



Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie 5, sous-catégorie 5.0

N° de la demande : 2011-5929

Demande : B.5.0 – Nouvelle limite maximale de résidus pour une matière active de qualité technique déjà évaluée

Produit : Propamocarbe HCl de qualité technique

Numéro d'homologation : 24543

Matières actives (m.a.) : Chlorhydrate de propamocarbe

N° de document de l'ARLA : 2267997

But de la demande

La présente demande vise à établir des limites maximales de résidus pour les denrées du groupe de cultures 8 (légumes-fruits) importées des États-Unis et les oignons secs importés d'Europe.

Évaluations sanitaires

Les données sur les résidus de chlorhydrate de propamocarbe présents sur les oignons secs, les poivrons et les piments ont été présentées pour appuyer l'établissement de limites maximales de résidus pour le chlorhydrate de propamocarbe présents dans et sur les légumes-fruits importés (groupe de cultures 8) et les oignons secs. Les données sur les résidus présentées antérieurement pour le chlorhydrate de propamocarbe présent dans et sur les tomates, ainsi que sur les tomates et les poivrons de serre, ont également été réévaluées afin d'appuyer l'établissement de limites maximales de résidus dans et sur les denrées importées. La méthodologie d'analyse de soutien et les données sur la stabilité à l'entreposage au congélateur ont également fait l'objet d'un examen. En outre, on a évalué des données sur le processus de transformation des tomates traitées pour déterminer le potentiel de concentration de résidus de chlorhydrate de propamocarbe dans les denrées transformées.

Limites maximales de résidus

La recommandation concernant les limites maximales de résidus pour le propamocarbe HCl a été basée sur les données des essais sur le terrain présentées et les indications fournies par le calculateur de limites maximales de résidus de l'Organisation de coopération et de développement économiques. Le tableau 1 résume les données sur les résidus utilisées afin de calculer les limites maximales de résidus proposées pour les légumes-fruits et les oignons secs. Les résidus de chlorhydrate de propamocarbe dans les denrées transformées qui ne sont pas indiqués dans le tableau 1 sont assujettis aux limites maximales de résidus établies pour les produits alimentaires bruts.

TABLEAU 1. Résumé des données d'essais sur le terrain et des données de transformation utilisées afin de fixer les limites maximales de résidus (LMR) pour le chlorhydrate de propamocarbe

Denrée	Méthode d'application/ Dose d'application totale (kg m.a./ha)	DAA R (jours)	Résidus (ppm)		Facteur de transformation expérimental	LMR actuellement établie	LMR recommandé
			Min.	Max.			
Poivrons de serre	Pré-levée et post-levée/ 34.7	5	<0.01	<0.01	Non requis	0,01 ppm ^a	4 ppm (toutes les cultures du groupe de cultures 8 – Légumes-fruits)
Tomates de serre	Pré-levée et post-levée/ 37.3-47.4	5	<0.01	0.10	Purée : 1,3 x Pâte : 3,1 x	Tomates : 2 ppm ^a	
Tomates	Foliaire généralisée 6.1-6.74	5	0.09	1.83		Pâte de tomate : 5 ppm	
Poivrons et piments	Foliaire généralisée 4.69-5.07	4-5	0.08	2.28	Non requis	Aucune	
Oignon sec	Foliaire généralisée 2.85-3.0	7	<0.01	1.55	Non requis	Aucune	2 ppm

^a La limite maximale de résidus existante de 2 ppm pour la tomate et la limite maximale de résidus existante de 0,01 ppm pour les poivrons de serre seront supprimées, car elles seront couvertes par la limite maximale de résidus de 4 ppm proposée pour le groupe de cultures 8 (légumes-fruits).

Évaluation des propriétés chimiques, évaluation environnementale et évaluation de la valeur

Aucune évaluation des propriétés chimiques, environnementale ou de la valeur n'était requise pour la présente demande.

Conclusion

Après l'examen de toutes les données disponibles, on recommande des limites maximales de résidus pour les résidus de chlorhydrate de propamocarbe présents dans et sur le groupe de cultures 8 (légumes-fruits) et les oignons secs. Les résidus de chlorhydrate de propamocarbe dans ces cultures aux limites maximales de résidus établies ne poseront de risque inacceptable

pour aucune sous-population, notamment les nourrissons, les enfants, les adultes et les personnes âgées.

References

PMRA Document Number	Reference
625746	1999, At harvest propamocarb hydrochloride derived residues in peppers (bell and non-bell) following sequential applications of TATTOO C at the maximum proposed rate and the shortest proposed PHI, USA, DACO: 7.4.1,7.4.2
2136568	2006, Modification M002 to the analytical method 00880 for the determination of residues of propamocarb hydrochloride (AE B066752) in/on lettuce(head), chicory witloof (leaf), leek (shoot), cauliflower (curd), orange (whole fruit), avocado..., DACO: 7.2
2136569	2006, Modification M001 to the analytical method 00880 for the determination of residues of propamocarb hydrochloride (AE B066752) in/on lettuce, chicory witloof, pepper, potato, spinach, leek, onion, cabbage, cauliflower, Brussels sprout, broccoli, cucumber, avocado and wheat, by LC-MS/MS, DACO: 7.2.1
2136571	2000, Cabbage: Stability during deep freeze storage up to 39 months, DACO: 7.3
2136572	2007, Determination of the residues of propamocarb and fluopicolide in/on field samples of plant origin after spray application with BAY 18 020 F 625 + 62.5 SC, DACO: 7.4.1,7.4.2
2136573	2007, Determination of the residues of AE C638206 and propamocarb hydrochloride in/on onion after spraying of AE B066752 04 SC61 A1 (687.5 SC) in the field in Southern France, Spain, Italy and Portugal, DACO: 7.4.1
2136574	2007, Determination of the residues of AE C638206 and propamocarb-hydrochloride in/on onion after spraying of AE B066752 04 SC61 A1 (687.5 SC) in the field in Northern France, Germany and Belgium, DACO: 7.4.1
2136575	2008, Determination of the residues of AE C638206 and propamocarb hydrochloride in/on onion after spraying of AE B066752 04 SC61 A1 (687.5 SC) in the field in Northern France, Germany, United Kingdom and Netherlands, DACO: 7.4.1
2136576	2008, Determination of the residues of AE C638206 and Propamocarb hydrochloride in/on onion after spraying of AE B066752 04 SC61 A1 (687.5 SC) in the field in Southern France, Spain, Italy and Portugal, DACO: 7.4.1

ISSN : 1911-8015

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada 2012

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, enregistrement sur support magnétique, reproduction électronique, mécanique, ou par photocopie, ou autre, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement, sans l'autorisation écrite préalable du ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa, Ontario K1A 0S5.