

**PORTION DES PRODUITS À LAQUELLE S'APPLIQUENT LES LIMITES MAXIMALES
DE RÉSIDUS ET QUI EST SOUMISE À L'ANALYSE
CAC/GL 41-1993**

INTRODUCTION

Les limites maximales Codex de résidus intéressent dans la plupart des cas un produit agricole en l'état, tel qu'il fait l'objet d'un commerce international. Il arrive que la description précise la partie du produit agricole brut à laquelle s'applique la limite maximale de résidus, par exemple, amandes sans coque et haricots sans gousse. Dans d'autres cas, il n'est pas donné de telles précisions. Par conséquent, sauf spécification contraire, la portion du produit agricole brut à laquelle s'applique la LMR et qu'il convient de préparer comme échantillon destiné à l'analyse pour la détermination des résidus de pesticides doit correspondre à la description donnée dans le tableau ci-après:

CLASSIFICATION DES PRODUITS

PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)

GROUPE 1 - LÉGUMES-RACINES ET TUBERCULES

Les légumes-racines et tubercules sont des aliments amylicés provenant de grosses racines entières, de tubercules, de bulbo-tubercules et de rhizomes souterrains pour la plupart, de diverses espèces de plantes. Ces produits peuvent être consommés entiers.

Légumes-racines et tubercules:

betteraves	rutabagas
carottes	betteraves à sucre
céleri-rave	patates douces
panais	navets
pommes de terre	ignames
radis	

Produit entier après enlèvement des fanes. Laver les racines ou les tubercules à l'eau courante, les brosser délicatement avec une brosse douce pour enlever la terre et les débris, si nécessaire, puis tamponner légèrement avec un papier ménage propre pour sécher. Pour les carottes: les essuyer, couper les fanes avec soin avec un couteau à la base de la tige au point d'attache des pétioles externes. Si, ce faisant, un anneau de tissu radicaire est sectionné, cet anneau, bien que détaché de la racine, est considéré comme en faisant partie.

GROUPE 2 - LÉGUMES À BULBES

Les légumes à bulbes sont des aliments à forte saveur piquante provenant de bulbes écailleux charnus ou des bourgeons de croissance des alliums de la famille des Liliacées (*Liliaceae*). Les bulbes peuvent être consommés entiers après élimination des tuniques membraneuses.

Légumes à bulbes:

ail	oignons
poireaux	oignons de printemps

Oignons et ail: bulbes séchés

Produit entier après enlèvement des racines et de toutes tuniques membraneuses faciles à détacher.

Poireaux et oignons de printemps:

Légume entier après enlèvement des racines et de la terre adhérente.

CLASSIFICATION DES PRODUITS

PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)**GROUPE 3 - LÉGUMES À FEUILLES (SAUF LÉGUMES DU GENRE BRASSICA)**

Les légumes à feuilles (sauf les légumes du groupe 4) sont des aliments qui proviennent des feuilles d'une grande diversité de plantes comestibles, y compris les feuilles des légumes du groupe 1. Les feuilles peuvent être consommées en entier. Les légumes à feuilles du genre brassica sont groupés séparément.

Légumes à feuilles:

feuilles de betterave	feuilles de radis
mâche commune	épinards
endives	feuilles de betterave à sucre
laitue	bettes

Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries.

GROUPE 4 - LÉGUMES À FEUILLES DU GENRE BRASSICA (CHOUX)

Les légumes à feuilles du genre brassica (choux) proviennent des parties foliaires des tiges et des inflorescences immatures de plantes couramment désignées et botaniquement classées comme des brassicas et également connues sous le nom de choux. Ces légumes peuvent être consommés en entier.

Légumes à feuilles du genre brassica:

brocolis	choux-fleurs
choux de Bruxelles	choux branchus
choux potagers	choux frisés
choux de Chine	choux-raves
choux rouges	fanés de moutarde
choux de Milan à feuilles frisées	

Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries. Pour les choux-fleurs et les brocolis à jets, analyser l'inflorescence blanche seulement; pour les choux de Bruxelles, analyser les bourgeons auxiliaires seulement.

GROUPE 5 - LÉGUMES-TIGES

Les légumes-tiges sont des aliments qui proviennent des tiges ou des bourgeons comestibles de diverses plantes.

Légumes-tiges:

artichauts	chicorée (witloof)
céleri	rhubarbe

Produit entier après enlèvement des feuilles manifestement décomposées ou flétries.

Pédoncules de rhubarbe seulement.

Céleri et asperges: enlever la terre adhérente (par exemple, en rinçant à l'eau courante ou en brossant délicatement le produit sec).

CLASSIFICATION DES PRODUITS**PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)****GROUPE 6 - LÉGUMES GOUSSES**

Les légumes gosses sont les graines séchées ou succulentes et les gosses immatures de papilionacées couramment désignées sous les noms de haricots et de pois.

Les formes succulentes peuvent être consommées à l'état de gosses entières ou de graines écosées. Les légumineuses fourragères figurent dans le groupe 18.

Légumes-gosses:

Produit entier.

haricots	haricots à écosser
fèves	haricots d'Espagne
haricots nains	haricots verts (snap beans)
haricots filets	soja
haricots verts	pois
haricots mange-tout	pois à vache
haricots de Lima	pois mange-tout

GROUPE 7 - LÉGUMES-FRUIITS À PEAU COMESTIBLE

Les légumes-fruits à peau comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des plantes sarmenteuses ou arbustives annuelles. Ils peuvent être consommés en entier.

Légumes-fruits à peau comestible:

Produit entier après enlèvement des pédoncules.

concombres	piments
aubergines	pâtissons
cornichons	tomates
gombos	

GROUPE 8 - LÉGUMES-FRUIITS À PEAU NON COMESTIBLE

Les légumes-fruits à peau non comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des plantes sarmenteuses ou arbustives annuelles. La portion comestible est protégée par la peau, pelure ou involucre que l'on enlève ou jette avant la consommation.

Légumes-fruits à peau non comestible:

Produit entier après enlèvement des pédoncules.

cantaloups	citrouilles
melons	pastèques
courges	potirons

CLASSIFICATION DES PRODUITS

PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)**GROUPE 9 - AGRUMES**

Les agrumes sont produits par des arbres de la famille des rutacées et sont caractérisés par un péricarpe riche en essences aromatiques, une forme globulaire et des carpelles contenant des vésicules remplies de jus. Les agrumes sont entièrement exposés aux pesticides appliqués. La pulpe des fruits peut être consommée à l'état frais et sous forme de boisson.

Les fruits entiers peuvent servir à la préparation de confitures ou de marmelades.

Agrumes:

Produit entier.

GROUPE 10 - FRUITS À PÉPINS

Les fruits à pépins proviennent d'arbres du genre *pyrus*, famille des rosacées (*Rosaceae*). Ils sont caractérisés par un tissu charnu qui entoure un centre constitué de carpelles parcheminées enveloppant les graines. Ils peuvent être consommés en entier, à l'exception de la partie centrale, à l'état frais ou après transformation.

Fruits à pépins:

Produit entier après enlèvement des pédoncules.

pommes

coings

poires

GROUPE 11 - FRUITS À NOYAUX

Les fruits à noyaux proviennent d'arbres du genre *prunus*, famille des rosacées (*Rosaceae*). Ils sont caractérisés par un tissu charnu qui entoure une graine unique protégée par une coque dure. Ils peuvent être consommés en entier, à l'exception du noyau, à l'état frais ou après transformation.

Fruits à noyaux:

Produit entier après enlèvement des pédoncules et des noyaux mais en calculant et exprimant le résidu sur la base du produit entier sans les pédoncules.

abricots

nectarines

cerises

pêches

griottes

prunes

cerises douces

GROUPE 12 - PETITS FRUITS ET BAIES

Les petits fruits et baies proviennent de diverses plantes et sont caractérisés par un rapport surface-poids élevé. Ils peuvent être consommés en entier, souvent avec les graines, à l'état frais ou après transformation.

CLASSIFICATION DES PRODUITSPetits fruits et baies:

mûres	groseilles à maquereau
myrtilles	raisin
mûres de Boysen	ronces-framboises
canneberges	framboises
groseilles	fraises
mûres de haies	

PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)

Produit entier après enlèvement des pédicules et des pédoncules. Pour les très petits fruits, par exemple groseilles: fruits avec le pédoncule.

GROUPE 13 - FRUITS DIVERS À PEAU COMESTIBLE

Les fruits divers à peau comestible sont les fruits immatures et mûrs de diverses plantes, habituellement des arbustes ou des arbres provenant de régions tropicales ou subtropicales. Ils peuvent être consommés en entier, à l'état frais ou après transformation.

Fruits divers à peau comestible:

dattes	olives
figues	

Dattes et olives: produit entier après enlèvement des tiges et des noyaux, mais le résidu étant calculé et exprimé sur la base du fruit entier.
Figues: fruit entier.

GROUPE 14 - FRUITS DIVERS À PEAU NON COMESTIBLE

Les fruits divers à peau non comestible sont les fruits immatures ou mûrs de diverses plantes, habituellement des arbustes ou des arbres de régions tropicales ou subtropicales. La partie comestible est protégée par la peau, pelure ou involucre. Les fruits peuvent être consommés à l'état frais ou après transformation.

Fruits divers à peau non comestible:

avocats	mangues
bananes	papayes
goyaves	grenadilles
kiwi	ananas

Produit entier sauf indication contraire.

Ananas: après retrait de la couronne.

Avocats et mangues: produit entier après retrait du noyau mais calculé sur la base du produit entier.

Bananes: après retrait des tissus de la couronne et des tiges.

GROUPE 15 -GRAINES CÉRÉALIÈRES

Les graines céréalières proviennent des épis de graines amylacées produits par diverses plantes appartenant essentiellement à la famille des graminées (*Gramineae*). Les glumes sont éliminées avant la consommation.

Graines céréalières:

orge	seigle
maïs	sorgho
avoine	maïs doux
riz	blé

Produit entier.

Maïs et maïs doux: grains et rafle sans l'enveloppe.

CLASSIFICATION DES PRODUITS

PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)**GROUPE 16 - VÉGÉTAUX À TIGES**

Les végétaux à tiges sont des plantes de diverses espèces, surtout de la famille des graminées (*Gramineae*), faisant l'objet d'une culture extensive pour la production d'aliments du bétail et de sucre. Les tiges utilisées pour l'alimentation animale sont consommées sous forme de fourrage vert, d'ensilage ou de foin séché. Les plantes sucrières sont transformées.

Végétaux à tiges:

Produit entier.

orge et graminées à tiges	fourrage de maïs
productions fourragères	fourrage de sorgho

GROUPE 17 - GRAINES OLÉAGINEUSES-LÉGUMINEUSES

Les graines oléagineuses-légumineuses sont des graines mûres de légumineuses cultivées pour la production d'huile végétale comestible ou pour l'alimentation humaine directe.

Graines oléagineuses-légumineuses:

Graines entières après enlèvement des coques.

arachides

GROUPE 18 - LÉGUMINEUSES FOURRAGÈRES

Les légumineuses fourragères proviennent de diverses espèces de papilionacées utilisées sous diverses formes: fourrage, pâturage, foin ou ensilage avec ou sans graines. Les légumineuses fourragères sont consommées sous forme de fourrage vert ou de foin séché.

Légumineuses fourragères:

Produit entier.

fourrage de luzerne	fourrage d'arachide
fourrage de haricots	fourrage de pois
fourrage de trèfle	fourrage de soja

GROUPE 19 - FRUITS À COQUE

Les fruits à coque proviennent de divers arbres et arbustes et sont caractérisés par une coque dure non comestible entourant une graine oléagineuse. La portion comestible du fruit est consommée à l'état frais, séchée ou transformée.

Fruits à coque:

Produit entier après enlèvement de la coque.

amandes	noisettes macadamia
châtaignes	pacanes
avelines	noix

Châtaignes entières dans la peau.

CLASSIFICATION DES PRODUITS**PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)****GROUPE 20 - GRAINES OLÉAGINEUSES**

Les graines oléagineuses proviennent de diverses plantes utilisées pour la production d'huiles végétales comestibles. Certaines graines oléagineuses importantes sont des sous-produits de plantes à fibres ou à fruits.

Graines oléagineuses:

graines de carthame	graines de lin
graines de coton	graines de tournesol
graines de colza	

Produit entier.

GROUPE 21 - GRAINES TROPICALES

Les graines tropicales proviennent de plusieurs arbres et arbustes tropicaux et semi-tropicaux; elles servent essentiellement à la production de boissons et de pâtisseries. Elles sont consommées après transformation.

Graines tropicales:

fèves de cacao	fèves de café
----------------	---------------

Produit entier.

GROUPE 22 - HERBES CONDIMENTAIRES

Les herbes condimentaires sont les feuilles, tiges et racines de diverses plantes herbacées utilisées en quantité relativement faible pour aromatiser d'autres aliments. Elles sont consommées à l'état frais et sous forme séchée en tant que constituants d'autres denrées.

Herbes condimentaires:

Produit entier.

GROUPE 23 - ÉPICES

Les épices sont les graines, racines, fruits et baies aromatiques de diverses plantes utilisées en quantité relativement faible pour aromatiser d'autres aliments. Elles sont consommées surtout sous forme séchée en tant que constituants d'autres denrées.

Épices:

Produit entier.

GROUPE 24 - THÉS

Les thés proviennent des feuilles de plusieurs plantes, mais principalement de *Camelia sinensis*. Ils servent à la préparation d'infusions consommées à titre de boissons stimulantes. On les consomme aussi sous forme d'extraits des produits séchés ou transformés.

Thés:

Produit entier.

CLASSIFICATION DES PRODUITS**PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)****GROUPE 25 - VIANDES**

Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus adipeux, adhérents, de carcasses d'animaux après préparation pour la vente en gros. Elles peuvent être consommées en entier.

Viandes:

viande de carcasse (et graisse de carcasse)
viande de carcasse de bovins
viande de carcasse de caprins
viande de carcasse d'équins
viande de carcasse de porcins
viande de carcasse d'ovins

Produit entier. (Pour les pesticides liposolubles, analyser un échantillon de la portion de graisse de carcasse; les LMR s'appliquent à la graisse de la carcasse)¹

GROUPE 26 - GRAISSES ANIMALES

Les graisses animales sont les graisses obtenues par fusion ou extraction des tissus adipeux des animaux. Elles peuvent être consommées intégralement.

Graisses animales:

graisse de bovins graisse d'ovins
graisse de porcins

Produit entier.

¹ Pour le lait et les produits laitiers concernant les pesticides liposolubles, voir: Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999) et également le Rapport de la JMPR 2004, « Section 2.7. ayant trait au Réexamen des LMR pour les pesticides liposolubles dans le lait et les produits laitiers », pages 24 et 25.

CLASSIFICATION DES PRODUITS**PORTION DU PRODUIT POUR LAQUELLE
S'APPLIQUE LA LMR (ET QUI EST ANALYSÉE)****GROUPE 27 – SOUS-PRODUITS CARNÉS**

Les sous-produits carnés sont les tissus et organes comestibles, autres que la viande et la graisse, des animaux abattus après préparation pour la vente en gros.

Exemples: foie, rognons, langue, cœur. Ils peuvent être consommés en entier.

Sous-produits carnés (foie, rognons, etc.):

Produit entier.

sous-produits de viande de bovins

sous-produits de viande de caprins

sous-produits de viande de porcins

sous-produits de viande d'ovins

GROUPE 28 - LAITS

Les laits sont les sécrétions mammaires de diverses espèces d'animaux herbivores ruminants en lactation, habituellement domestiques. Ils peuvent être consommés en entier.

Laits:²

Produit entier.

GROUPE 29 – MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES

Les matières grasses laitières sont les graisses obtenues par fusion ou extraction du lait.

Matières grasses laitières:

Produit entier.

GROUPE 30 – CHAIR DE VOLAILLE

La chair de volaille est constituée par les tissus musculaires, y compris la graisse et la peau adhérentes, de carcasses de volaille après préparation pour la vente en gros. Elle peut être consommée en entier.

Chair de volaille:

Produit entier. (Pour les pesticides liposolubles, analyser un échantillon de la graisse de carcasse et les LMR s'appliquent à la graisse de la carcasse).

GROUPE 31 – GRAISSES DE VOLAILLE

Les graisses de volaille sont les graisses obtenues par fusion ou extraction des tissus adipeux des volailles. Elles peuvent être consommées en entier.

Graisses de volaille:

Produit entier.

² Pour le lait et les produits laitiers concernant les pesticides liposolubles, voir: Méthodes recommandées pour l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999) et également le Rapport de la JMPR 2004, « Section 2.7. ayant trait au Réexamen des LMR pour les pesticides liposolubles dans le lait et les produits laitiers », pages 24 et 25.

GROUPE 32 – SOUS-PRODUITS DE LA VOLAILLE

Les sous-produits de la volaille sont les tissus et organes comestibles, autres que la chair et la graisse de volaille, provenant de volailles abattues.

Sous-produits de la volaille:

Produit entier.

GROUPE 33 - OEUF

Les œufs sont les parties comestibles fraîches des organes reproducteurs de plusieurs espèces d'oiseaux domestiques. La partie comestible comprend le blanc et le jaune d'œuf après élimination de la coquille.

Œufs:

Blancs et jaunes d'œufs entiers après enlèvement des coquilles.