



Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie B, sous-catégories 3.1, 3.2, 3.3 et 3.4

N° de la demande : 2010-3083

Demande : B.3.1 (Étiquette de produit – augmentation de la dose d'application)
B.3.2 (Étiquette de produit – délai d'application)
B.3.3 (Étiquette de produit – Nombre d'applications ou fréquence)
B.3.4 (Étiquette de produit – méthode d'application)

Produit : Smartfresh Technology

N° d'homologation : 27778

Matière active (m.a.) : 1-méthylcyclopropène (MEU)

N° de document de l'ARLA PDF en français : 2081655

Contexte

SmartFresh Technology est homologué depuis le 8 juillet 2004 pour être utilisé sur les pommes ou les poires dans des espaces d'entreposage hermétiques afin de retarder le mûrissement et la sénescence. Par conséquent, il permet de ralentir la perte de fermeté des fruits pendant la commercialisation ou l'entreposage à long terme dans une atmosphère réfrigérée ou contrôlée. Avant la présente demande de modification d'homologation, l'utilisation du produit se limitait à une application unique à la suite de la récolte et avant l'entreposage à long terme pour tout lot de fruits. Pour obtenir des précisions concernant les utilisations, les doses et les méthodes d'application, les mises en garde, les restrictions et le port d'équipement de protection individuel, veuillez consulter l'étiquette du produit.

But de la demande

L'objectif de la présente demande est de modifier l'homologation de SmartFresh Technology afin d'inclure l'option de procéder à plusieurs applications aux pommes ou aux poires avant leur entreposage dans un espace réfrigéré ou contrôlé, pendant ou à la suite de leur entreposage et avant d'être commercialisées à des concentrations de 1-méthylcyclopropène conformes aux instructions de l'étiquette pour 1) permettre l'application aux fruits nouvellement récoltés au moment optimal dans des espaces où étaient précédemment entreposés des fruits non traités et de 2) diminuer davantage la perte de fermeté des fruits comparativement à celle atteinte avec une seule application.

Évaluation des propriétés chimiques

Aucune évaluation des propriétés chimiques n'est requise pour la présente demande.

Évaluation sanitaire

L'utilisation de SmartFresh Technology, avec de nouvelles modifications à l'étiquette, ne répond pas au profil d'utilisation homologué. Cependant, l'évaluation des risques post-application effectuée lors de l'homologation d'origine de SmartFresh Technology, en tenant compte de son approche conservatrice, devrait être adéquate pour estimer l'exposition des travailleurs au 1-méthylcyclopropène à partir du profil d'utilisation modifié. Aucun risque inacceptable n'est envisagé si les travailleurs suivent les instructions de l'étiquette et portent l'équipement de protection individuel indiqué.

Les données relatives aux résidus du 1-méthylcyclopropène sur les pommes ont été soumises pour étayer la modification sur l'étiquette du SmartFresh Technology de la fréquence de traitement et du moment de l'application pour cette matière active. L'utilisation proposée du SmartFresh Technology ne devrait pas accroître la quantité des résidus du 1-méthylcyclopropène sur les pommes et les poires ni dans les fruits. L'exposition alimentaire ne devrait donc pas augmenter et ne posera de risque inacceptable pour aucun sous-groupe de population, notamment les nourrissons, les enfants, les adultes et les personnes âgées.

Évaluation environnementale

Il n'y a pas préoccupation environnementale associée avec les modifications de l'étiquette pour Smartfresh Technology, le produit d'AgroFresh Inc. La nouvelle méthode d'application requiert la même dose que celle homologuée actuellement. L'ajout, sur l'étiquette, d'applications répétées à cette dose ne pose pas de préoccupation environnementale, car la période entre les applications est suffisamment longue pour une dissipation complète du produit après avoir ventilé les espaces fermés traités. Aucune autre donnée environnementale n'est nécessaire en vertu du profil d'utilisation actuel.

Évaluation de la valeur

Le principal intérêt des traitements multiples réside dans la flexibilité accrue pour les emballeurs et les distributeurs, car le SmartFresh Technology peut être appliqué aux fruits nouvellement récoltés au moment optimal dans le même espace d'entreposage où se trouvaient des fruits traités récoltés précédemment. Les fruits nouvellement récoltés n'auraient plus à être traités séparément avant d'être ajoutés à un espace d'entreposage avec des fruits traités récoltés précédemment. Ainsi, moins de manipulations seront nécessaires, ce qui permettra de réaliser des économies importantes.

En plus des avantages économiques, les données d'efficacité de deux études soumises en 2009-2010 en Ontario et dans l'État de Washington indiquent que les multiples applications faites avant l'entreposage, avec ou sans application additionnelle pendant ou à la suite de l'entreposage, peuvent davantage réduire la perte de fermeté par rapport à une application unique de SmartFresh Technology avant l'entreposage. Pour ce qui est des applications effectuées avant l'entreposage, l'efficacité des applications du SmartFresh Technology effectuées pendant ou après l'entreposage pour assurer la fermeté des fruits dépendra de nombreux facteurs, notamment des conditions dans lesquelles les fruits ont poussé, la maturité des fruits au moment de la

récolte, le type d'entreposage (espace réfrigéré ou atmosphère contrôlée) et la durée d'entreposage des fruits avant l'application.

Dans le cas des pommes, le SmartFresh Technology est homologué pour une seule application sur les poires à la suite de la récolte et avant un entreposage à long terme dans un espace hermétique avant de retarder le mûrissement et la sénescence, ce qui permet de maintenir la fermeté pendant plus longtemps comparativement aux fruits non traités. On estime que la réaction des poires aux multiples applications de SmartFresh Technology (jusqu'à 4) sera comparable à celle des pommes étant donné qu'il s'agit aussi d'un fruit à pépins dont le processus de mûrissement est le même que pour les pommes. De plus, la dose de SmartFresh homologuée qui peut être utilisée sur les poires (300 parties par milliard) est inférieure à celle destinée aux pommes, mais elle entraîne une réaction physiologique similaire à celle qui se produit lorsque l'application homologuée est effectuée sur les pommes (1 000 parties par milliard).

Conclusion

L'ARLA a évalué la présente demande et a jugé que les renseignements étaient suffisants pour modifier l'homologation du SmartFresh Technology afin d'y inclure l'option de procéder à plusieurs applications (jusqu'à quatre) sur les pommes et les poires.

Références

ISSN : 1911-8015

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada 2011

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.