valeur d'acceptation, c'est-à-dire la limite supérieure de la concentration moyenne dans l'échantillon. Ce document contenait d'autres détails concernant l'attitude que doivent adopter les inspecteurs chargés du contrôle pour accepter ou rejeter les lots.

174. Le Comité a remercié M. Krusse de la préparation de cette communication qui devrait lui permettre d'étayer des débats ultérieurs. Il a jugé souhaitable que, lors de sa distribution, le document soit accompagné d'une lettre circulaire invitant les gouvernements à l'examiner en détail et à faire parvenir leurs observations au Secrétariat.

175. Le Comité a accepté l'offre de la délégation des Pays-Bas qui a proposé d'assurer la liaison pour la réception des observations des gouvernements, ainsi que de préparer une note récapitulant ces commentaires en vue de la prochaine session du Comité. Des aspects importants de l'échantillonnage, qui ont été précisés par la délégation de la République fédérale d'Allemagne lors de la dernière session du Comité (voir ALINORM 72/24A, par. 17) seront également pris en considération.

176. La délégation du Canada a proposé que les Pays-Bas assument également la présidence d'un groupe de travail ad hoc qui pourrait se réunir avant la prochaine session du Comité, pour étudier la question de l'échantillonnage. Les délégations ci-après ont exprimé leur désir de participer à cette réunion officieuse: Canada, États-Unis, Israël, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne et Royaume-Uni.

#### DEBAT SUR LES METHODES D'ANALYSE

177. Au début de la séance, le Comité a constitué un groupe de travail chargé de se réunir en cours de session pour examiner les diverses méthodes d'analyse proposées et l'informer de ses conclusions au moment de l'examen du point approprié de l'ordre du jour (voir aussi paragraphe 6 du présent rapport). Le rapport du Groupe ad hoc a été présenté par M. P.A. Greve, Président du Groupe (voir annexe IV au présent rapport).

178. Le Comité a étudié le rapport du Groupe ad hoc et a souscrit aux conclusions et recommandations qui y sont contenues. Il a été admis que la définition des "bonnes pratiques en matière d'analyse" a trait uniquement au dosage des résidus de pesticides.

179. A propos de l'ordre de priorité à assigner aux diverses méthodes de dosage des résidus de pesticides, le Comité est convenu que:

- a) Il faudrait, ainsi qu'il a été convenu lors de la dernière session, demander des observations sur les méthodes décrites dans les monographies de la Réunion conjointe, et ces observations devraient être soumises au Comité;
- b) on devrait mettre au point des méthodes d'analyse pour les pesticides faisant l'objet de tolérances parvenues à des étapes avancées de la Procédure, en sorte que les recommandations de tolérances soumises aux gouvernements à l'étape 9 soient étayées par des méthodes d'analyse appropriées;
- c) l'ordre de priorité assigné aux diverses méthodes d'analyse à l'examen devrait également être établi en fonction d'autres aspects tels que l'importance du produit concerné dans le commerce international, l'importance du pesticide en cause, les difficultés rencontrées dans le dosage des résidus, etc.

180. Le Comité s'est également demandé si, au stade actuel, il conviendrait de publier les méthodes adoptées à ce jour en vue d'aider au règlement des litiges. Il a conclu que, pour le moment, il suffirait de les faire figurer en annexe au présent rapport, étant donné que lui-même en refait constamment le point.

181. La délégation de l'Australie a présenté un document de travail où sont communiqués les résultats d'une étude interlaboratoires effectuée dans son pays, portant sur le dosage du malathion dans le blé; les Pays-Bas et le Royaume-Uni ont également participé à ce travail. Vu les graves divergences qui se sont fait jour et l'importance qu'elles revêtent dans les dosages effectués à des fins de réglementation, la délégation de l'Australie a offert d'organiser de nouvelles recherches en coopération. Elle a suggéré d'étudier, pour commencer, un échantillon homogène contenant des pesticides organo-chlorés. On a proposé qu'outre les méthodes de prédilection des laboratoires concernés, l'une des méthodes recommandées du Codex fasse aussi l'objet d'une étude interlaboratoires. Un certain nombre de délégations ont exprimé leur intérêt pour cet effort collectif et manifesté leur désir d'y participer. La délégation de l'Australie a accepté de pressentir les diverses délégations et de faire rapport au Comité.

182. Le Comité est convenu d'inviter les membres du Groupe de travail à poursuivre leurs activités (par correspondance au cours de la période intersessionnelle) jusqu'à la fin de la huitième session. Il a estimé que cette manière de procéder lui faciliterait la tâche, car une partie des travaux du Groupe pourront ainsi être menés à bonne fin avant sa prochaine session, ce qui lui permettrait de diminuer la fréquence des réunions du Groupe en cours de séance.

#### ETABLISSEMENT DES LISTES DE PRIORITES

183. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail ad hoc sur les priorités, comme déjà indiqué au paragraphe 6 du présent rapport. M. E.R. Houghton, Président du Groupe, a présenté les conclusions de ce document. Le Comité a été informé que les critères retenus pour la formulation des diverses recommandations étaient ceux définis par lui à cette fin lors de sa sixième session, et que le Groupe avait réparti les composés à l'étude entre trois groupes de priorités.

184. Le Secrétaire FAO auprès de la Réunion conjointe a indiqué que la liste des priorités serait respectée dans toute la mesure du possible, mais a précisé que la Réunion conjointe s'était également engagée à réévaluer un certain nombre de composés antérieurement examinés par elle.

185. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe ad hoc et il est convenu d'adjoindre le rapport du Groupe en annexe à son propre rapport (Annexe III). Il a prié le Secrétariat de rédiger une circulaire analogue à celle distribuée avec le rapport de sa sixième session (y compris une version améliorée du questionnaire) pour demander aux gouvernements des renseignements détaillés. Le Comité a été informé que les données communiquées dans le passé par l'industrie étaient en règle générale celles qui figurent dans les monographies pertinentes. Le représentant de l'OMS a fait ressortir que la Réunion conjointe a besoin de données toxicologiques détaillées et complètes, plutôt que d'une simple récapitulation de résultats de recherches entreprises sur la question.

186. Le Comité a constitué un nouveau Groupe de travail ad hoc sur les priorités, ainsi composé: Australie, Canada, Etats-Unis, Israël, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suisse, OEPP (en qualité d'observateur) et FAO/OMS (Secrétariat). Il a été convenu que le Groupe poursuivrait ses activités jusqu'à la fin de la prochaine session, quitte, si nécessaire, à travailler par correspondance. On garantirait ainsi qu'une partie des travaux relatifs à l'établissement des listes de priorités pourrait être achevée avant la huitième session du Comité, ce qui lui faciliterait la tâche lorsqu'il examinera la question à sa prochaine session. Le Groupe a aussi été prié de continuer à collaborer avec la délégation du Canada (coordinateur) en vue de l'élaboration d'un questionnaire relatif aux pesticides utilisés sur certaines denrées alimentaires.

#### QUESTIONS DIVERSES

##### Déclaration de l'OMS

187. Afin d'éviter toute erreur de compréhension, le représentant de l'OMS a précisé l'attitude adoptée par la Réunion conjointe lorsqu'il s'agit "d'arrondir" des doses journalières acceptables antérieurement fixées ou encore à déterminer. Il a indiqué qu'à l'avenir la Réunion conjointe s'efforcerait de proposer, pour les doses journalières acceptables, un chiffre significatif unique, afin de ne pas donner l'impression d'une précision supérieure à la réalité. En ce qui concerne le folpet, l'abaissement de la DJA (de 0,16 ppm à 0,1 ppm) est fondé sur une réévaluation des données disponibles, et non pas sur un arrondissement arithmétique visant à obtenir une numération à un seul chiffre (voir aussi par. 113 du présent rapport).

##### Rapports entre la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides et le Comité du Codex sur les résidus de pesticides - Déclaration des Etats-Unis

188. "Depuis sa création, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides s'efforce de suivre les recommandations d'ordre scientifique formulées par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides en ce qui concerne les DJA, les tolérances de résidus, les limites pratiques de résidus et les méthodes d'analyse. Nous faisons grand cas du précieux concours de ce groupe d'experts dont, avec les années, l'assistance est devenue de plus en plus nécessaire. Cela est dû en partie à l'intérêt accru manifesté par de nombreuses nations et au nombre croissant de demandes d'établissement de DJA et de limites maximales Codex de résidus de pesticides.

189. Au cours des sessions du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, nous avons examiné plusieurs centaines de propositions relatives aux doses limites de résidus. Il a été difficile d'obtenir un accord unanime des gouvernements sur les limites proposées. De plus, en de nombreuses occasions, le Comité a estimé nécessaire de recommander que les questions à l'étude soient renvoyées à la Réunion conjointe pour éclaircissements ou pour mise au point et justification. Dans certains cas, cette attitude s'expliquait par l'obtention de nouvelles données, dans d'autres, par le fait que les renseignements antérieurement transmis à la Réunion conjointe s'étaient révélés incomplets. Au sein même du Comité, on estime que la pénurie de renseignements sur les bonnes pratiques agricoles dont il faut tenir compte pour l'établissement des limites maximales Codex de résidus est l'une des causes essentielles des divergences entre pays quant à l'acceptation des limites de résidus proposées. Autre élément déterminant: l'absence de critères clairement définis pour l'établissement des DJA et des limites maximales de

résidus. Ces problèmes sont bien compréhensibles si l'on pense au nombre limité de membres admis à faire part des comités de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides, en raison des limitations budgétaires.

190. Nous avons clairement conscience de certains des problèmes qui se posent aux membres de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides. A notre avis, les membres du Comité du Codex sur les résidus de pesticides pourraient les aider dans bien des domaines. Nous estimons en outre qu'il faudrait mieux utiliser le dispositif des Services centraux de liaison avec le Codex pour obtenir des Etats Membres des renseignements sur la toxicologie, les utilisations-types, les résidus et les tolérances et faire en sorte que les monographies sur les pesticides reposent sur une documentation plus complète. Nous nous permettons de suggérer que le Président envisage de créer au sein du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, un organe approprié chargé d'étudier les rapports entre la Réunion conjointe et le Comité du Codex et d'examiner avec la Réunion conjointe les problèmes esquissés ci-dessus et toutes autres questions semblant appeler une action conjointe. Nous sommes convaincus qu'il y a lieu de fournir cet effort pour améliorer l'efficacité des deux groupes".

191. Le Comité a accueilli favorablement la déclaration de la délégation des Etats-Unis et il a prié les gouvernements de faire parvenir leurs observations sur les procédures de travail actuelles, ainsi que sur ses propres relations avec la Réunion conjointe. La délégation des Etats-Unis a accepté de rédiger, d'après les commentaires reçus des gouvernements, une communication qui sera présentée à la prochaine session du Comité. Celui-ci est convenu qu'un petit groupe de travail ad hoc pourrait se réunir avant sa huitième session pour examiner, si nécessaire, le document de travail préparé par les Etats-Unis. Les délégations des Pays-Bas, d'Israël, du Canada, de la République fédérale d'Allemagne et de l'Australie ont exprimé leur désir de participer à ce travail.

#### Proposition de l'OEPP

192. Le représentant de l'OEPP, a recommandé que soit constitué, sous les auspices du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, un Groupe de travail permanent qui serait chargé d'établir, d'après les renseignements disponibles des tolérances provisoires qui seraient recommandées à titre d'essai à tous les Etats Membres du Codex Alimentarius. Cette méthode devrait se révéler particulièrement utile pour les pesticides relativement nouveaux.

193. Le Comité a rappelé que, lors d'une session antérieure il a déjà examiné une proposition analogue tendant à l'établissement de tolérances provisoires, mais ne l'a pas adoptée. Il a été décidé de renvoyer le texte de la déclaration de l'OEPP à la délégation des Etats-Unis qui pourra ainsi en tenir compte lorsqu'elle étudiera les procédures de travail du Comité en rapport avec la Réunion conjointe.

#### Questions devant être examinées par la Conférence mixte sur les pesticides qu'il est proposé d'organiser (voir par. 12)

194. La délégation des Etats-Unis, appuyée par les délégations d'Israël, du Canada et des Pays-Bas, a réitéré ses vues et déclaré qu'il importe d'organiser une Conférence mixte FAO/OMS aux fins d'examiner, entre autres questions, les problèmes posés par les résidus de pesticides. De l'avis de ces délégations, il faudrait tenir une conférence FAO, au plus tard en 1975, au cas où il se révélerait improbable que l'OMS puisse prendre des dispositions budgétaires en vue d'une Conférence mixte FAO/OMS. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Australie ont appuyé ce point de vue, mais elles ont déclaré qu'à leur avis le Comité devrait insister pour l'organisation d'une conférence mixte.

195. Des thèmes de discussion possibles, suggérés par le Comité, sont donnés en annexe V.

#### Tolérances pour les résidus de pesticides dans les aliments transformés

196. La délégation d'Israël a attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'examiner les tolérances relatives aux résidus de pesticides dans les produits alimentaires transformés. Le Comité est convenu qu'il faudrait faire un examen plus approfondi de la question dans l'avenir et il a rappelé qu'il a antérieurement décidé que les tolérances recommandées pour les produits agricoles bruts doivent, s'il y a lieu, être

appliquées aux produits transformés (voir ALINORM 72/24A, par. 139).

Déclaration de l'Argentine

197. La délégation de l'Argentine, appuyée par la délégation d'Espagne, a répété, ainsi qu'elle l'a déjà déclaré lors des sessions précédentes, qu'il importe de fournir la documentation et assurer l'interprétation en langue espagnole, de façon à permettre aux pays hispanophones de participer aux travaux du Comité. Le Secrétariat a indiqué que l'on s'est efforcé au maximum - et continuera de le faire - d'assurer la traduction en langue espagnole du plus grand nombre possible de documents Codex.

Date de la prochaine session

198. Le Comité a pris note que la prochaine session aura probablement lieu en février 1975.

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session  
Président de la session  
Presidente de la reunión

Ir. A.J. Pieters  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam  
Netherlands

REPRESENTATIVES OF MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA  
ARGENTINE

Ing. Agr. Maria Aida L. de Lerer  
Laboratorio de Residuos de  
Plaguicidas  
Paseo Colón 922, 4º p.  
Buenos Aires  
Dr. R. Huste  
SENASA  
Chorroarin 134  
Buenos Aires

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

W.C.K. Hammer  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. 2600  
J.T. Snelson  
Pesticides Co-ordinator  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. 2600  
J.P. Warry  
Chemist  
Department of Health  
Canberra A.C.T. 2606  
J.C. Benstead  
Agricultural & Veterinary Chemicals  
Association  
c/o Shell Chemical (Aust.) Pty. Ltd.  
155 William St.,  
Melbourne 3000

AUSTRIA  
AUTRICHE

E. Kahl  
Director of the Federal Institute  
for Plant Protection  
Trunnerstrasse 5  
A-1020 Vienna

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Prof. E. Tilemans  
Faculté des Sciences Agronomiques  
Gembloux  
43, rue Ernest Salu  
B 1020 Bruxelles 2  
R. van Havere  
Ministère de la Santé Publique  
Inspection des Denrées Alimentaires  
Cité Administrative  
Quartier Vésale 4  
B 1010 Bruxelles

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

A.C. Koelho da Rocha  
Second Secretary  
Embassy of Brazil  
The Hague  
Netherlands

BURUNDI

Dr. Sahabo Luc  
Médecin Vétérinaire  
Directeur du Laboratoire Vétérinaire  
de Bujumbura  
B.P. 227 - Bujumbura

CANADA

Dr. H.V. Morley  
Research Coordinator  
(Environment and Resources)  
Research Branch  
Canada Department of Agriculture  
Ottawa  
P. Bennett  
Food Advisory Bureau  
Health Protection Branch  
Dept. of National Health and Welfare  
Ottawa

CANADA (Cont.)

Dr. W.P. Cochrane  
Analytical Services Section  
Plant Products Division  
Canada Department of Agriculture  
Ottawa

E.R. Houghton  
Control Products Section  
Plant Products Division  
Canada Department of Agriculture  
Ottawa

CZECHOSLOVAKIA  
TCHECOSLOVAQUIE  
CHECOSLOVAQUIA

L. Rosival  
Ass. Prof.  
Director of the Research Institute  
of Hygiene  
Ul. Cs Armády 40  
Bratislava

Dr. V. Benes  
Institute of Hygiene and Epidemiology  
10042 Prague 10

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

Knud Voldum-Clausen  
Head of the Pesticide Section  
National Food Institute  
Mørkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg

I.O'Reilly  
Toxicological Board  
Agency of Environmental Protection  
Mørkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Prof. Aarre Ylimäki  
Deputy Director of the Finnish  
Pesticide Regulation Unit  
SF 01300 Tikkurila

H. Blomqvist  
Pesticide Regulation Unit  
SF 01300 Tikkurila

FRANCE  
FRANCIA

G. Viel  
Directeur Laboratoire Phytopharmacie  
INRA Ministère de l'Agriculture  
CNRA route de St. Cyr  
F 78 Versailles

B. Jurien de la Gravière  
185 Boulevard St. Germain  
F 75 Paris

FRANCE (Cont.)

L. Richou-Bac  
Laboratoire Central des Services  
Vétérinaires  
Ministère de l'Agriculture  
43 rue de Dantzig  
F 75015 Paris

GERMANY, FED. REP. OF  
ALLEMAGNE, REP. FED.  
ALEMANIA, REP. FED.

H.P. Mollenhauer  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Jugend, Familie  
und Gesundheit  
D-53 Bonn - Bad Godesberg

Dr. G. Bressau  
Wissenschaftlicher Direktor im  
Bundesgesundheitsamt  
D-1 Berlin 33

Dr. H. Pag  
Oberregierungslandwirtschaftsrat  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
D-53 Bonn - Duisdorf

Dr. G. Leber  
Industrieverband Pflanzenschutz und  
Schädlingsbekämpfungsmittel e.V.  
Karlstrasse 21  
D-6 Frankfurt

Dr. G.E. Mayr, Dipl. Ing.  
Industrieverband Pflanzenschutz und  
Schädlingsbekämpfungsmittel e.V.  
Karlstrasse 21  
D-6 Frankfurt

GHANA

E.W. Kisiedu  
Ghana Cocoa Marketing Board  
P.O. Box 933  
Accra

E. Owusu-Manu  
Cocoa Research Institute of Ghana  
Box 8  
Tafo

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

A. Ambrus  
A. Department Head  
Central Plant Protection and  
Quarantine Laboratory of Ministry of  
Agriculture and Food  
1502 Budapest P.O. Box 127

Dr. V. Cieleleszky  
Head of the Department of  
Toxicological Chemistry  
Institute of Nutrition  
Budapest IX Gyali - ut 3/a

ICELAND  
ISLANDE  
ISLANDIA

Pétur Sigurjónsson, Dipl. Ing.  
Industrial Research & Development  
Institute  
Keldnaholt  
Reykjavik

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

Prof. D.M. McAleese  
Professor of Agriculture, Chemistry  
and Soil Science  
University College  
Glasnevin  
Dublin 9

Dr. J.F. Eades  
The Agricultural Institute  
Oakpark  
Carlow

ISRAEL

Dr. C. Resnick  
Director of the Department  
Plant Protection Department  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 5030  
Jaffa

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. Ermello Marchese  
Asst. Head Chemist  
Direzione Generale Igiene Alimenti  
e Nutrizione  
Ministry of Public Health  
P. Marconi, 25  
00144 Roma

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. N. van Tiel  
Director Plant Protection Service  
Geertjesweg 15  
Wageningen

Dr. A.F.H. Besemer  
Head of Pesticide Division  
Plant Protection Service  
Geertjesweg 15  
Wageningen

Dr. H.G. Verschuuren  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven

NETHERLANDS (Cont.)

Dr. P.A. Greve  
Residue Laboratory  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven

Drs. F.W. van der Kreek  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam

M.J.M. Osse  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Dept. of Agricultural Industries  
and International Trade  
1e v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. G.F. Wilmink  
Cabinet Adviser  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1e v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Drs. J.E. Hellingman  
Netherlands Association  
Pesticides Manufacturers  
Verdugt N.V.  
Papesteeg 10  
Tiel

Drs. O.R. Offringa  
Netherlands Association of Pesticide  
Manufacturers  
Philips Dunbar N.V.  
Weesp

Drs. A. Kruijsse  
Adviser to the Minister of Public  
Health and Environmental Hygiene  
Dokter Reijerstraat 12  
Leidschendam

Drs. A.G. de Moor  
Direction of Public Health  
Ministry of Agriculture  
1e v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. J.J.L. Mees  
Unilever N.V.  
Burg. s'Jacobplein 1  
Rotterdam

Ir. J. van der Harst  
Netherlands Association of  
Pesticide Manufacturers  
Shell Intern. Research CY  
The Hague

Ir. O.C. Knottnerus  
H.P.A.  
Stadhoudersplantsoen 12  
The Hague

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

B.B. Watts  
Superintendent  
Agricultural Chemicals  
Ministry of Agriculture & Fisheries  
P.O. Box 2298  
Wellington

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Prof. E. Sjøgen  
Department of Pharmacology and  
Toxicology  
Veterinary College of Norway  
P.O. Box 8146  
Oslo Dep. I

ROUMANIA  
ROUMANIE  
RUMANIA

Sandu Tudor  
Ageance Economique de la Roumanie  
Catsheuvel 37-39  
The Hague  
Netherlands

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

K. Mazurkiewicz  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
9 Stepinska Str.  
Warsaw

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

Enrique Celma  
Dr. Ingeniero Agronomo  
Jefe del Departamento de Residuos  
de Plaguicidas  
Laboratorio Agrario Regional Central  
Avenida Puerta de Hierro S/N  
Madrid 3  
F. Perez Florez  
Dr. Veterinario  
Escuela Nacional Sanidad  
Ciudad Universitaria  
Madrid 3

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Prof. F. Berglund  
National Swedish Food Administration  
S-104 01 Stockholm

SWEDEN (Cont.)

Dr. W. Jenning  
National Swedish Food Administration  
S-104 01 Stockholm

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Dr. B. Marek  
Chef de section  
Service fédéral de l'hygiène publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Berne

Dr. J.C. de Man  
Chef du Laboratoire de Contrôle  
Société d'assistance Technique pour  
Produits Nestlé (NESTEC)  
Case Postale 88  
CH 1814 La Tour de Peilz

M. Spindler  
Swiss Association of Chemical Industries  
Ciba-Geigy S.A.  
CH-4002 Bâle

J. Hurter  
Swiss Federal Research Station  
CH 8820 Wädenswill

T. Avigdor  
Société d'Assistance Technique pour  
Produits Nestlé (NESTEC)  
Case Postale 88  
CH 1814 La Tour de Peilz

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

C. Halilamian  
Dept. of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Jodse  
Bangkok 1

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

Prof. Dr. Selâhattin İren  
University of Ankara  
Faculty of Agriculture  
Department of Plant Protection  
Ankara

Dr. Ayten Güvener  
Ministry of Agriculture  
Institute for Plant Protection,  
Chemicals and Equipment  
P.K. 49, Yenimahalle  
Ankara

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

J.M. Lynes  
Environmental Pollution  
Pesticides and Infestation Control  
Division, Branch B  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Ruskin Avenue  
Kew, Richmond, Surrey

R.H. Thompson  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Pest Infestation Control Laboratory  
London Road  
Slough, Buckinghamshire

J.A.R. Bates  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Plant Pathology Laboratory  
Hatching Green  
Harpenden, Hertfordshire

Dr. M. Sharratt  
Senior Medical Officer  
Department of Health and Social  
Security  
Alexander Fleming House  
Elephant and Castle  
London S.E. 1

V. Staniforth  
Manager  
Quality Standards and Food  
Legislation Department  
H.J. Heinz and Co., Ltd.  
Hayes Park  
Hayes, Middlesex

R.C. Tincknell  
Shell International Chemical Co., Ltd.  
Shell Centre  
London S.E. 1 7 PG

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

Kennet C. Walker  
Assistant to Administrator  
Agricultural Research Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Dr. Henry Fischbach  
Food and Drug Administration  
Room 6816 BF 6  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204

Thomas B. O'Connell  
Assistant Agricultural Attaché  
U.S. Mission to the European Community  
23 Av. des Arts  
Brussels

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

D.R. Thompson  
European Representative  
California-Arizona Citrus Industry  
52, rue du Progress  
Brussels 1

Lowell E. Miller  
Assistant for Legal and Regulatory  
Affairs  
Office of Pesticide Programs  
Environmental Protection Agency  
Washington, D.C. 20460

D.D. McCollister  
Manager  
Government Registration  
Health and Environmental Research Dept.  
The Dow Chemical Company  
P.O. Box 1706  
Midland, Michigan 48640

John P. Frawley  
Medical Dept.  
Hercules Incorporation  
Wilmington, Del. 19899

PORTUGAL

Dr. A.M.S. Silva Fernandes  
Laboratorio de Fitofarmacologia  
Direccao General dos Servicos  
Agricolas  
Oeiras

Dr. Mariano Pereira  
Direccao de Agricultura e Florestas  
Luanda

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

SWAZILAND

J.M. Fakudze  
Swaziland High Commissioner  
58 Pont Street  
London S.W. 1

J.E. Saunt  
Swaziland Citrus Sales Ltd.  
221-233 High Street  
Berkhamsted  
Herts, U.K.

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

Dr. J. Bot  
Plant Protection Research Institute  
Private Bag X134  
Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COUNCIL OF EUROPE

G. Testore  
Administrative Officer  
Partial Agreement Division  
Council of Europe  
F 67 Strasbourg, France

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

W. Graf  
Administrateur  
Secrétariat Général du Conseil des  
Communautés Européennes  
Wetstraat 170  
1040 Brussels, Belgium  
Dr. S. van den Bruel-Dormal  
Administrateur principal  
Commission des Communautés Européennes  
Direction Générale de l'Agriculture  
rue de la Loi, 200  
1040 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF NATIONAL  
ASSOCIATIONS OF PESTICIDE MANUFACTURERS  
(GIFAP)

Y. Demaret  
Secr. Gen. Gifap  
28 Square Marie-Louise  
1040 Bruxelles, Belgique  
Dr. R.F. Glasser  
Shell International Chemical Co., Ltd.  
Agricultural Division  
Shell Centre  
London S.E. 1, U.K.

L'Hotellier  
46 Rue M. Jacotot  
Puteaux - France

P. Petrinko  
Société des Usines Chimiques  
Rhône-Poulenc  
C.N.G. 9 quai Jules Guesde  
94-400 Vitry s/Seine - France

M.C. Dieleman  
Hercules N.V.  
Colijnplein 12  
P.O. Box 6189  
The Hague, Netherlands

A. Overeem  
Hercules N.V.  
Colijnplein 12  
P.O. Box 6189  
The Hague, Netherlands

Dr. M. Eisler, Ph.D.  
Director of Toxicology  
Diamond Shamrock Chemical Company  
1100 Superior Avenue  
Cleveland, Ohio 44114

Dr. Percy B. Polen  
Principal Regulatory Scientist  
Velsicol Chemical Corporation  
341 East Ohio Street  
Chicago, Ill. 60 611

Dr. P. Dubach  
Ciba-Geigy, S.A.  
Agricultural Chemicals Division  
CH-4002 Basel

H.C.C. Wagner  
Agricultural Department  
Merck Sharp and Dohme Int. Europe  
P.O. Box 581  
Haarlem, Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO TC 34 and SC 5)

Ir. J.B. Roos  
Director  
Government Dairy Station  
Vreewijkstraat 12b  
Leiden, Netherlands

Ir. L.G.M.T. Tuinstra  
Government Dairy Station  
Vreewijkstraat 12b  
Leiden, Netherlands

EUROPEAN AND MEDITERRANEAN PLANT  
PROTECTION ORGANIZATION

Dr. G. Mathys  
Director-General  
European and Mediterranean Plant  
Protection Organization  
1, rue le Nôtre  
75 Paris 16e, France

INTERNATIONAL UNION OF PURE AND APPLIED  
CHEMISTRY

Dr. H. Frehse  
Bayer A.G.  
Pflanzenschutz Anwendungstechnik  
Biologische Forschung  
D-5090 Leverkusen-Bayerwerk  
Fed. Rep. of Germany

FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO

Dr. L.G. Ladomery  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, 00100 Rome, Italy

W.L. de Haas  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, 00100 Rome, Italy

Dr. E.E. Turtle  
Plant Protection Service  
FAO, 00100 Rome, Italy

WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS

Dr. G. Vettorazzi  
Scientist  
Food Additives Unit  
World Health Organization  
1211, Geneva, Switzerland

SECRETARIAT

Drs. L.J. Schuddeboom  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam, Netherlands

SECRETARIAT (contd.)

Drs. E.A.H. van Heemstra-Lequin  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven, Netherlands

ORGANIZATION SECRETARIAT

I.A. Alkema  
Direction of Environmental Hygiene  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam, Netherlands

ANNEXE II

RECAPITULATION DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES PESTICIDES

Abréviations utilisées dans la présente annexe

T	- Tolérance Codex
TT	- Tolérance Codex temporaire
LPR	- Limite pratique de résidu
LPTR	- Limite pratique temporaire de résidu
TI	- Teneur indicative
JMPR	- Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
CCPR	- Comité du Codex sur les résidus de pesticides
Etape	- Etape dans la Procédure d'élaboration de limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (voir "Elaboration des normes Codex", Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 3e édition)

Définitions

Pesticide (Substances énumérées par ordre alphabétique et dont le nom est écrit en majuscules)

Aux fins du Codex Alimentarius, on entend par "pesticide" toute substance ou tout mélange de substances destiné à repousser ou à combattre toute espèce de ravageur; ce terme englobe toute substance ou tout mélange de substances utilisé comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou exsiccateur. Il ne s'applique ni aux engrais ni aux antibiotiques ou autres produits chimiques administrés aux animaux à d'autres fins, telles que la stimulation de la croissance ou la modification du comportement reproductif.

Résidu de pesticide (substance(s) figurant sous la rubrique "résidu")

Aux fins du Codex Alimentarius, on entend par "résidu de pesticide" toute(s) substance(s) présente(s) dans un produit alimentaire destiné à l'homme ou aux animaux à la suite de l'utilisation d'un "pesticide". Ce terme englobe également tous dérivés déterminés, tels que produits de dégradation ou de conversion, métabolites et produits de réaction qui sont jugés importants du point de vue toxicologique.

Tolérance Codex (ou limite maximale Codex de résidu)

Aux fins du Codex Alimentarius, on entend par "tolérance Codex" ou "limite maximale Codex de résidu", la concentration maximale d'un résidu de pesticide que le Codex Alimentarius recommande d'autoriser légalement dans ou sur un produit alimentaire. La limite est exprimée en parties pondérales de résidu de pesticide par million de parties pondérales de l'aliment ou du produit alimentaire. En général, une tolérance Codex ou limite maximale Codex de résidu se rapporte au résidu résultant de l'emploi d'un pesticide dans des circonstances ayant pour objet de protéger l'aliment ou le produit alimentaire contre des attaques de ravageurs en conformité des bonnes pratiques

agricoles (telles que définies aux chapitres "Principes généraux du Codex Alimentarius" dans la troisième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius). Lorsqu'un résidu résulte de circonstances non destinées à protéger l'aliment ou le produit alimentaire considéré contre des attaques de ravageurs, la limite maximale recommandée est désignée sous le nom de "limite pratique de résidu".

Teneurs indicatives

Les teneurs indicatives sont incluses afin d'aider l'administration, même lorsque des DJA n'ont pas été fixées pour les produits concernés, ou lorsque les DJA temporaires ont été supprimées. Les chiffres recommandés correspondent aux teneurs que le respect des bonnes pratiques devrait permettre de ne pas dépasser. En ce qui concerne les fumigants, ils sont censés être utilisés à l'une des étapes indiquées aux points 9, 23, 24 et 52 de l'Annexe II, étant entendu que, lorsqu'ils sont ainsi appliqués, les résidus de fumigants inaltérés dans les denrées alimentaires livrées à la consommation restent inférieurs à la limite de détermination par les méthodes actuelles d'analyse.

Note

Sauf indication contraire, les limites maximales Codex de résidus (tolérances Codex ou limites pratiques de résidus) sont exprimées en mg/kg (ppm) sur la base du produit entier.

1. ALDRINE ET DIELDRINE (HHDN et HEOD)

Résidu: aldrine et dieldrine, seules ou en combinaison, exprimées en dieldrine.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
1.1 Céréales crues (sauf riz)	0,02	LPR	9	-	-
1.2 Paddy	0,02	T	retenu à 8	-	44
1.3 Fruits (sauf agrumes)	0,1	T	renvoyé à 6	1/	45
1.4 Agrumes	0,05	T	9	-	-
1.5 Lait et produits laitiers	0,125	LPR	9	0,15	46
	sur la matière grasse				
1.6 Viande	0,2 2/	LPR	9	-	-
1.7 Oeufs 3/	0,1 sans coquille	LPR	retenu à 8	-	-
1.8 Asperges	0,1	T	9	-	-
1.9 Choux de Bruxelles	0,1	T	9	-	-
1.10 Choux	0,1	T	9	-	-
1.11 Carottes	0,1	TT	9	LPR	47
1.12 Choux-fleurs, brocolis	0,1	T	9	-	-
1.13 Concombres	0,1	T	9	-	-
1.14 Aubergines	0,1	T	9	-	-
1.15 Raifort	0,1	T	9	-	-
1.16 Laitue	0,1	TT	9	LPR	48
1.17 Oignons	0,1	T	9	-	-
1.18 Panais	0,1	T	9	-	-
1.19 Poivrons	0,1	T	9	-	-
1.20 Piments	0,1	T	9	-	-
1.21 Pommes de terre	0,1	TT	9	T	49
1.22 Radis	0,1	T	9	-	-
1.23 Fanés de radis	0,1	T	9	-	-

1/ Renvoyé au JMPR et pour une deuxième série d'observations des gouvernements.

2/ A déterminer sur la graisse fondue ou d'extraction.

3/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

2. AZINPHOS-METHYLE

Résidu: Azinphos-méthyle

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
2.1 Fruits 2/	1	T	renvoyé à 6 1/	} 50
2.2 Abricots	4	T	renvoyé à 6 1/	
2.3 Raisin	4	T	renvoyé à 6 1/	
2.4 Légumes	0,5	T	renvoyé à 6 1/	
2.5 Fruit du Kiwi	4 dans le			
	fruit entier	T	3	51
2.6 Fruit du Kiwi	0,4 dans la			
	partie comestible	T	3	51

1/ Deuxième série d'observations des gouvernements.

2/ Voir rapport de 1973 du JMPR pour précisions sur d'autres fruits.

3. BINAPACRYL

Résidu: Binapacryl

3.1 Cerises	1	T	renvoyé à 6 4/	52
3.2 Pêches	1	T	avancé à 8	53
3.3 Pommes	0,5	T	avancé à 8	-
3.4 Raisins	0,5	T	avancé à 8	-
3.5 Poires	0,5	T	avancé à 8	-
3.6 Prunes	0,3	T	avancé à 8	-
3.7 Nectarines	0,3 3/	T	avancé à 8	54

3/ Limite relevée de 0,2 à 0,3 par le CCPR à sa septième session.

4/ Renvoyé au JMPR pour éclaircissements.

4. BROMOPHOS

Résidu: Bromophos

4.1 Olives	5	TT	3	} 55
4.2 Huile d'olive	5	TT	3	
4.3 Pommes	2	TT	3	
4.4 Mâche	2	TT	3	
4.5 Poireaux	2	TT	3	
4.6 Radis	2	TT	3	
4.7 Poires	1	TT	3	
4.8 Prunes	1	TT	3	
4.9 Groseilles.	1	TT	3	
4.10 Carottes	1	TT	3	
4.11 Céleri	1	TT	3	
4.12 Haricots verts	1	TT	3	
4.13 Choux frisés de Milan	1	TT	3	
4.14 Epinards	1	TT	3	
4.15 Mûres	0,5	TT	3	
4.16 Cassis	0,5	TT	3	
4.17 Cerises	0,5	TT	3	
4.18 Groseilles à maquereau	0,5	TT	3	
4.19 Pêches	0,5	TT	3	
4.20 Fraises	0,5	TT	3	
4.21 Laitue	0,5	TT	3	
4.22 Betteraves à sucre (racines)	0,5	TT	3	

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
4.23 Viande d'ovins	0,5 1/	TT	3	55
4.24 Graines de colza	0,2 1/	TT	3	
4.25 Huile de colza	0,2	TT	3	
4.26 Blé	0,2 2/	TT	3	
4.27 Brocolis	0,1	TT	3	
4.28 Choux rouges	0,1	TT	3	
4.29 Choux	0,1	TT	3	
4.30 Choux-fleurs	0,1	TT	3	
4.31 Concombres	0,1	TT	3	
4.32 Choux-raves	0,1	TT	3	
4.33 Oignons	0,1	TT	3	
4.34 Petits pois	0,1	TT	3	
4.35 Lait (entier)	0,02 3/	TT	3	

- 1/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.  
 2/ Tolérance fondée sur les résidus susceptibles d'être présents au moment de la récolte.  
 3/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

5. BROMOPHOS-ETHYL

Résidu: Bromophos-éthyl

5.1 Pommes	2	TT	3	55
5.2 Poires	2	TT	3	
5.3 Prunes	2	TT	3	
5.4 Carottes	2	TT	3	
5.5 Epinards	2	TT	3	
5.6 Viande bovine	2 5/	TT	3	
5.7 Groseilles	1	TT	3	
5.8 Choux de Bruxelles	1	TT	3	
5.9 Cerises	0,5	TT	3	
5.10 Groseilles à maquereau	0,5	TT	3	
5.11 Pêches	0,5	TT	3	
5.12 Céleri	0,5	TT	3	
5.13 Huile de colza	0,5	TT	3	
5.14 Cassis	0,2	TT	3	
5.15 Laitue	0,2	TT	3	
5.16 Fraises	0,1	TT	3	
5.17 Graines de colza	0,1	TT	3	
5.18 Choux	0,1	TT	3	
5.19 Choux-raves	0,05	TT	3	
5.20 Haricots verts	0,05	TT	3	
5.21 Haricots (sans cosse)	0,02 4/	TT	3	
5.22 Choux-fleurs	0,02 4/	TT	3	
5.23 Oignons	0,02 4/	TT	3	
5.24 Betteraves à sucre	0,02 4/	TT	3	
5.25 Lait (entier)	0,02 4/	TT	3	

- 4/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité. (Tolérances données comme temporaires dans les monographies de 1972, mais non comme telles dans le rapport JMPR de 1972).  
 5/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

6. CAPTAFOL

Résidu: Captafol

6.1 Pêches	15	TT	avancé à 8	-
6.2 Griottes	10	TT	avancé à 8	-
6.3 Cerises	2	TT	avancé à 8	-
6.4 Tomates	5	TT	avancé à 8	-
6.5 Melons	2	TT	avancé à 8	-

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
6.6 Concombres	2 1/	TT	avancé à 8		56
6.7 Abricots	0,5	TT	renvoyé à 6	2/	57
6.8 Prunes	0,2	TT	renvoyé à 6	2/	57

1/ Limite portée de 1 à 2 par le CCPR à sa septième session.

2/ Renvoyé à l'étape 6 en vue d'une série d'observations des gouvernements et d'un nouvel examen par le JMPR.

7. CAPTANE

Résidu: Captane

Type de  
limite 6/

7.1 Pommes	40	T	renvoyé à 6	3/4/	59
7.2 Cerises	40	T	avancé à 5	4/	60
7.3 Poires	30	T	renvoyé à 6	3/4/	61
7.4 Abricots	20	T	avancé à 8		-
7.5 Agrumes	15	T	avancé à 8		-
7.6 Pêches	15	T	avancé à 5		-
7.7 Prunes	15	T	avancé à 8		-
7.8 Rhubarbe	15	T	avancé à 8		-
7.9 Tomates	15	T	avancé à 8		-
7.10 Canneberges	10	T	avancé à 8		-
7.11 Framboises	10	T	avancé à 5		-
7.12 Fraises	20 5/	T	avancé à 5		62
7.13 Concombres	10	T	avancé à 8		-
7.14 Laitue	10	T	avancé à 8		-
7.15 Haricots verts	10	T	avancé à 8		-
7.16 Poivrons	10	T	avancé à 8		-
7.17 Raisins secs	5	T	avancé à 5		-

3/ Deuxième série d'observations des gouvernements.

4/ Renvoyé au JMPR pour nouvel examen sur la base de données qui seront fournies par les gouvernements.

5/ Limite portée de 10 à 20 par le CCPR à sa septième session, sur recommandation du JMPR (1973). 6/ TT transformés en T par le JMPR en 1973.

8. CARBARYL

Résidu: Carbaryl

Type  
de  
limite

8.1 Riz	2,5	TT	9	Paddy 3 T	63	
8.2 Abricots	10	TT	retenu à 8	}		
8.3 Asperges	10	TT	retenu à 8			
8.4 Mûres	10	TT	retenu à 8			
8.5 Mûres de Boysen	10	TT	retenu à 8			
8.6 Légumes feuillus	10	TT	retenu à 8			
8.7 Brassica	5	TT	retenu à 8			
8.8 Brugnon	10	TT	retenu à 8			
8.9 Noix (entières, en coque)	10	TT	retenu à 8			
8.10 Okra	10	TT	retenu à 8			
8.11 Olives (fraîches)	10	TT	retenu à 8		T	-
8.12 Pêches	10	TT	retenu à 8			
8.13 Framboises	10	TT	retenu à 8			
8.14 Myrtilles américaines 7/	7	TT	retenu à 8			
8.15 Agrumes	7	TT	retenu à 8			
8.16 Fraises	7	TT	retenu à 8			
8.17 Pommes	5	TT	retenu à 8			
8.18 Bananes	5 (dans la pulpe)	TT	retenu à 8			

7/ Le terme myrtilles américaines (en anglais "blueberries" ou "huckleberries") englobe les variétés ci-après: V. Corymbosum L., V. Angustifolium, etc.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
8.19 Haricots	5	TT	retenu à 8	)	
8.20 Aubergines	5	TT	retenu à 8		
8.21 Raisins	5	TT	retenu à 8		
8.22 Petits pois (en gousse)	5	TT	retenu à 8		
8.23 Poivrons	5	TT	retenu à 8		
8.24 Tomates	5	TT	retenu à 8		
8.25 Concombres	3	TT	retenu à 8		
8.26 Melons, Cantaloups	3	TT	retenu à 8		
8.27 Citrouilles	3	TT	retenu à 8		
8.28 Courges	3	TT	retenu à 8		T
8.29 Graines de coton (entières)	1	TT	retenu à 8		
8.30 Fruits à coque (décortiqués)	1	TT	retenu à 8		
8.31 Olives (confites)	1	TT	retenu à 8		
8.32 Peau de volaille	5	TT	retenu à 8		
8.33 Volaille (dans l'ensemble des parties comes- tibles)	0,5	TT	retenu à 8		
8.34 Viande de bovins, caprins et ovins	0,2 1/	T	avancé à 8		64
8.35 Maïs doux	1 (dans les graines)	T	avancé à 8		-
8.36 Pommes de terre	0,2	T	avancé à 8		-

1/ Limite abaissée de 1 à 0,2 par le CCPR à sa septième session, sur recommandation du JMPR (1973).

9. SULPHURE DE CARBONE

Résidu: Sulphure de carbone

9.1 Céréales crues 2/	10	TI	3/	)	
9.2 Produits céréaliers moulus 4/	2	TI	3/		
9.3 Pain et autres produits céréaliers cuits 5/	0,5	TI	3/		

2/ Teneur qui doit s'appliquer au point d'entrée dans un pays, et s'il s'agit d'une céréale qui doit être moulue dans le cas où le produit a été totalement exposé à l'air libre pendant une période d'au moins 24h après fumigation et avant échantillonnage.

3/ Aucune étape n'a encore été affectée à ces limites dans la Procédure Codex, dans l'attente de l'évaluation toxicologique par le JMPR.

4/ Teneur qui doit s'appliquer aux produits céréaliers moulus qui doivent être soumis à cuisson.

5/ Teneur qui doit s'appliquer au point de vente au détail ou au moment où le produit est offert à la consommation.

10. TETRACHLORURE DE CARBONE

Résidu: Tétrachlorure de carbone

10.1 Céréales crues 6/	50	TI	7/	)	
10.2 Produits céréaliers moulus 8/	10	TI	7/		
10.3 Pain et autres produits céréaliers cuits 9/	0,05	TI	7/		

6/, 7/, 8/, 9/, voir notes 2/, 3/, 4/ et 5/ ci-dessus.

11. CARBOPHENOTHION

Résidu: Résidu total du carbophénothion, c'est-à-dire le carbophénothion, ses sulfinones et sulfones et, le cas échéant, leurs analogues oxygénés, exprimés en carbophénothion.

<u>Aliment</u>	<u>Limite (mg/kg)</u>	<u>Type de limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi- cation proposée par le CCPR</u>	<u>Para- graphe</u>
11.1 Citrons	5	TT	3		}
11.2 Epinards	2	TT	3		
11.3 Viande de bovins et d'ovins	1 <sup>1/</sup>	TT	3		
11.4 Abricots	1	TT	3		
11.5 Nectarines	1	TT	3		
11.6 Pêches	1	TT	3		
11.7 Pruneaux	1	TT	3		
11.8 Pamplemousses	1	TT	3		
11.9 Limettes	1	TT	3		
11.10 Oranges	1	TT	3		
11.11 Pommes	0,5	TT	3		
11.12 Poires	0,5	TT	3		
11.13 Brocolis	0,5	TT	3		
11.14 Choux de Bruxelles	0,5	TT	3		
11.15 Choux-fleurs	0,5	TT	3		
11.16 Huile d'olive	0,2	TT	3		
11.17 Olives (fraîches)	0,1	TT	3		
11.18 Betteraves à sucre	0,1	TT	3		
11.19 Lait et produits laitiers la matière grasse	0,1 sur	TT	3		
11.20 Pommes de terre	0,02 <sup>2/</sup>	TT	3		
11.21 Graines de colza	0,02 <sup>2/</sup>	TT	3		
11.22 Noix (décortiquées)	0,02 <sup>2/</sup>	TT	3		
11.23 Pacanes (décortiquées)	0,02 <sup>2/</sup>	TT	3		

67

- <sup>1/</sup> Limite à déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.  
<sup>2/</sup> Teneur à la limite de détermination ou à proximité. (Tolérances données comme temporaires dans les monographies de 1972, mais qui ne figurent pas comme telles dans le rapport JMPR de 1972).

12. CHLORDANE

Résidu: résidus combinés des cis- et trans-chlordane et, dans le cas des produits d'origine animale, mélange des résidus de cis- et trans-chlordane et "oxychlordane".

12.1 Céréales crues	0,1	LPTR	9	blé, seigle, avoine, riz (glacé), sorgho: 0,05 T	}
12.2 Maïs doux	0,1	TT	9	maïs: 0,05 T	
12.3 Maïs éclaté	0,1	TT	9	0,05 T	
12.4 Ananas	0,2	TT	9	0,1 T	
12.5 Légumes à cosse	0,1 (avec cosse)	TT	9	haricots, petits pois: 0,02 T	
12.6 Tomates	0,1	TT	9	0,02 T	
12.7 Poivrons	0,1	TT	9	0,02 T	
12.8 Aubergines	0,1	TT	9	0,02 T	
12.9 Poivres	0,1	TT	9	0,02 T	
12.10 Concombres	0,1	T	9	-	
12.11 Melons, cantaloups	0,1	T	9	-	

69

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
12.12 Citrouilles	0,1		9	
12.13 Courges	0,1		9	
12.14 Betteraves à sucre	0,3		retenu à 8	
12.15 Pommes de terre	0,3			
12.16 Patates douces	0,3			
12.17 Rutabagas	0,3			
12.18 Navets	0,3			
12.19 Panais	0,3			
12.20 Radis	0,3			
12.21 Asperges	0,2			
12.22 Brocolis	0,2	T	renvoyé à 6 1/	70
12.23 Choux de Bruxelles	0,2			
12.24 Choux	0,2			
12.25 Céleris	0,2			
12.26 Choux-fleurs	0,2			
12.27 Moutarde	0,2			
12.28 Epinards	0,2			
12.29 Carde suisse	0,2			
12.30 Laitue	0,2			
12.31 Choux branchus	0,02			
12.32 Lait et produits laitiers	0,05 sur la matière grasse	LPR		
12.33 Viande	0,05 2/	LPR		
12.34 Volaille	0,05 sur la teneur en lipides	LPR		
12.35 Oeufs 3/	0,02 sans coquille	LPR		
12.36 Amandes	0,1			
12.37 Bananes	0,1			
12.38 Figs	0,1			
12.39 Avelines	0,1			
12.40 Goyaves	0,1			
12.41 Mangues	0,1			
12.42 Olives	0,1			
12.43 Grenadilles	0,1			
12.44 Papayes	0,1			
12.45 Pacanes	0,1			
12.46 Grenades	0,1			
12.47 Fraises	0,1	T	avancé à 5	
12.48 Noix	0,1			
12.49 Agrumes	0,02			
12.50 Fruits à pépins	0,02			
12.51 Fruits à noyaux	0,02			
12.52 Huile de soja non raffinée	0,5			
12.53 Huile de lin non raffinée	0,5			
12.54 Huile de coton non raffinée	0,1			
12.55 Huile de coton (comestible)	0,02			
12.56 Huile de soja (comestible)	0,02			

1/ Renvoyé aux gouvernements pour une troisième série d'observations et au JMPR pour  
nouvel examen sur la base de données qui seront fournis par les gouvernements.  
2/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.  
3/ Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des  
produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

13. CHLORODIMEFORME

Résidu: Teneur totale en chlorodiméforme et ses métabolites dosés sous forme de chloro-4-o-toluidine et exprimés en quantité de chlorodiméforme

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>		
13.1 Poires	5	}	}			
13.2 Pêches	5					
13.3 Pruneaux	5					
13.4 Pommes	3					
13.5 Raisins	3					
13.6 Prunes	3					
13.7 Fraises	3					
13.8 Cerises	2				TT	avancé à 5
13.9 Agrumes	2					
13.10 Brassica	2					
13.11 Huile de coton (non raffinée et raffinée)	2					
13.12 Graines de coton	2					
13.13 Haricots	0,5					
13.14 Graisse, viande et produits carnés de bovins	0,5					
13.15 Lait (entier)	0,05					
13.16 Produits laitiers	0,5					

14. CHLORFENVINPHOS

Résidu: Indiquer la teneur globale en isomères alpha et bêta du chlorfenvinphos

14.1 Carottes	0,4	}	}			
14.2 Céleris	0,4					
14.3 Viande	0,2 <sup>1/</sup>					
14.4 Lait et produits laitiers	0,2 sur la matière grasse					
14.5 Choux-fleurs	0,1					
14.6 Radis	0,1					
14.7 Raifort	0,1					
14.8 Tomates	0,1					
14.9 Choux de Bruxelles	0,05					
14.10 Choux	0,05					
14.11 Brocolis	0,05					
14.12 Choux-navets (rutabagas)	0,05				T	avancé à 5
14.13 Navets	0,05					
14.14 Pommes de terre	0,05					
14.15 Patates douces	0,05					
14.16 Oignons	0,05					
14.17 Poireaux	0,05					
14.18 Aubergines	0,05					
14.19 Champignons	0,05					
14.20 Arachides (décortiqués)	0,05					
14.21 Maïs (grains)	0,05					
14.22 Blé	0,05					
14.23 Graines de coton	0,05					
14.24 Riz (brut ou glacé)(*)	0,05					

<sup>1/</sup> A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

(\*) Note du Secrétariat: Les Evaluations du JMPR de 1971 ne semblent pas justifier l'application de la tolérance au paddy.

15. CHLORMEQUAT 1/

Résidu: Chlorméquat (cation)

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>			
15.1 Avoine	5	}	}		}			
15.2 Seigle	5							
15.3 Blé	3							
15.4 Poires	3							
15.5 Raisins	1					T	3	72
15.6 Raisins secs de toutes sortes	1							
15.7 Lait et produits laitiers	0,1 2/							

1/ Généralement le chlorure

2/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité

16. CHLOROBENZILATE

Résidu: Chlorobenzilate

16.1 Agrumes	1	TT	retenu à 8	}	T
16.2 Melons, cantaloups	1	TT	retenu à 8		
16.3 Amandes (décortiquées)	0,2	TT	retenu à 8		
16.4 Noix (décortiquées)	0,2	TT	retenu à 8		
16.5 Pommes	2	T	renvoyé à 6		73
16.6 Poires	2	T	renvoyé à 6		73
16.7 Raisins	2	T	3		74
16.8 Tomates	0,2	T	3		74
16.9 Lait (entier)	0,05 3/	T	3		74

3/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité

17. CHLORPYRIFOS

Résidu: Chlorpyrifos

17.1 Viande bovine	2 4/	}	}		}			
17.2 Pommes	1							
17.3 Choux chinois	1							
17.4 Raisins	1							
17.5 Choux pommés	1							
17.6 Poires	0,5							
17.7 Carottes	0,5							
17.8 Tomates	0,5							
17.9 Haricots	0,2							
17.10 Aubergines	0,2							
17.11 Peivrons	0,2					T	3	75
17.12 Framboises	0,2							
17.13 Viande d'ovins et de volaille	0,2 4/							
17.14 Laitue	0,1							
17.15 Betteraves à sucre	0,1							
17.16 Paddy	0,1							
17.17 Céleri	0,05							
17.18 Graines de coton	0,05							
17.19 Huile de coton (non raffinée)	0,05							
17.20 Champignons	0,05							

4/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
17.21 Oignons	0,05	} T	} 3		} 75
17.22 Choux-fleurs	0,01 1/				
17.23 Choux-rouges	0,01 1/				
17.24 Pommes de terre	0,01 1/				
17.25 Lait	0,01 1/				
	(sur la ma- tière grasse)				

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

18. COUMAPHOS

Résidu: Déterminer la teneur en coumaphos et son analogue oxygéné et l'exprimer en quantité de coumaphos

18.1 Oeufs 2/	0,05 (sans coquille)	} TT	} renvoyé à 6 4/		} 76
18.2 Volaille	0,5 (sur la teneur en lipides)				
18.3 Viande bovine	1 3/				
18.4 Viande d'ovins, porcins et caprins	0,5 3/				
18.5 Lait et produits laitiers	0,5 (sur la matière grasse)				
			3		77

2/ Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent les produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

3/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

4/ Renvoyés à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements.

19. CRUFOMATE

Résidu: Crufomate

19.1 Lait (entier)	0,05	TT	retenu à 8	T
19.2 Viande	1	T	avancé à 8	

20. 2,4-D

Résidu: 2,4-D

20.1 Orge	0,02 5/	} T	} avancé à 5		} 78
20.2 Avoine	0,02 5/				
20.3 Seigle	0,02 5/				
20.4 Blé	0,02 5/				

5/ Chiffre donné par erreur comme étant de 0,2 ppm dans le Rapport JMPR de 1971.

21. DDT

Résidu: DDT, DDD et DDE, seuls ou en quelque combinaison que ce soit. 6/

21.1 Lait et produits laitiers	1,25 (sur la matière grasse)	LPR	9
21.2 Oeufs 7/	0,5 (sans coquille)	LPR	retenu à 8

6/ Les limites maximales Codex de résidus sont régulièrement revues.

7/ Voir note 2 ci-dessus.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>			
21.3 Pommes	7	}	}		}			
21.4 Abricots	7							
21.5 Poires	7							
21.6 Pêches	7							
21.7 Petits fruits	7							
21.8 Fraises	1							
21.9 Légumes	7							
21.10 Légumes-racines	1					T	renvoyé à 6 2/	79
21.11 Viande	7 1/							
21.12 Volaille	7 (sur la teneur en lipides)							
21.13 Cerises	3,5							
21.14 Agrumes	3,5							
21.15 Prunes	3,5							
21.16 Fruits tropicaux	3,5							
21.17 Noix (décortiquées)	1							

1/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

2/ Renvoyés à l'étape 6 pour une troisième série d'observations des gouvernements et renvoyés au JMPR pour nouvel examen sur la base de données qui seront fournies par les gouvernements.

22. DIAZINON

Résidu: Diazinon 3/

22.1 Fruits	0,5	T	9	y compris les cerises 4/				
22.2 Pêches	0,7	T	9					
22.3 Agrumes	0,7	T	9					
22.4 Légumes	0,5	T	9					
22.5 Choux divers	0,7	TT	9	suppression	80			
22.6 Viande de bovins, d'ovins et de porcins	0,7	5/	T	maintenu à 8				
22.7 Légumes feuillus	0,7	T		maintenu à 8				
22.8 Cerises	-	-		suppression	81			
22.9 Blé, orge, riz (glacé)	0,1				82			
22.10 Amandes (décortiquées)	0,1	}	}		}			
22.11 Noix (décortiquées)	0,1							
22.12 Avelines (décortiquées)	0,1							
22.13 Pacanes (décortiquées)	0,1							
22.14 Arachides (décortiquées)	0,1							
22.15 Graines de coton	0,1							
22.16 Graines de carthame	0,1							
22.17 Graines de tournesol	0,1							
22.18 Maïs doux	0,7 (dans les graines)					T	avancé à 5	
22.19 Olives (non transformées)	2							
22.20 Huile d'olive	2				85			

3/ Les résidus s'éliminent rapidement au cours de l'entreposage et du transport; les limites maximales Codex de résidus sont fondées sur les résidus susceptibles d'être présents au moment de la récolte ou de l'abattage.

4/ Le terme "fruits" englobe les cerises, la tolérance de 0,7 mg/kg fixée pour les cerises, à l'étape 3, ayant été supprimée par le CCPR à sa septième session.

5/ A déterminer sur la graisse fondue ou d'extraction.

6/ Teneur corrigée par le CCPR à sa septième session, et ramenée de 0,5 à 0,1.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
17.21 Oignons	0,05	} T	} 3		} 75
17.22 Choux-fleurs	0,01 1/				
17.23 Choux-rouges	0,01 1/				
17.24 Pommes de terre	0,01 1/				
17.25 Lait	0,01 1/				
	(sur la ma- tière grasse)				

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

18. COUMAPHOS

Résidu: Déterminer la teneur en coumaphos et son analogue oxygéné et l'exprimer en quantité de coumaphos

18.1 Oeufs 2/	0,05 (sans coquille)	} TT	} renvoyé à 6 4/		} 76
18.2 Volaille	0,5 (sur la teneur en lipides)				
18.3 Viande bovine	1 3/				
18.4 Viande d'ovins, porcins et caprins	0,5 3/				
18.5 Lait et produits laitiers	0,5 (sur la matière grasse)				
			3		77

2/ Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent les produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

3/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

4/ Renvoyés à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements.

19. CRUFOMATE

Résidu: Crufomate

19.1 Lait (entier)	0,05	TT	retenu à 8	T
19.2 Viande	1	T	avancé à 8	

20. 2,4-D

Résidu: 2,4-D

20.1 Orge	0,02 5/	} T	} avancé à 5		} 78
20.2 Avoine	0,02 5/				
20.3 Seigle	0,02 5/				
20.4 Blé	0,02 5/				

5/ Chiffre donné par erreur comme étant de 0,2 ppm dans le Rapport JMPR de 1971.

21. DDT

Résidu: DDT, DDD et DDE, seuls ou en quelque combinaison que ce soit. 6/

21.1 Lait et produits laitiers	1,25 (sur la matière grasse)	LPR	9
21.2 Oeufs 7/	0,5 (sans coquille)	LPR	retenu à 8

6/ Les limites maximales Codex de résidus sont régulièrement revues.

7/ Voir note 2 ci-dessus.

Aliment	Limite (mg/kg)	Type de limite	Etape	Modifi- cation proposée par le CCPR	Para- graphe			
21.3 Pommes	7	}	}		}			
21.4 Abricots	7							
21.5 Poires	7							
21.6 Pêches	7							
21.7 Petits fruits	7							
21.8 Fraises	1							
21.9 Légumes	7							
21.10 Légumes-racines	1					T	renvoyé à 6 2/	79
21.11 Viande	7 1/							
21.12 Volaille	7 (sur la teneur en lipides)							
21.13 Cerises	3,5							
21.14 Agrumes	3,5							
21.15 Prunes	3,5							
21.16 Fruits tropicaux	3,5							
21.17 Noix (décortiquées)	1							

1/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

2/ Renvoyés à l'étape 6 pour une troisième série d'observations des gouvernements et renvoyés au JMPR pour nouvel examen sur la base de données qui seront fournies par les gouvernements.

22. DIAZINON

Résidu: Diazinon 3/

22.1 Fruits	0,5	T	9	y compris les cerises 4/	
22.2 Pêches	0,7	T	9		
22.3 Agrumes	0,7	T	9		
22.4 Légumes	0,5	T	9		
22.5 Choux divers	0,7	TT	9	suppression	80
22.6 Viande de bovins, d'ovins et de porcins	0,7 5/	T		maintenu à 8	
22.7 Légumes feuillus	0,7	T		maintenu à 8	
22.8 Cerises	-	-		suppression	81
22.9 Blé, orge, riz (glacé)	0,1	}	}		}
22.10 Amandes (décortiquées)	0,1 6/				
22.11 Noix (décortiquées)	0,1 6/				
22.12 Avelines (décortiquées)	0,1 6/				
22.13 Pacanes (décortiquées)	0,1 6/				
22.14 Arachides (décortiquées)	0,1 6/				
22.15 Graines de coton	0,1 6/				
22.16 Graines de carthame	0,1 6/				
22.17 Graines de tournesol	0,1 6/				
22.18 Maïs doux	0,7 (dans les graines)				
22.19 Olives (non trans- formées)	2				84
22.20 Huile d'olive	2				85

3/ Les résidus s'éliminent rapidement au cours de l'entreposage et du transport; les limites maximales Codex de résidus sont fondées sur les résidus susceptibles d'être présents au moment de la récolte ou de l'abattage.

4/ Le terme "fruits" englobe les cerises, la tolérance de 0,7 mg/kg fixée pour les cerises, à l'étape 3, ayant été supprimée par le CCPR à sa septième session.

5/ A déterminer sur la graisse fondue ou d'extraction.

6/ Teneur corrigée par le CCPR à sa septième session, et ramenée de 0,5 à 0,1.

23. DIBROMO-1,2 ETHANE

Résidu: Dibromo-1,2 éthane

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
23.1 Céréales crues 1/	20	} TI	} 2/		} 86
23.2 Produits céréaliers moulus 1/	5				
23.3 Pains et autres produits céréaliers cuits 1/	0,1				

1/ Voir les notes 2/, 4/ et 5/ pour les aliments sous rubriques 9.1, 9.2 et 9.3.  
2/ Aucune étape n'a encore été affectée à ces limites dans la Procédure Codex, dans l'attente de l'évaluation toxicologique par le JMPR.

24. DICHLORO-1,2 ETHANE

Résidu: dichloro-1,2 éthane

24.1 Céréales crues 3/	50	} TI	} 4/		} 86
24.2 Produits céréaliers moulus 3/	10				
24.3 Pains et autres produits céréaliers cuits 3/	0,1				

3/ Voir notes 2/, 4/ et 5/ pour les aliments sous rubriques 9.1, 9.2 et 9.3.  
4/ Voir note 2/ ci-dessus.

25. DICHLORVOS

Résidu: Dichlorvos, y compris, le cas échéant, le dichloracétaldehyde (DCA) 5/

25.1 Céréales crues	2	TT	9	T	} 87
25.2 Produits céréaliers (moulus et destinés à la consommation humaine)	0,3	TT	9	Produits moulus à partir de graines crues: 0,5 T	
25.3 Fruits (à l'exception d'agrumes)	0,1	TT	9	Fruits frais (pommes, poires, pêches, fraises, etc.): 0,1 T	} 88
25.4 Légumes (à l'exception de la laitue)	0,5	} T	renvoyé à 6 6/ avancé à 5		
25.5 Fèves de cacao	5				} avancé à l'étape 5 avec la recommandation d'omettre les étapes 6, 7 et 8
25.6 Grains de café	2				
25.7 Soja (graines)	2				
25.8 Lentilles	2				
25.9 Arachides	2				
25.10 Champignons	0,5				} 90
25.11 Laitue	1				
25.12 Tomates	0,5				

5/ Les résidus s'éliminent rapidement au cours de l'entreposage et du transport; les limites maximales Codex de résidus sont établies d'après les quantités dont la présence est probable au moment de la récolte ou de l'abattage.

6/ Troisième série d'observations des gouvernements.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
25.13 Viande de bovins, d'ovins, de caprins et de porcins	0,05	} T	} avancé à l'étape 5 avec la recom- mandation d'omet- tre les étapes 6, 7 et 8		} 90
25.14 Volaille	0,05				
25.15 Oeufs 1/ (sans coquille)	0,05				
25.16 Lait (entier)	0,02				
25.17 Denrées diverses sans autre précision (pain, gâteaux, fromages, vian- des cuites, etc.) 2/	0,1				

1/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

2/ La tolérance vise les résidus résultant de l'emploi du dichlorvos dans les locaux d'entreposage.

26. DICOFOL

Résidu: dicofol

26.1 Fruits	5	} T	} renvoyé à 6 3/		} 91-93
26.2 Légumes	5				
26.3 Houblon (séché)	5				
26.4 Thé (séché, manu- facturé)	5				

3/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements, et renvoyé au JMPR.

27. DIMETHOATE

Résidu: Diméthoate et son analogue oxygéné, exprimé en quantité de diméthoate

27.1 Fruits d'espèces arbo- rescentes (y compris les agrumes)	2	} T	} 9	
27.2 Légumes	2			
27.3 Tomates	1			
27.4 Poivrons	1			

28. DIOXATHION

Résidu: indiquer la teneur globale en isomères cis et trans de la principale substance active

	<u>Limite</u> (mg/kg) 4/			
28.1 Agrumes	3	TT	retenu à 8	T
28.2 Viande	1 5/	TT	retenu à 8	Viande de bovins, caprins, ovins, porcins: 1 T 5/
28.3 Pommes, poires, fruits à pépins	5	T	avancé à 8	

4/ Les tolérances sont fondées sur les résidus dont la présence est probable au moment de la récolte ou de l'abattage.

5/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u> <sup>1/</sup>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
28.4 Raisins	2	TT	avancé à 8	T	
28.5 Lait et produits laitiers	0,2 (sur la matière grasse)	T	3		94
28.6 Fruits à noyaux (abri- cots, cerises, pêches, prunes, pruneaux)	0,1 <sup>2/</sup>	T	3		94

<sup>1/</sup> Voir note 4/, page 46.

<sup>2/</sup> Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

29. DIPHENYL

Résidu: diphenyl

	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>		
29.1 Agrumes	110	T	9

30. DIPHENYLAMINE

Résidu: Diphenylamine

30.1 Pommes	10	T	renvoyé à 6 <sup>3/</sup>	95
-------------	----	---	---------------------------	----

<sup>3/</sup> Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements et renvoyé au JMPR.

31. DIQUAT <sup>4/</sup>

Résidu: cation diquat

31.1 Riz non décortiqué (paddy)	5	}	avancé à 5	}	96, 97
31.2 Graines de colza	2		avancé à 5		
31.3 Sorgho	2		avancé à 5 <sup>5/</sup>		
31.4 Petits pois	0,1		avancé à 5 <sup>5/</sup>		
31.5 Haricots	0,5 <sup>6/</sup>		3		
31.6 Graines de tournesol	0,5 <sup>6/</sup>		3		
31.7 Oignons	0,1		avancé à 5 <sup>5/</sup>		
31.8 Pommes de terre	0,2 <sup>6/</sup>		3		
31.9 Maïs	0,1		avancé à 5 <sup>5/</sup>		
31.10 Riz (glacé)	0,2 <sup>6/</sup>		3		
31.11 Huiles comestibles (de sésame, colza, tourne- sol et coton)	0,1		avancé à 5		
31.12 Orge	5		3		
31.13 Graines de pavot	5		3		
31.14 Blé	2		3		
31.15 Graines de coton	1		3		
31.16 Farine de blé	0,2		3		
31.17 Betterave à sucre	0,1		3	99	
31.18 Légumes	0,05 <sup>7/</sup>		3		
31.19 Lait (entier)	0,01 <sup>7/</sup>		3		
31.20 Viande et produits carnés	0,05 <sup>7/</sup>		3		

<sup>4/</sup> Disponible sous forme de chlorure, bromure ou éventuellement d'autres sels.

<sup>5/</sup> L'omission des étapes 6, 7 et 8 a été recommandée.

<sup>6/</sup> Ces limites qui étaient précédemment de 0,1 ppm ont été modifiées lors de la réunion du CCPR de 1974, conformément à la proposition formulée par le JMPR.

<sup>7/</sup> Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

32. ENDOSULFAN

Résidu: Indiquer la teneur totale en endosulfan A et B et en sulfate d'endosulfan

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>		
32.1 Fruits	2	}	renvoyé à 6 <sup>1/</sup>	}		
32.2 Légumes	2				renvoyé à 6 <sup>1/</sup>	
32.3 Thé (séché, manu- facturé)	30		T		avancé à 5	100
32.4 Graines de coton	0,5					
32.5 Huile de coton (non raffinée)	0,2					
32.6 Paddy (*)	0,1					

<sup>1/</sup> Renvoyé aux gouvernements pour une deuxième série d'observations, et soumis au JMPR.

(\*) Note du Secrétariat: Les données sur les résidus concernent le riz non décortiqué (voir Rapport de 1972 et Evaluations de 1971 du JMPR); le Secrétariat a remplacé le terme "riz non glacé" qui est incorrect par "paddy".

33. ENDRINE

Résidu: somme des résidus d'endrine et de delta-céto-endrine

33.1 Graines de coton	0,1	}	}					
33.2 Huile de coton (non raffinée)	0,1							
33.3 Huile de coton (comestible)	0,02				T	avancé à 5		
33.4 Pommes	0,02							
33.5 Blé	0,02							
33.6 Orge	0,02							
33.7 Sorgho	0,02				}			
33.8 Riz (décortiqué ou glacé)	0,02							
33.9 Lait et produits laitiers	0,02 (sur la matière grasse)				LPR		}	102
33.10 Volaille	1 (sur la teneur en lipides)				LPR			
33.11 Oeufs <sup>2/</sup>	0,2 (sans coquille)				LPR			
33.12 Maïs doux	0,02				T			103

<sup>2/</sup> Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits tels que les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

34. ETHION

Résidu: Déterminer la teneur en éthion et son analogue oxygéné et l'exprimer en éthion

34.1 Raisins	2	}	}	}			
34.2 Thé (séché, manu- facturé)	5 <sup>3/</sup>				T	avancé à 8	104,105
34.3 Viande bovine	2,5 <sup>4/</sup>						
34.4 Fruits (non compris les raisins)	-		retiré				
34.5 Légumes	-		retiré				

<sup>3/</sup> Le chiffre "7" a été introduit par erreur dans le rapport du JMPR et la limite a été ramenée de 7 à 5 par le CCPR à sa septième session.

<sup>4/</sup> A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
34.6 Pommes	2			
34.7 Citrons	2			
34.8 Limettes	2			
34.9 Oranges	2			
34.10 Prunes	2			
34.11 Pruneaux	2			
34.12 Fraises	2			
34.13 Nectarines	1			
34.14 Pêches	1			
34.15 Poires	1			
34.16 Abricots	0,1	1/		
34.17 Cerises	0,1	1/		
34.18 Amandes (décortiquées)	0,1	1/		
34.19 Châtaignes (décortiquées)	0,1	1/		
34.20 Avelines (décortiquées)	0,1	1/		
34.21 Pacanes (décortiquées)	0,1	1/		
34.22 Noix (décortiquées)	0,1	1/		
34.23 Haricots	2			
34.24 Melons	2			
34.25 Tomates	2			
34.26 Aubergines	1			
34.27 Ail	1			
34.28 Oignons	1			
34.29 Piments	1			
34.30 Poivrons	1	T	3	104,105
34.31 Concombres	0,5			
34.32 Courges	0,5			
34.33 Graines de coton	0,5			
34.34 Maïs (grains)	0,05	1/		
34.35 Abats comestibles de bovins	0,75			
34.36 Viande de caprins, équidés, porcins, ovins et volaille	0,2	1/2/		
34.37 Abats comestibles de caprins, bovins, équins, porcins, ovins et volaille	0,2	1/		
34.38 Lait et produits laitiers	0,5	(sur la matière grasse)		
34.39 Oeufs 3/ (sans coquille)	0,2	1/		

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

2/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

3/ Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

35. ETHOXYQUINE

Résidu: Ethoxyquine

35.1 Pommes	3	T	avancé à 8
35.2 Poires	3	T	avancé à 8

36. FENCHLORFOS

Résidu: Exprimer les résidus de fenchlorfos et son analogue oxygéné en quantité de fenchlorfos

<u>Aliment</u>	<u>Limite (mg/kg)</u>	<u>Type de limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi- cation proposée par le CCPR</u>	<u>Para- graphe</u>
36.1 Lait (entier)	0,04	TT	maintenu à 8	suppression (voir 36.3)	
36.2 Oeufs <u>1/</u>	0,03 (sans coquille) <u>2/</u>	TT	maintenu à 8	<u>3/</u>	106
36.3 Lait et produits laitiers	2 (sur la matière grasse)	T	3		
36.4 Viande de bovins, caprins et ovins	10 <u>4/</u>	T	3		} 106
36.5 Viande de porcins	2 <u>4/</u>	T	3		
36.6 Volaille	0,07 <u>5/</u>	T	3		

1/ Le terme "oeuf" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

2/ Correspond à 0,05 dans le jaune d'oeuf.

3/ Modification proposée par le JMPR: 0,05 T; la Commission est invitée à renvoyer la tolérance temporaire, ainsi que la proposition de modification introduite par le JMPR, à l'étape 6 de la Procédure.

4/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

5/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

37. FENITROTHION

Résidu: Fenitrothion

37.1 Pommes	0,5	}	}	renvoyés à 6 <u>7/</u>	}
37.2 Cerises	0,5				
37.3 Raisins	0,5				
37.4 Laitue	0,5				
37.5 Thé vert séché	0,3				
37.6 Choux rouges	0,3				
37.7 Tomates	0,2				
37.8 Fèves de cacao <u>6/</u>	0,1	}	}	}	}
37.9 Viande	0,03 <u>8/9/</u>				
37.10 Lait et produits laitiers	0,05 (sur la matière grasse) <u>9/</u>				

6/ Note du Secrétariat: Les données qui figurent dans les Evaluations JMPR de 1971 ont trait aux "Fèves de cacao"; le Secrétariat a donc remplacé le terme "cacao" par "fèves de cacao".

7/ Renvoyés aux gouvernements pour une deuxième série d'observations, ainsi qu'au JMPR.

8/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

9/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

38. FENSULFOTHION

Résidu: Déterminer la teneur en résidus de fensulfothion, son analogue oxygéné, sa sulfone et la sulfone de son analogue oxygéné, et les exprimer en quantité de fensulfothion

38.1 Maïs (grains) y compris les grains de maïs fourrage et le maïs éclaté	0,1	}	}	3	}
38.2 Oignons	0,1				
38.3 Pommes de terre	0,1				
38.4 Rutabagas (choux-navets)	0,1 (racines)				

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
38.5 Tomates	0,1	T	3	108
38.6 Arachides (décortiquées)	0,05 1/			
38.7 Ananas	0,05 1/			
38.8 Betterave à sucre	0,05 1/			
38.9 Bananes	0,02 1/			
38.10 Viande de bovins, caprins et ovins	0,02 1/2/			
38.11 Abats comestibles de bovins, caprins et ovins	0,02 1/			

1/ Tolérance à la limite de détermination ou à proximité.

2/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

39. FENTHION

Résidu: Déterminer la teneur en fenthion et ses principaux métabolites, séparément ou globalement, et l'exprimer en quantité de fenthion.

39.1 Pommes	2	TT	avancé à 5	110
39.2 Pêches	2			
39.3 Cerises	2			
39.4 Laitue	2			
39.5 Viande	2 3/			
39.6 Choux	1			
39.7 Choux-fleurs	1			
39.8 Olives	1			
39.9 Huile d'olive	1			
39.10 Raisins	0,5			
39.11 Agrumes 4/	0,5			
39.12 Petits pois	0,5			
39.13 Viande	-			
39.14 Courges	0,2	TT	avancé à 5	
39.15 Blé	0,1			
39.16 Riz	0,1			
39.17 Produits laitiers	0,1 (sur			
	la matière grasse)			
39.18 Lait (entier)	0,05			

3/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

4/ Le terme "oranges" a été remplacé par "agrumes" par le CCPR en 1974.

40. FENTINE

Résidu: Les tolérances se rapportent à l'ensemble des dérivés présents, exprimés en quantité d'hydroxyde de fentine (elles ne tiennent pas compte de l'étain inorganique)

40.1 Céleris	1	T	avancé à 5	112
40.2 Betteraves à sucre	0,2			
	(sans terre)			
40.3 Carottes	0,2			
	(sans terre)			
40.4 Pommes de terre	0,1			
	(sans terre)			
40.5 Céleris-raves	0,1			
	(sans terre)			

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
40.6 Arachides (décor- tiquées)	0,05 1/	T	avancé à 5 3 3 3 3	} 112
40.7 Fèves de cacao	0,1 1/			
40.8 Café (grains grillés)	0,1 T/2/			
40.9 Riz (décortiqué)	0,1 T/			
40.10 Pacanes (décortiquées)	0,05 T/			

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

2/ Les données qui figurent dans les Evaluations de 1970 concernent le café "grillé", mais les rapports du JMPR et les Evaluations de 1972 mentionnent le "café vert".

41. FOLPET

Résidu: Folpet

41.1 Raisins de Corinthe (frais)	30	T	} avancé à 8 } renvoyé à 6 } avancé à 8	} 116 } 117
41.2 Raisins	25			
41.3 Myrtilles américaines 3/	25			
41.4 Cerises	15			
41.5 Framboises	15			
41.6 Pommes	10			
41.7 Agrumes	10			
41.8 Fraises 4/	20			
41.9 Tomates	5			
41.10 Cantaloups	2			
41.11 Concombres	2			
41.12 Oignons	2			
41.13 Pastèques	2			

3/ Le terme "myrtilles américaines" englobe les variétés ci-après: V. corymbosum L., V. angustifolium Ait., V. ashei Reade, etc.

4/ Limite relevée de 5 à 25 ppm par le CCPR en 1974, sur recommandation du JMPR formulée en 1973.

42. FORMOTHION

Résidu: A déterminer sous forme de diméthoate et son analogue oxygéné, et à exprimer en quantité de diméthoate

42.1 Cassis	2	TT	3 5/	118
42.2 Fraises	0,3	TT	3 5/	118

5/ Renvoyés à l'étape 3 en vue d'une deuxième série d'observations des gouvernements.

43. HEPTACHLORE

Résidu: Résidus combinés d'heptachlore et de son époxyde, déterminés en quantité d'heptachlore

43.1 Céréales crues	0,02	LPR	9
43.2 Légumes	0,05	LPR	9

<u>Aliment</u>	<u>Limite (mg/kg)</u>	<u>Type de limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi- cation proposée par le CCPR</u>	<u>Para- graphe</u>
43.3 Légumes-racines	0,1	TT	9	} suppression	} 119
43.4 Pommes de terre	0,05	LPTR	9		
43.5 Brassica Spp.	0,1	TT	9		
43.6 Légumes feuillus	0,1	TT	9		
43.7 Lait et produits laitiers	0,125 (sur la matière grasse)	LPR	9		
43.8 Viande	0,2 1/	LPR	9	renvoyé à 6 2/ avancé à 5	121
43.9 Carottes	0,2	LPR	6		122
43.10 Betteraves à sucre	0,05	LPR	5		123
43.11 Ananas	0,01 sur le total de la partie comestible	T			
43.12 Tomates	0,02	} LPR	} avancé à 5 3/	} 124	
43.13 Graines de coton	0,02				
43.14 Soja	0,02				
43.15 Huile de soja comes- tible	0,02				
43.16 Oeufs 4/ (sans coquille)	0,05				
43.17 Huile de soja non raffinée	0,5				
43.18 Agrumes	0,01				
43.19 Volaille	0,2				3
	(sur la ma- tière grasse)				

1/ A déterminer et exprimer sur la graisse fondue ou d'extraction.

2/ Troisième série d'observations des gouvernements.

3/ L'omission des étapes 6, 7 et 8 a été proposée.

4/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers et la pulpe d'oeuf entier.

#### 44. HEXACHLOROBENZENE

Résidu: Hexachlorobenzène

44.1 Viande de bovins, ovins, caprins et porcins	1 5/	} LPR	} avancé à 8	} 125
44.2 Volaille	1 (sur la teneur en lipides)			
44.3 Oeufs 6/	1 (sans coquille)			
44.4 Lait et produits laitiers	0,5 7/			
44.5 Céréales crues	0,05			
44.6 Farine et produits céréaliens moulus analogues	0,01			

5/ Voir note 1/ ci-dessus.

6/ Voir note 4/ ci-dessus.

7/ La limite a été relevée de 0,3 à 0,5 par le CCPR à sa septième session.

45. ACIDE CYANHYDRIQUE  
Résidu: Acide cyanhydrique

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
45.1 Céréales crues	75	T	9	-
45.2 Farine	6	T	9	-

46. PHOSPHURE D'HYDROGENE (Syn.: Phosphine)  
Résidu: Phosphure d'hydrogène

46.1 Céréales crues	0,1	T	9	-
46.2 Farine et autres produits céréaliers moulus	0,01	T	9	-
46.3 Légumes secs	0,01	T	9	-
46.4 Epices	0,01	T	9	-
46.5 Céréales pour le petit déjeuner	0,01	T	retenu à 8	-
46.6 Noix	0,01	T	avancés à 5 avec proposition d'omettre les étapes 6, 7 et 8	126
46.7 Arachides				
46.8 Fruits secs				
46.9 Fèves de cacao				
46.10 Autres aliments séchés				

47. BROMURES INORGANIQUES 1/

Résidu: Dosé et exprimé en ion bromure total de toute origine

47.1 Céréales crues	50	T	9	-
47.2 Agrumes	30	TT	9	-
47.3 Fraises	30	TT	9	-
47.4 Avocats	75	TT	9	-
47.5 Pruneaux	20	TT	9	-
47.6 Pêches sèches	50	TT	9	-
47.7 Raisins secs, sultanines et raisins de Corinthe	100	TT	9	-
47.8 Dattes sèches	100	TT	9	-
47.9 Figs sèches	250	TT	9	-
47.10 Herbes, épices	400	TT	9	-
47.11 Fruits	20	TT	9	-
47.12 Fruits secs	30	TT	9	-
47.13 Bisaille (farine complète)	50	T	retenu à 8	-

1/ Découlant de l'emploi de fumigants de bromures organiques.

48. LINDANE (Syn.: gamma-BHC ou gamma-HCH)

Résidu: Lindane

				<u>Modification</u> <u>proposée par</u> <u>le CCPR</u>	
48.1 Lait et produits laitiers	0,2 sur les matières grasses	LPR	9	LPTR	127, 128
48.2 Oeufs 2/	0,2 sur le jaune	LPR	retenu à 8	oeufs 0,1 (sans coquille) LPTR	127, 128

2/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits comme les oeufs frais entiers ou la pulpe d'oeuf entier.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modifi-</u> <u>cation</u> <u>proposée</u> <u>par le</u> <u>CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>	
48.3	Volailles	0,7 sur la matière grasse	LPR	retenu à 8	LPTR	} 127, 128
48.4	Viande de bovins, porcins et ovins	2 1/	T	retenu à 8	TT	
48.5	Céréales crues (y compris le riz)	0,5	T	retenu à 8	TT	
48.6	Cerises	3	TT	} avancé à 8	}	
48.7	Canneberges	3	TT			
48.8	Raisins	3	TT			
48.9	Prunes	3	TT			
48.10	Fraises	3	TT			
48.11	Légumes	3	TT	renvoyé à 6	} 127, 129	
48.12	Haricots secs	1	TT	avancé à 5		

1/ Déterminé et exprimé sur la graisse fondue ou d'extraction

49. MALATHION

Résidu: Résidus combinés de malathion et malaaxon

49.1	Céréales crues	8	T	9	-
49.2	Agrumes	4	T	9	-
49.3	Fruits secs	8	T	9	-
49.4	Fruits à coque (entiers, en coque)	8	T	9	-
49.5	Bisaille (farine complète) et farine de blé et de seigle	2	T	retenu à 8	-
49.6	Laitue	8	T	} renvoyé à 6 2/	} 130
49.7	Endives	8	T		
49.8	Choux	8	T		
49.9	Epinards	8	T		
49.10	Mûres	8	T		
49.11	Framboises	8	T		
49.12	Cerises	6	T		
49.13	Pêches	6	T		
49.14	Prunes	6	T		
49.15	Brocolis	5	T		
49.16	Tomates	3	T	avancé à 8	131
49.17	Choux frisés	3	T	avancé à 8	131
49.18	Navets	3	T	renvoyé à 6 2/	-
49.19	Pommes	2	T	renvoyé à 6 2/	-
49.20	Haricots verts	2	T	avancé à 8	131
49.21	Céleri	1	T	renvoyé à 6 2/	132
49.22	Fraises	1	T	} avancé à 8	} 131
49.23	Poires	0,5	T		
49.24	Myrtilles américaines 3/	0,5	T		
49.25	Petits pois (en cosse)	0,5	T		
49.26	Choux-fleurs	0,5	T		
49.27	Poivrons	0,5	T		
49.28	Aubergines	0,5	T		
49.29	Choux-raves	0,5	T		
49.30	Racines (sauf navets)	0,5	T		
49.31	Carde suisse	0,5	T		
49.32	Choux branchus	0,5	T	3	133
49.33	Raisins	8	T		

2/ Renvoyé à l'étape 6 pour une troisième série d'observations des gouvernements

3/ Le terme "myrtilles américaines" englobe les variétés ci-après: V. corymbosum L., V. angustifolium Ait., V. askei Reade, etc.

50. MANCOZEBE  
Résidu: Mancozebe

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>			
50.1 Pommes de terre	1	TT	avancé à 5	134			
51. <u>METHIDATHION</u> <u>Résidu: Méthidathion</u> 1/							
51.1 Agrumes	2	}	}	}			
51.2 Pommes	0,5						
51.3 Poires	0,5						
51.4 Abricots	0,2						
51.5 Cerises	0,2						
51.6 Nectarines	0,2						
51.7 Pêches	0,2						
51.8 Prunes	0,2						
51.9 Pruneaux	0,2						
51.10 Raisins	0,2						
51.11 Choux	0,2						
51.12 Choux-fleurs	0,2						
51.13 Légumes feuillus	0,2						
51.14 Haricots	0,1				TT	3	135
51.15 Petits pois	0,1						
51.16 Tomates	0,1						
51.17 Maïs (grains)	0,1						
51.18 Sorgho (grains)	0,1						
51.19 Huile de coton (non raffiné)	1						
51.20 Graines de coton	0,2						
51.21 Houblon (séché)	3						
51.22 Thé (séché, manufacturé)	0,1						
51.23 Pommes de terre	0,02 <sup>2/</sup>	4/					
51.24 Viande, graisse, et abats comestibles de bovins, ovins, caprins, et volailles	0,02 <sup>2/</sup>	4/					
51.25 Lait et produits laitiers	0,02 <sup>2/</sup>	4/					
51.26 Oeufs <sup>3/</sup>	0,02 (sans coquille <sup>2/</sup> )	4/					

- 1/ Résidus présents dans les produits tirés d'animaux nourris avec des végétaux ou du forrage traités.
- 2/ Teneur à la limite de détermination, ou à proximité.
- 3/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits tels que les oeufs frais entiers ou la pulpe d'oeuf entier.
- 4/ Cette limite est donnée comme temporaire dans les monographies de 1972, mais non pas dans le rapport du JMPR de 1972.

52. BROMURE DE METHYLE (Syn.: bromométhane)  
Résidu: Bromométhane

52.1 Noix	100 <sup>5/</sup>	TI	}	6/	} 136.
52.2 Arachides	100 <sup>5/</sup>				
52.3 Céréales crues	50 <sup>5/</sup>				

- 5/ Les tolérances s'appliquent au point d'entrée dans un pays et, dans le cas d'une céréale destinée à être moulue, lorsque le produit a été pleinement exposé à l'air libre pendant au moins 24 heures après la fumigation et avant l'échantillonnage.
- 6/ Aucune étape n'a encore été affectée à ces limites dans la Procédure Codex, dans l'attente de l'évaluation toxicologique par le JMPR.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
52.4 Fèves de cacao	50 1/	TI	2/	136
52.5 Fruits secs	20 1/			
52.6 Produits céréaliers moulus	10 3/			
52.7 Pain et autres produits céréaliers cuits	0,5 4/			
52.8 Produits à base de cacao	0,5 4/			
52.9 Fruits secs	0,5 4/			
52.10 Noix	0,5 4/			
52.11 Arachides	0,5 4/			

1/ Les tolérances s'appliquent au point d'entrée d'un pays et, dans le cas d'une céréale destinée à être moulue, lorsque le produit a été pleinement exposé à l'air libre pendant une période d'au moins 24 heures après la fumigation et avant l'échantillonnage.

2/ Voir note 6/, page 56.

3/ Tolérance qui s'applique aux produits céréaliers moulus destinés à être cuits ou boulangés.

4/ Tolérance qui s'applique au point de vente au détail du produit ou au moment où celui-ci est offert à la consommation.

53. MEVINPHOS

Résidu: Déterminer la teneur globale en isomères cis- + trans-

53.1 Brocolis	1	T	3	137
53.2 Choux de Bruxelles	1			
53.3 Choux	1			
53.4 Choux-fleurs	1			
53.5 Choux branchus	1			
53.6 Cerises	1			
53.7 Fraises	1			
53.8 Pommes	0,5			
53.9 Raisins	0,5			
53.10 Pêches	0,5			
53.11 Laitue	0,5			
53.12 Epinards	0,5			
53.13 Concombres	0,2			
53.14 Tomates	0,2			
53.15 Abricots	0,2			
53.16 Agrumes	0,2			
53.17 Poires	0,2			
53.18 Carottes	0,1			
53.19 Haricots	0,1			
53.20 Oignons	0,1			
53.21 Petits pois	0,1			
53.22 Pommes de terre	0,1			
53.23 Navets	0,1			
53.24 Melons	0,05			

54. MONOCROTOPHOS

Résidu: Monocrotophos

54.1 Pommes	1	TT	3	137
54.2 Poires	1	TT		
54.3 Houblon (séché)	1	T		
54.4 Agrumes	0,2			
54.5 Tomates	0,5			
54.6 Haricots	0,2			

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>			
54.7 Choux de Bruxelles	0,2	}	}	}			
54.8 Choux	0,2						
54.9 Choux-fleurs	0,2						
54.10 Oignons	0,1						
54.11 Petits pois	0,1						
54.12 Café (vert)	0,1						
54.13 Graines de coton	0,1				T	3	137
54.14 Carottes	0,05 1/						
54.15 Maïs (grains)	0,05 1/						
54.16 Pommes de terre	0,05 1/						
54.17 Navets	0,05 1/						
54.18 Soja	0,05 1/						
54.19 Betteraves à sucre	0,05 1/						
54.20 Huile de coton	0,05						
54.21 Viande et abats comestibles de bovins, caprins, porcins, ovins et volailles	0,02 1/				T	3/	
54.22 Lait	0,002 1/				T	3/	
54.23 Produits laitiers	0,02 1/				T	3/	
54.24 Oeufs 2/	0,02				T	3/	
	(sans coquille) 1/						

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

2/ Le terme "oeufs" englobe le blanc et le jaune d'oeuf et recouvre par conséquent des produits tels que les oeufs frais entiers ou la pulpe d'oeuf entier.

3/ Résidus présents dans les produits tirés d'animaux nourris avec des végétaux traités.

55. OMETHOATE 4/  
Résidu: Ométhoate

55.1 Pommes	}	}	}	}	}				
55.2 Abricots									
55.3 Cerises						2	TT	avancé à 5	138,
55.4 Raisins									
55.5 Pêches									
55.6 Poires									
55.7 Prunes									

4/ Voir également diméthoate et formothion.

56. ORTHO-PHENYLPHENOL (Syn.: 2-phénylphénol) et son SEL DE SODIUM

Résidu: Phényl-2 phénol et phényl-2 phénolate de sodium, exprimé en phényl-2 phénol

56.1 Cantaloups	}	}	}	}	}				
56.2 Poires						25		Supprimé	140
56.3 Carottes						20		avancé à 8	
56.4 Pêches						20			
56.5 Pommes						15	T	renvoyé à 6 3/	
56.6 Prunes						15			
56.7 Pruneaux						15			140,
56.8 Patates douces						15		avancé à 8	141
56.9 Cantaloups						10 (sur la partie comestible)			

5/ Limite renvoyée à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements, compte tenu d'une proposition tendant à la relever à 25 mg/kg.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> (mg/kg)	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
56.10 Agrumes	10	T	avancé à 8	140, 141
56.11 Concombres	10			
56.12 Ananas	10			
56.13 Tomates	10			
56.14 Cerises	3			
56.15 Nectarines	3			
56.16 Poivrons	10			
57. <u>PARAQUAT</u> 1/				
<u>Résidu: Paraquat (cation)</u>				
57.1 Graines de coton	0,2	T	avancé à 5	142-144
57.2 Pommes de terre	0,2			
57.3 Huile de coton (co- mestible et raffi- née)	0,05			
57.4 Jus de canne à sucre			avancé à 5	
57.5 Riz (Paddy)	10	T	supprimé	145
57.6 Olives (fraîches)	1			
57.7 Riz (glacé)	0,5			
57.8 Sorgho	0,5			
57.9 Maïs	0,1			
57.10 Soja	0,1			
57.11 Légumes	0,05 2/			
57.12 Lait (entier)	0,01 2/			

- 1/ Trouvé dans le commerce sous forme de dichlorure, di-(méthylsulfate) et peut-être d'autres sels.  
2/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

58. PARATHION  
Résidu: Exprimé globalement en parathion + paraoxon

58.1 Légumes (sauf carottes)	0,7	T	retenu à 8	-
58.2 Pêches	1		avancé à 8	-
58.3 Agrumes	1		renvoyé à 6 3/	146
58.4 Abricots	1		avancé à 8	-
58.5 Fruits	0,5		avancé à 8	-

- 3/ Renvoyé aux gouvernements pour une deuxième série d'observations, et également renvoyé au JMPR pour un nouvel examen sur la base de données fournies par les gouvernements.

59. PARATHION-METHYL  
Résidu: Somme des résidus de parathion-méthyl et de son analogue oxygéné.

59.1 Choux divers	0,2	TT	retenu à 8 5/	148
59.2 Cantaloups	0,2			
59.3 Melons	0,2			
59.4 Concombres	0,2			
59.5 Huile de coton	0,05			
59.6 Légumes	1			
59.7 Fruits	0,2			

- 4/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements et également renvoyé au JMPR.

- 5/ La Commission est invitée à renvoyer ces tolérances temporaires à l'étape 7.

60. PHOSALONE

Résidu: Phosalone

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
60.1	Pommes	5	}	}
60.2	Raisins	5		
60.3	Pêches	5		
60.4	Prunes	5		
60.5	Cerises	2		
60.6	Poires	2		
60.7	Betteraves	2		
60.8	Houblon (séché)	2		
60.9	Agrumes	1		
60.10	Fraises	1		
60.11	Brocolis	1		
60.12	Choux de Bruxelles	1		
60.13	Choux	1		
60.14	Concombre	1		
60.15	Laitue	1		
60.16	Petits pois	1		
60.17	Tomates	1		
60.18	Châtaignes	0,1 (dé- corti- quées) 1/		
60.19	Pacanes	0,1 (dé- corti- quées) 1/		
60.20	Pommes de terre	0,1 1/		
60.21	Graines de colza	0,1 1/		

1/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

61. PHOSPHAMIDON

Résidu: Exprimé en phosphamidon plus son dérivé déséthylé

61.1	Céréales crues	0,1	}	}
61.2	Pommes	0,5		
61.3	Poires	0,5		
61.4	Agrumes	0,4		
61.5	Choux divers	0,2		
61.6	Pastèques	0,1		
61.7	Tomates	0,1		
61.8	Laitue	0,1		
61.9	Concombres	0,1		
61.10	Fruits	0,2		
61.11	Légumes	0,2		
61.12	Légumes racines	0,05 3/		
61.13	Pommes de terre	0,05 3/		

2/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements, et également renvoyé au JMPR pour un nouvel examen.

3/ Teneur à la limite de détermination ou à proximité.

62. PIPERONYL-BUTOXYDE

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Modification</u> <u>proposée par</u> <u>le CCPR</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>	
62.1 Céréales crues	20	}	}	-	-	
62.2 Fruits pour conserves	8			fruits frais	152	
62.3 Fruits secs	8			-	-	
62.4 Légumes secs	8			TT	9	-
62.5 Graines oléagi- neuses	8			-	-	-
62.6 Fruits à coque d'espèces arbo- rescentes	8			-	-	-
62.7 Légumes	8	}	6 1/ supprimé	-	153	
62.8 Morue séchée	8		3	-	154	
62.9 Arachides	8		TT	3	-	155
62.10 Poisson (séché)	20	T	3	-	156	

1/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements et également renvoyé au JMPR.

63. PYRETHRINES

Résidu: Somme des pyréthrinés I et II et d'autres ingrédients insecticides à base de pyrétrum, de formule chimique apparentée.

63.1 Céréales crues	3	}	}	-	-
63.2 Fruits pour con- serves	1			fruits frais	152
63.3 Fruits secs	1			-	-
63.4 Légumes secs	1			9	-
63.5 Graines oléagi- neuses	1			TT	-
63.6 Fruits à coque d'espèces ar- borescentes	1			-	-
63.7 Légumes	1	}	avancé à 8 supprimé	-	154
63.8 Morue séchée	1		3	-	156
63.9 Poisson (séché)	3		T	3	-
63.10 Arachides 2/	1	TT	3	-	155

2/ Renvoyé au JMPR pour confirmation.

64. QUINTOZENE (Syn.: Oxythioquinox)

Résidu: Quintozène

64.1 Champignons (culti- vés, non transfor- més)	10	}	}	6 3/	158
64.2 Bananes	1 dans le produit entier			avancé à 8	-
64.3 Laitue	3			renvoyé à 6 3/	159
64.4 Arachides	2 dans la graine			renvoyé à 6 4/	160
64.5 Haricots blancs	0,2			renvoyé à 6 3/	161
64.6 Pommes de terre	0,2			}	}
64.7 Tomates	0,1				
64.8 Graines de coton	0,03				
64.9 Brocolis	0,02			TT	-

3/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements et renvoyé au JMPR.

4/ Renvoyé à l'étape 6 pour une deuxième série d'observations des gouvernements et au JMPR qui doit confirmer que la limite s'applique aux graines.

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> ( <u>mg/kg</u> )	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Para-</u> <u>graphe</u>
64.10 Choux	0,02	TT	avancé à 8	-
64.11 Bananes	0,01 dans			
	la pulpe			
64.12 Haricots (autres que blancs)	0,01			
64.13 Poivrons (clochettes)	0,01			
65	<u>THIABENDAZOLE</u>			
	<u>Résidu:</u> Thiabendazole			
65.1 Agrumes	10	T	avancé à 5, avec re- commandation d'omettre les étapes 6, 7 et 8	162
65.2 Bananes	3			
65.3 Bananes	0,4 dans			
	la pulpe			
65.4 Pommes	10			
65.5 Poires	10		avancé à 5	163
66.	<u>TRICHLORFON</u>			
	<u>Résidu:</u> Trichlorfon			
66.1 Poivrons	1	TT	avancé à 5	-
66.2 Bananes	0,2			
66.3 Pêches	0,2			
66.4 Choux de Bruxelles	0,2			
66.5 Choux-fleurs	0,2			
66.6 Choux frisés	0,2			
66.7 Maïs doux (voir 66.12)	0,2 (grains et épis)			
66.8 Céleri	0,2			
66.9 Betterave (racine)	0,2			
66.10 Blé	0,2			
66.11 Orge	0,1			
66.12 Maïs (sauf maïs doux)	0,1			
66.13 Pommes	0,1			
66.14 Cerises	0,1			
66.15 Oranges	0,1			
66.16 Fraises	0,1			
66.17 Artichauts	0,1			
66.18 Choux	0,1			
66.19 Pois à vache	0,1			
66.20 Haricots (dolics, verts, de Lima)	0,1			
66.21 Moutarde	0,1			
66.22 Citrouilles	0,1			
66.23 Tomates	0,1			
66.24 Navets	0,1			
66.25 Graines de coton	0,1			
66.26 Graines de lin	0,1			
66.27 Graines de colza 1/	0,1			
66.28 Graines de carthame	0,1			
66.29 Graines de soja	0,1			
66.30 Arachides	0,1 (dé- cortiquées)			
66.31 Viande, graisse, abats et sous- produits comes- bles de bovins et de porcins	0,1			
66.32 Lait (entier)	0,05			
66.33 Betteraves à sucre	0,05			

1/ Le terme "graine de lin" s'est introduit par erreur dans les monographies du JMPR de 1971.

67. TRICYCLOHEXYLE, Stannate de  
Résidu: Hydroxyde de tricyclohexylétain

<u>Aliment</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg)</u>	<u>Type</u> <u>de</u> <u>limite</u>	<u>Etape</u>	<u>Paragraphe</u>
67.1 Pommes	2	TT	avancé à 5	164
67.2 Poires	2	TT	avancé à 5	164

ANNEXE III

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES PRIORITES

1. Dès l'ouverture de la présente session, le Comité a invité le Groupe de travail ad hoc sur les priorités, qu'il a constitué lors de sa sixième session, à poursuivre ses travaux jusqu'à la fin de la réunion. Ont pris part aux débats du Groupe des représentants des délégations de l'Australie, du Canada, des Etats-Unis, d'Israël, des Pays-Bas, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume-Uni et de la Suisse. Le représentant de la FAO a participé aux réunions et le représentant de l'OEPP y a assisté en qualité d'observateur (voir paragraphe 6(b)) du rapport du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR).

2. Le Groupe a examiné un certain nombre de composés, conformément à des propositions émanant de diverses sources:

- a) composés proposés par divers pays;
- b) composés mentionnés dans les rapports de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPPR), y compris le rapport de 1973;
- c) composés signalés par l'OEPP comme provoquant des difficultés dans le commerce international des produits alimentaires;
- d) composés mentionnés dans le Rapport sur les bonnes pratiques agricoles où il est montré qu'ils sont couramment utilisés pour le traitement des produits alimentaires énumérés dans ledit rapport.

3. On a ensuite effectué une étude comparée de la liste ainsi obtenue et de celle des composés déjà retenus dans les procédures JMPPR/CCPR, en tenant compte de l'Etude pilote de 1974 préparée par le Secrétariat OMS et distribuée en tant que document de séance (CX/PR 74/2) aux participants à la septième session du CCPR. Les composés déjà retenus dans la procédure, et ceux pour lesquels l'étude pilote a indiqué une faible probabilité de dépassement de la "dose journalière acceptable" ont ensuite été biffés de la liste des propositions d'examen.

4. Le Groupe de travail a examiné plus avant cette liste de propositions conformément aux critères définis au paragraphe 134 du Rapport de la sixième session du CCPR (à savoir essentiellement que la priorité sera attribuée à un composé qui, par suite de son plus large emploi et de la fréquence d'apparition de résidus, a une incidence notable sur le commerce international, et pour lequel il faut établir des limites maximales de résidus).

5. Les composés figurant encore sur la liste de réserve, après ces éliminations successives, ont été répartis en trois catégories pour examen par le JMPPR.

Groupes de priorités

Le Groupe I rassemble des composés dont l'examen par le JMPPR s'impose absolument, à savoir:

Amino-triazole  
Chlorothanonil  
Dichlorane  
Dodine

Le Groupe II rassemble des composés dont l'évaluation par le JMPPR a été jugée nécessaire, à savoir:

Aminozide  
Phenamiphos  
Pirimiphos-méthyl  
Tecnazène

Le Groupe III rassemble des composés qui ont déjà été examinés par le JMPPR ou sont encore sérieusement à l'étude. Le Groupe de travail sur les priorités a énergiquement réaffirmé la nécessité d'une évaluation de ces composés et insisté pour obtenir toute l'assistance possible - à savoir le maximum de données - des pays et des fabricants. Il s'agit des produits ci-après:

Benomyl  
Camphechloré (spécifications FAO, AGP:CP/43)  
Carbendazime (BCM)

Dichlofluanide  
Diméthylthiocarbamates (par exemple: ferbam, thiram, ziram, etc.)  
Dinocap  
Bis-dithiocarbamates (par exemple, mancozeb, maneb, zineb, etc.)  
Oxythioquinox (chinomethionat, quintozone)

6. Le Groupe de travail a reconnu que la Réunion conjointe porterait nécessairement un certain nombre de jugements lorsqu'elle choisirait les composés à évaluer parmi ces listes. Les composés mentionnés dans le présent rapport sont ceux sur lesquels le Groupe désire attirer l'attention pour faciliter le travail du CCPR.

7. Le Groupe a également examiné les composés ci-après: tétradifon, chlorfensulfide et tétrasul - qui ont déjà été soumis à la Réunion conjointe. Le Groupe est convenu que, pour le moment, les problèmes posés par ces substances ne sont pas suffisamment préoccupants pour en justifier l'insertion dans la Liste des priorités.

- - - - -

ANNEXE IV

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES METHODES D'ANALYSE

Le Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse a été constitué dès l'ouverture de la session du CCPR. Ont pris part à ses débats MM.:

A. Ambrus, Hongrie  
J.A.R. Bates, Royaume-Uni  
Dr. W.P. Cochrane, Canada  
Dr. H. Fischbach, Etats-Unis  
Dr. H. Frohse, UICPA  
Dr. P.A. Greve, Pays-Bas (Président)  
Dr. B. Marek, Suisse  
R.H. Thompson, Royaume-Uni

1. Remarques générales

Le Groupe de travail a soigneusement étudié le libellé des paragraphes 6 et 128 du Rapport de la dernière session (ALINORM 72/24A) concernant le mandat du Groupe de travail et des modalités selon lesquelles il doit faire rapport. Le Groupe de travail a estimé que certaines parties du paragraphe 128, relatives aux procédures à adopter en cas de différends, pourraient être mal interprétées. A son avis, dans le cas du CCPR, la meilleure façon d'aider les parties en litige consiste à leur fournir des références à des méthodes d'analyse de valeur indiscutée, du type indiqué au paragraphe 2 ci-dessous. (Voir aussi la Déclaration générale sur les méthodes d'analyse des résidus de pesticides, présentée par l'UICPA (Comptes rendus de la Vingt-septième Conférence de l'UICPA, Munich, août 1973, Réunion de la Commission sur l'analyse des résidus de pesticides, Annexe I)).

Le Groupe de travail a ensuite examiné les observations reçues des Etats Membres et de l'UICPA et étudié à nouveau les critères à retenir pour la sélection de méthodes d'analyse fiables. Il a réaffirmé le point de vue qu'il a déjà exprimé dans le précédent rapport, à savoir qu'il faudrait donner une valeur particulière aux méthodes permettant l'analyse de plusieurs résidus, aux méthodes d'analyse chromatographique gazeuse-liquide et aux méthodes qui ont fait l'objet d'études inter-laboratoires. L'entreprise d'études en collaboration - et la publication ultérieure des résultats - serait donc d'une aide extrêmement précieuse pour le choix des méthodes appropriées aux fins du Codex Alimentarius. A défaut d'études en collaboration, on choisirait des méthodes déjà publiées et dont la validité a été reconnue par plus d'un seul laboratoire.

On a estimé qu'en matière de commerce international, l'obtention de loyaux services (qui est l'objectif ultime de ce type d'échanges) dépend, entre autres, de la fiabilité des résultats de l'analyse. Ce facteur est conditionné à son tour - notamment lorsqu'il s'agit du dosage des résidus de pesticides - non seulement par l'existence de méthodes d'analyse sûres, mais aussi par la compétence de l'analyste et le respect des "bonnes pratiques en matière d'analyse des résidus de pesticides", entre autres:

- a) L'évaluation périodique des résultats donnés par la méthode utilisée au niveau de tolérance, ainsi qu'à la limite inférieure de décellement; celle-ci se fait par le contrôle du taux de récupération, la mesure de l'écart-type, les essais-témoins, etc.;
- b) la confirmation de l'identité du pesticide par des épreuves indépendantes les unes des autres, telles que chromatographie en couche mince, spectrométrie de masse, spectroscopie infra-rouge, obtention de dérivés chimiques, etc.

Le Groupe de travail a suggéré que ces aspects des bonnes pratiques en matière d'analyse devraient être repris dans tout questionnaire sur les méthodes d'analyse destiné à être diffusé par le Secrétariat.

On a estimé indispensable de pouvoir disposer d'échantillons-types de pesticides, y compris les métabolites correspondants. Conscient du fait que certains laboratoires ont des difficultés à obtenir de tels échantillons, le Groupe de travail a estimé que le CCPR devrait établir et diffuser une liste des sources d'approvisionnement possibles. Le CCPR pourrait s'adresser aux pays membres pour obtenir les informations nécessaires, en leur adressant un questionnaire à cet effet.

Le Groupe de travail s'est également demandé si les méthodes d'analyse tiennent toujours compte des métabolites pertinents. Mais il a estimé impossible de formuler des recommandations avant d'avoir reçu des renseignements complémentaires sur la question; il a exprimé l'espoir d'en trouver dans les réponses aux questionnaires.

## 2. Observations sur les méthodes d'analyse

### 2.1 Liste des pesticides considérés

Les circulaires CL 1973/21, en date de septembre 1973 et CL 1973/32, en date de novembre 1973, demandaient des observations sur les méthodes d'analyse suggérées par les Réunions conjointes de 1970, 1971 et 1972 sur les résidus de pesticides. Ces requêtes étaient adressées aux gouvernements, ainsi qu'aux organisations internationales intéressées, afin de faciliter au CCPR, à sa septième session, la sélection de méthodes d'analyse appropriées dans les cas où les limites maximales Codex de résidus de pesticides qui ont été proposées sont parvenues à l'étape 5 ou à une étape plus avancée de la Procédure Codex.

On a également demandé des observations sur les méthodes qui ont été jugées appropriées par le CCPR à sa sixième session (Annexe IX, ALINORM 72/24A).

Ces pesticides sont les suivants (voir également document CX/PR 74/3, de septembre 1973):

		<u>Etape la plus élevée de la Procédure Codex atteinte en sept. 1973</u>
aldrine/dieldrine	Voir: monographies de la Réunion conjointe de 1970	9
carbaryl	" " "	9
chlordane	" " "	9
chlorobenzilate	" " 1972	8
crufomate	" " "	8
DDT	" ALINORM 72/24A, Annexe IX	9
diazinon	" monographies de la Réunion conjointe de 1970	9
dichlorvos	" " "	9
dimethoate	" " "	9
dioxathion	" " 1972	8
diphenyl	" ALINORM 72/24A, Annexe IX	9
endosulfan	" monographies de la Réunion conjointe de 1971	6
éthion	" " 1972	7
fenchlorfos	" " "	8
heptachlor	" " 1970	9
acide cyanhydrique	" ALINORM 72/24A, Annexe IX	9
phosphure d'hydrogène	" " "	9
bromures inorganiques	" " "	9

Etape la plus élevée  
de la Procédure Codex  
atteinte en sept. 1973

lindane	Voir: ALINORM 72/24A, Annexe IX	
malathion	" "	9
parathion-méthyl	" monographies de la Réunion conjointe de 1972	9
piperonyl butoxyde	" "	8
pyréthrines	" "	9
		9

2.2 Des observations ont été reçues de:

- Canada
- Etats-Unis d'Amérique
- Nouvelle-Zélande
- Pays-Bas
- Pologne
- République fédérale d'Allemagne
- Royaume-Uni
- Suède
- Suisse
- Union internationale de chimie pure et appliquée (Section pesticides)

2.3 Liste de références à des méthodes d'analyse appropriées 1/  
(La présente liste annule la liste antérieure donnée en Annexe IX au document ALINORM 72/24A)

2.3.1 Pesticides organochlorés  
(aldrine/dieldrine, chlordane, complexe DDT, endosulfan, heptachlore/époxyde d'heptachlore et lindane).

Méthodes et techniques générales

- a) Official Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition (1970), 29.001 et paragraphes suivants;
- b) J. Ass. Off. Anal. Chem., 54, 470 (1971);
- c) J. Ass. Off. Anal. Chem., 55, 428 (1972);
- d) U.S. Food and Drug Administration, Pesticide Analytical Manual, Section 211.14 et paragraphes suivants;
- e) Canadian Department of National Health and Welfare, Analytical Methods for Pesticide Residues in Foods, Queen's Printers, Ottawa (1973);
- f) De Faubert-Maunders, M.J. et al., Analyst, 89, 168 (1964);
- g) Holden, A.V. and Marsden, K., J. Chromat., 44, 481 (1969);
- h) Mills, P.A. et al., J. Ass. Off. Anal. Chem., 55, 39 (1972);
- i) Porter, M.L. and Burke, J.A., J. Ass. Off. Anal. Chem., 56, 733 (1973);
- j) Wood, N.F., Analyst, 94, 399 (1969).

Autres méthodes

Des recommandations spéciales visant à assurer l'efficacité de la séparation CGL, ainsi qu'une procédure uniforme de dosage quantitatif du chlordane sont donnés dans:

- k) Comptes rendus de la 27ème Conférence de l'UICPA (Munich, Août 1973), Réunion de la Commission sur l'analyse des résidus de pesticides, Annexe II A);
- l) Criteria document for chlordane, National Research Council of Canada, Associate Committee on Scientific Criteria for Environmental Quality (1974).

2.3.2 Pesticides organo-phosphorés

(crufomate, diazinon, dichlorvos, diméthoate/ométhoate, dioxathion, éthion, fenchlorfos, malathion et parathion-méthyl).

1/ Sous réserve de modifications de caractère rédactionnel

### Méthodes et techniques générales

- a) Official Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition (1970), 29.001 et paragraphes suivants pour le diazinon, l'éthion, le fenclorfos, le malathion et le parathion-méthyle;
- b) Ibid., 29.028 et paragraphes suivants pour le diazinon, l'éthion, le malathion et le parathion-méthyle; élargissement à d'autres cultures dans:
- c) J. Ass. Off. Anal. Chem., 54, 470 (1971);
- d) Canadian Department of National Health and Welfare, 1.c.;
- e) Abbott, D. et al., Pestic. Sci., 1, 10 (1970) pour le diazinon, le dioxathion, l'éthion, le fenclorfos et le parathion-méthyle;
- f) McLeod, H.A. and Wales, P.G., J. Agr. Fd. Chem., 20, 624 (1972), méthode applicable notamment aux échantillons de série grasse;
- g) Mills, P.A. et al., J. Ass. Off. Anal. Chem., 55, 39 (1972).

### Autres méthodes

#### Pour le crufemate

- h) Rice, J.R. and Dishburger, H.J., Dow Co. ACR 70.4 (1970);  
Remarque: Le Groupe de travail estime que les méthodes d'analyse établies aux Fins du Codex Alimentarius devraient être publiées.

#### Pour le diazinon et le diazoxon:

- i) Machin, A.F. et Quick, M.P., Analyst, 94, 221 (1969), applicable en particulier aux produits d'origine animale;

#### Pour le dichlorvos et le malathion dans les céréales:

- j) Report of the UK Collaborative panel on dichlorvos and malathion in grain, Analyst, 98, 19(1973);

#### Pour le dichlorvos:

- k) Dale, et al., J. Agr. Fd. Chem., 21, 858 (1973);
- l) Dräger, G., Pfl. Schutz-Nachr. Bayer, 21, 377 (1968);
- m) Elgar, K.E., Marlow, R.G. and Mathews, B.L., Analyst, 95, 875 (1970);

#### Pour le diméthoate/ométhoate:

- n) Steller, W.Z. and Pasarela, N.R., J. Ass. Off. Anal. Chem., 55, 1280 (1972).

### 2.3.3 Autres pesticides (méthodes spéciales seulement)

#### Pour le carbaryl:

- a) Official Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition (1970), 29.066 et paragraphes suivants;  
Remarque: cette méthode n'est suffisante que lorsque les tolérances fixées sont relativement élevées (de l'ordre de 1 ppm).

#### Pour le chlorobenzilate:

- b) U.S. Food and Drug Administration, Pesticide Analytical Manual, Vol. II, Section 120.128;

#### Pour le diphenyle:

- c) Official Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition (1970), 29.048 (méthode U.V.);
- d) Beernaert, J., J. Chromat., 77, 331 (1973) (méthode CGL);
- e) Vogel, J. and Deshusses, J., Mitt. Gebiet Lebensm. Hyg., 56 (1965) (méthode CGL);

#### Pour le cyanure d'hydrogène:

- f) U.S. Food and Drug Admin., Pesticide Analytical Manual, Vol. II, Section 120.130;  
Remarque: cette méthode ne suffit que lorsque les tolérances fixées sont relativement élevées (de l'ordre de 5 ppm);

#### Pour le phosphore d'hydrogène:

- g) Bruce, R.B., Robbins, A.J. and Tuft, T.O., Agr. Fd. Chem., 10, 18 (1962);  
Remarque: Cette référence n'est donnée que pour information, l'homologation de la méthode étant jugée souhaitable.

Pour les bromures inorganiques:

- h) Mapes, D.A. and Shrader, S.A., J. Ass. Off. Agr. Chem., 40, 189 (1957);

Remarque: cette méthode permet seulement de déterminer la teneur totale en bromures et ne permet pas la distinction entre l'ion bromure ("bromure inorganique") et les bromures organiques de type non spécifié qui peuvent être présents; elle permet également de doser sous forme de bromure tout iodeure présent. De plus, sa précision n'est suffisante qu'à des tolérances relativement élevées (de l'ordre de 5 ppm). On se réfère aux travaux de:

- i) Heuser, S.G. et Scudamore, K.A., J. Sci. Fd. Agric., 20, 566 (1969) et Pestic. Sci., 1, 244 (1970) pour le dosage simultané aussi bien des bromures inorganiques que de tout bromure de méthyle ou dibromure d'éthylène présent;

Pour le piperonyl-butoxyde:

- j) Official Methods of Analysis of the AOAC, 11th edition (1970), 29.145 et paragraphes suivants:

Pour les pyréthrines:

- k) U.S. Food and Drug Administration, Pesticide Analytical Manual, Vol. II, Section 120.128.

- - - - -

ANNEXE V

PROPOSITION D'ORGANISATION D'UNE CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES PESTICIDES:  
QUESTIONS A EXAMINER

1. Evaluation des programmes de la FAO et de l'OMS en matière de lutte contre les ravageurs, d'utilisation des pesticides et de contrôle des résidus de pesticides:
  - a) Historique de ces programmes et résultats obtenus;
  - b) Situation et plans actuels;
  - c) Plans pour l'avenir (à court terme et à long terme);
  - d) Question du renforcement éventuel des programmes actuels de la FAO et de l'OMS dans le domaine des résidus de pesticides (financement et recrutement de personnel).
  
2. Examen des relations de travail entre la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides et le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

- - - - -