



Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie B, sous-catégories 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 3.4 et 3.12

Numéro de la demande : 2022-0620
Demande : Nouvelle préparation commerciale (propriétés chimiques) – Garantie, identification et proportion des produits de formulation, et type de préparation; Nouvelles étiquettes de produit : Nouveau site ou nouvelle culture hôte, méthode d'application
Produit : HarvestHold Fresh
Numéro d'homologation : 35071
Principe actif (p.a.) : 1-méthylcyclopropène
Numéro de document de l'ARLA : 517956

But de la demande

Le but de cette demande était d'homologuer la préparation commerciale, HarvestHold Fresh, pour retarder le processus de mûrissement et prolonger la durée de conservation des pêches, des poires, des pommes, des avocats, des tomates, des brocolis et des cantaloups. Le produit consiste en un film imprégné qui est placé dans les conteneurs d'expédition avant ou après l'emballage des produits frais.

Évaluation des caractéristiques chimiques

HarvestHold Fresh se présente sous forme de générateur à décharge lente contenant du 1-méthylcyclopropène à une concentration de 0,0144 %. Cette préparation commerciale a une densité variant de 1,43 à 1,63 g/mL. Les données chimiques requises pour le produit HarvestHold Fresh ont été fournies, examinées et elles jugées acceptables.

Évaluations sanitaires

HarvestHold Fresh présente une faible toxicité cutanée aiguë, irrite peu la peau et n'est pas un sensibilisant cutané.

Lors de la manipulation du produit HarvestHold Fresh, il est possible que la peau y soit exposée. Il est possible que des personnes manipulant du HarvestHold Fresh dans un environnement humide (85 % d'humidité relative ou plus) soient exposées par inhalation au 1-méthylcyclopropène. Les énoncés figurant sur l'étiquette du produit HarvestHold Fresh sont adéquats pour contrer les risques d'exposition. Par conséquent, l'exposition des travailleurs ne devrait pas entraîner de risques préoccupants pour la santé lorsque le produit est utilisé conformément aux indications figurant sur l'étiquette.

L'exposition occasionnelle ne devrait pas entraîner de risques préoccupants pour la santé lorsque le produit est utilisé conformément aux indications figurant sur l'étiquette.

L'exposition résidentielle et non professionnelle ne devrait pas entraîner de risques préoccupants pour la santé lorsque le produit est utilisé conformément aux indications figurant sur l'étiquette.

Limite maximale de résidus

Les risques d'exposition alimentaire par la consommation d'aliments ou d'eau potable ne sont pas préoccupants étant donné que le produit HarvestHold Fresh présente une faible toxicité aiguë. Une limite maximale de résidus (LMR) de 0,01 ppm pour le 1-méthylcyclopropène sur les pommes, les poires et les tomates a été précédemment établie et s'applique à l'utilisation de HarvestHold Fresh sur ces cultures. Une LMR de 0,01 ppm pour le 1-méthylcyclopropène sur les avocats, les brocolis, les pêches et le cantaloup est requise pour l'utilisation de HarvestHold Fresh sur ces cultures.

Évaluation de la valeur

HarvestHold Fresh est le premier produit censé fournir à l'arboriculture fruitière et au secteur des légumes un moyen de prolonger la possibilité de commercialisation et la durée de vie utile de certaines denrées lorsqu'elles sont traitées dans des boîtes ou des conteneurs d'expédition fermés.

Les renseignements sur la valeur soumis à des fins d'examen consistaient en sept études menées aux États-Unis et au Mexique, des homologations antérieures au Canada et aux États-Unis et des justifications scientifiques. Compte tenu du poids de la preuve, l'homologation de HarvestHold Fresh pour retarder le mûrissement et conserver la fermeté des fruits et légumes frais étiquetés est considérée comme ayant une valeur acceptable.

Évaluation environnementale

Aucune évaluation environnementale n'était requise aux fins de la présente demande.

Conclusion

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire a terminé l'évaluation des renseignements fournis et les a jugés acceptables pour appuyer l'homologation du produit HarvestHold Fresh.

Références

Numéro de document de l'ARLA	Référence
3319554	2022, Value Summary 30JAN2022, DACO: 10.1,10.2.3.1
3319556	2022, HarvestHold Fresh Toxicology 29JAN2022, DACO: 4.1
3319557	2022, Exposure CS2020.docx, DACO: 5.2
3319558	2022, DACO 10.3 Adverse Effects, DACO: 10.3.1,10.3.2
3319559	2022, Efficacy Data to Support Registration of HarvestHold Fresh in California, DACO: 10.2.3.4
3319560	2022, Exhibit 1 - Avocado Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319561	2022, Exhibit 2 - Pear Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319562	2022, Exhibit 3 - Apple Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319563	2022, Exhibit 4 - Cantaloupe Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319564	2022, Exhibit 5 - Tomato Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319565	2022, Exhibit 6 - Broccoli Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319566	2022, Exhibit 7 - Peach Raw Data, DACO: 10.2.3.4
3319567	2022, HarvestHold Fresh DACO 3.5.4, 3.5.8, 3.5.11, 3.5.14, 3.5.15, DACO: 3.5.11,3.5.14,3.5.15,3.5.4,3.5.7,3.5.9
3319577	2021, Product Chemistry of CR206 (MRID 51577201), DACO: 3.2.1,3.2.2,3.3.1 CBI
3319578	2021, Response to Acute Toxicity Data Requirements for End-Use Product: CR206, DACO: 4.6.1,4.6.3,4.6.4
3319579	2020, CR206: Dermal Sensitization Test in Guinea Pigs - Buehler Method, DACO: 4.6.6
3319580	2021, CR206: Acute Dermal Toxicity in Rats, DACO: 4.6.2
3337031	2021, CR206: Primary Skin Irritation in Rabbits, DACO: 4.6.5
3337032	2022, Description of Formulating Process, DACO: 3.2.2 CBI
3386817	2022, PMRA_HarvestHold_Fresh_Category_B_Application_083122_Final, DACO: 10.2 CBI
3401641	2020, CR201: Accelerated Storage Stability & Enforcement Analytical Method (A54006), DACO: 3.4.1,3.5.10,3.5.14 CBI
3414165	2020, Accelerated Storage Stability, DACO: 3.5.10,3.5.14 CBI
3421308	2019, CR202: Analysis of End-Use Product Residual Volatiles, DACO: 4.8 CBI
3505732	2020, CR202: Determination of Worker Inhalation, DACO: 5.2
3505733	2023, HarvestHold Fresh 1-Methylcyclopropene Exposure Risk Supplement 14092023_Final, DACO: 5.2
3505734	2023, 1-MCP Quantitation in Broccoli_Canada_Final, DACO: 7.4.1
3545803	2022, 2022-0620_Deficiency Response_Cover Letter_3DEC2022, DACO: 3.3.1,3.4.1,3.5.10,3.5.14

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de Santé Canada, 2024

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable de Santé Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0K9