



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

**Numéro de la demande :** 2020-1209  
**Demande :** Nouvelles limites maximales de résidus d'un principe actif de qualité technique déjà évalué  
**Produit :** Fluensulfone technique  
**Numéro d'homologation :** 32820  
**Principe actif (p.a.) :** Fluensulfone  
**Numéro de document de l'ARLA :** 3188070

### But de la demande

La présente demande visait à déterminer les limites maximales de résidus (LMR) du fluensulfone sur diverses denrées importées.

### Évaluations sanitaires

Des données sur les résidus issues d'essais en champ menés au Canada et aux États-Unis ont été présentées pour étayer les LMR sur plusieurs cultures importées et groupes ou sous-groupes de cultures. Le fluensulfone a été appliqué aux cultures à des doses équivalentes à celles sur des étiquettes de produits étrangers homologués, puis les cultures ont été récoltées conformément aux instructions figurant sur l'étiquette. De plus, des études sur la transformation des cultures traitées ont été examinées pour déterminer le potentiel de concentration des résidus de fluensulfone dans les denrées transformées.

### Limites maximales de résidus

La recommandation concernant les LMR de fluensulfone repose sur les données des essais en champ 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 indique les LMR proposées pour les résidus de fluensulfone et du métabolite BSA dans et sur les cultures et les produits transformés. Les résidus dans les denrées transformées qui ne sont pas indiqués au tableau 1 sont assujettis aux LMR proposées pour les produits alimentaires bruts (PAB).

**Tableau 1 Résumé des données des essais en champ et des données de transformation utilisées pour étayer les limites maximales de résidus (LMR)**

Denrée	Méthode d'application et dose d'application totale (kg m.a./ha)	Délai d'attente avant la récolte (jours)	Résidus <sup>1</sup> (ppm)		Facteur de transformation expérimental <sup>2</sup>	LMR recommandée (ppm)
			MPFET	MPEET		
Radis	PPI/4,01 à 4,13	34 à 56	0,13	3,51	Aucun nécessaire	4,0 (sous-groupe de culture 1B, à l'exception de la betterave à sucre)
Carottes	PPI/4,0 à 4,2	76 à 177	< 0,02	2,20		
Navets	PPI ou DRIP/3,97 à 4,02	83 à 115	< 0,02	0,58		
Pommes de terre	PPI/4,0 à 4,3	71 à 148	0,08	0,60	Croustilles : 1,6x Flocons de pomme de terre : 2,4x	0,8 (sous-groupe de cultures 1C) 2,0 (croustilles et flocons de pomme de terre)
Laitue pommée	PPI ou DRIP/3,93 à 4,07	53 à 96	< 0,02	0,43	Aucun nécessaire	4,0 (groupe de cultures 4)
Laitue frisée	PPI ou DRIP/3,91 à 4,02	43 à 116	< 0,02	1,36		
Épinards	PPI ou DRIP/3,97 à 4,13	64 à 88	< 0,02	1,78		
Céleri	PPI ou DRIP/3,95 à 4,18	78 à 104	< 0,02	1,03		
Chou	PPI ou DRIP/3,93 à 4,13	66 à 94	0,05	1,11	Aucun nécessaire	1,5 (sous-groupe de cultures 5A)
Chou-fleur	PPI ou DRIP/3,82 à 3,99	63 à 137	< 0,02	0,28		
Feuilles de moutarde	PPI ou DRIP/3,97 à 4,19	34 à 71	0,12	6,49		
Mizuna	PPI ou DRIP/3,93 à 4,15	36 à 90	0,78	7,98		20 (sous-groupe de cultures 5B)

Denrée	Méthode d'application et dose d'application totale (kg m.a./ha)	Délai d'attente avant la récolte (jours)	Résidus <sup>1</sup> (ppm)		Facteur de transformation expérimental <sup>2</sup>	LMR recommandée (ppm)
			MPFET	MPEET		
Pamplemousses	Chimigation/3,98 à 4,01	58 à 60	< 0,02	0,08	Jus : < 0,3x Huile : < 0,5x à > 70x Marmelade : < 0,2x	0,3 (groupe de cultures 10R) 15 (huile d'agrumes)
Citrons	Chimigation/4,0	60 à 61	< 0,02	0,13		
Oranges	Chimigation/3,99 à 4,01	58 à 60	< 0,02	0,07		
Pommes	Chimigation/3,91 à 4,16	91 à 165	< 0,02	0,16	Jus : 1,7x Sauce : 1x Pommes séchées : 5,5x	0,4 (groupe de cultures 11-09) 0,9 (pommes séchées)
Poires	Chimigation/3,91 à 4,06	62 à 151	< 0,02	0,21		
Cerises douces et acides	Chimigation/3,96 à 4,07	43 à 83	< 0,02	0,05	Prunes séchées : 2,9x Jus de prunes : 1,2x Purée de prunes : 0,9x	0,15 (GC 12-09)
Pêches	Chimigation/3,99 à 4,02	48 à 141	< 0,02	0,08		
Prunes	Chimigation/3,98 à 4,01	65 à 144	< 0,02	0,03		
Raisins	Chimigation/3,96 à 4,05	61 à 143	< 0,02	0,49	Raisins secs : 2,4x Jus : 0,74x	0,8 (sous-groupe de cultures 13-07D) 1,5 (raisins secs)
Kiwis	Chimigation/3,98 à 4,02	123 à 157	< 0,02	0,32		
Fraises	PPI ou DRIP/3,89 à 4,01	62 à 199	< 0,02	0,28	Aucun	0,5 (sous-groupe de cultures 13-07G)
Amandes	Chimigation/3,96 à 4,02	60 à 90	< 0,02	< 0,02	Aucun	0,02 (groupe de cultures 14-11)
Noix de pécan	Chimigation/3,96 à 4,02	57 à 90	< 0,02	< 0,02		

Dénrée	Méthode d'application et dose d'application totale (kg m.a./ha)	Délai d'attente avant la récolte (jours)	Résidus <sup>1</sup> (ppm)		Facteur de transformation expérimental <sup>2</sup>	LMR recommandée (ppm)
			MPFET	MPEET		
Canne à sucre	Chimigation/3,88 à 4,18	235 à 265	< 0,02	0,04	Mélasse : 7,3x Sucre raffiné : 0,4 x	0,06 0,3 (mélasse de canne à sucre)

PPI = traitement au sol de présemis avec incorporation; DRIP = micro-irrigation au sol de présemis avec incorporation; MPFET = moyenne la plus faible des essais en champ; MPEET = moyenne la plus élevée des essais en champ

1. Les résidus comprennent le fluensulfone et le métabolite BSA, exprimés en équivalents du composé initial.

2. À l'exception de l'essence d'agrumes, les facteurs de transformation figurant dans le tableau s'appliquent uniquement au métabolite BSA, comme les résidus de fluensulfone étaient non quantifiables dans le produit alimentaire brut et les produits transformés; un facteur de transformation ne pouvait donc pas être calculé. Pour l'essence d'agrumes, la fourchette tient compte des différents facteurs de transformation pour chaque analyse, le fluensulfone et le BSA.

Après examen de toutes les données disponibles, les LMR proposées au tableau 1 sont recommandées en ce qui concerne les résidus totaux du fluensulfone et du métabolite BSA. Les résidus présents dans ces produits aux LMR proposées ne présenteront de risque inacceptable pour aucun segment de la population, notamment les nourrissons, les enfants, les adultes et les personnes âgées.

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

Aucune évaluation des propriétés chimiques ni aucune évaluation environnementale ni de la valeur n'était requise aux fins de la présente demande.

### **Conclusion**

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire a terminé l'évaluation des renseignements disponibles et les a jugés acceptables pour recommander les LMR pour le fluensulfone qui sont proposées dans le tableau 1.

## Références

Numéro de document de l'ARLA	Référence
3106563	2015, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Brassica Vegetables, DACO: 7.4.1
3106565	2014, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Japanese Leafy Vegetables, DACO: 7.4.1
3106566	2014, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Japanese Root Vegetables, DACO: 7.4.1
3106567	2014, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Strawberries, DACO: 7.4.1
3106568	2015, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Leafy Vegetables, DACO: 7.4.1
3106569	2014, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Radish, DACO: 7.4.1
3106571 3232678	2016, Magnitude of Residue of MCW-2 in Citrus (Orange, Lemon and Grapefruit) and Citrus Processed Commodities, DACO: 7.4.1,7.4.5
3106572	2016, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Stone Fruit (Cherry, Peach and Plum), DACO: 7.4.1
3106573	2016, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Pome Fruit Crops (Apples and Pears), DACO: 7.4.1
3106574	2016, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Sugarcane and Sugarcane Processed Commodities, DACO: 7.4.1
3106575	2016, Magnitude of Residue of MCW-2 in Tree Nut Crops (Almonds and Pecans), DACO: 7.4.1
3106576	2015, Magnitude of the Residue of MCW-2 in Vine Crops (Grape and Kiwifruit) and Processed Commodities of Grape, DACO: 7.4.1
3106577	2015, Fluensulfone: Magnitude of the Residue on Carrot, DACO: 7.4.1
3106578	2015, Fluensulfone: Magnitude of the Residue on Potato, DACO: 7.4.1
3106579	2016, Fluensulfone: Stability of MCW-2 (Fluensulfone) and its Metabolites in Potato Processing Matrices, DACO: 7.4.1,7.4.5
3106580	2015, Fluensulfone: Magnitude of the Residue on Radish, DACO: 7.4.1
3106581	2017, Magnitude of the Residue of Fluensulfone in Carrot, Potato, Sugar Beet, and Radish from Formulation Bridging with 15G and 480 EC, DACO: 7.4.1
3232679	2017, Freezer Storage Stability of Fluensulfone and Butene Sulfonic Acid in Citrus and Citrus Processed Commodities, DACO: 7.3
3232680	2016, Magnitude of Residue of MCW-2 in Peanut and Peanut Processed Commodities, DACO 7.4.1

**© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de Santé Canada, 2021**

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