



Limites maximales de résidus proposées

PMRL2014-10

# Chlorothalonil

*(also available in English)*

**Le 27 février 2014**

Ce document est publié par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada. Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Publications  
Agence de réglementation de  
la lutte antiparasitaire  
Santé Canada  
2720, promenade Riverside  
I.A. 6604-E2  
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Internet : [pmra.publications@hc-sc.gc.ca](mailto:pmra.publications@hc-sc.gc.ca)  
[santecanada.gc.ca/arla](http://santecanada.gc.ca/arla)  
Télécopieur : 613-736-3758  
Service de renseignements :  
1-800-267-6315 ou 613-736-3799  
[pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca](mailto:pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca)

ISSN : 1925-0851 (imprimée)  
1925-086X (en ligne)

Numéro de catalogue : H113-24/2014-10F (publication imprimée)  
H113-24/2014-10F-PDF (version PDF)

**© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2014**

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 du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5.

En vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada a jugé acceptable l'ajout de nouvelles utilisations concernant les noisettes à l'étiquette du fongicide agricole Bravo® 500, qui contient du chlorothalonil de qualité technique. Les utilisations approuvées au Canada sont décrites sur l'étiquette du fongicide agricole Bravo® 500 (numéro d'homologation 15723).

L'évaluation de cette demande concernant le chlorothalonil a permis de conclure que la préparation commerciale présente des avantages et une valeur et que les risques liés à ces nouvelles utilisations sont acceptables pour la santé humaine et pour l'environnement.

Avant d'homologuer un pesticide pour utilisation sur des aliments au Canada, l'ARLA doit déterminer la concentration de résidus susceptible de rester dans et sur l'aliment lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette et établir que les résidus ne seront pas préoccupants pour la santé humaine. Cette concentration est alors fixée aux termes de la loi sous forme de limite maximale de résidus (LMR) qui s'applique à la denrée agricole brute destinée à l'alimentation de même qu'à dans tout produit transformé qui la contient, à l'exception des cas où des LMR distinctes existent pour la denrée agricole brute et les produits issus de sa transformation.

Voici la LMR proposée pour le chlorothalonil, destinée à s'ajouter aux LMR déjà fixées.

**Tableau 1 Limite maximale de résidus proposée pour le chlorothalonil**

Nom commun	Définition du résidu	LMR (ppm)	Denrées
Chlorothalonil	Tétrachloroisophthalonitrile, y compris le métabolite hydroxy-4 trichloro-2,5,6 dicarbonitrile-1,3 de benzène	0,10	Noisettes

ppm = partie par million

Les LMR fixées au Canada peuvent être obtenues au moyen de la base de données sur les LMR comme il est indiqué à la page Limites maximales de résidus pour pesticides. La base de données permet aux utilisateurs de faire une recherche par pesticide ou par denrée afin d'obtenir les LMR fixées aux termes de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

### Conjoncture internationale et répercussions commerciales

La LMR proposée pour le chlorothalonil au Canada correspond à la tolérance fixée aux États-Unis (voir l'Electronic Code of Federal Regulations, 40 CFR Part 180, recherche par pesticide). À l'heure actuelle, aucune LMR n'est fixée pour le chlorothalonil dans ou sur les noisettes que ce soit par la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup> (voir la page Web Résidus de pesticides dans les aliments).

<sup>1</sup> La Commission du Codex Alimentarius est un organisme international sous l'égide des Nations Unies qui fixe des normes alimentaires internationales, notamment des LMR.

## **Prochaines étapes**

L'ARLA invite le grand public à présenter des commentaires écrits sur la LMR proposée pour le chlorothalonil durant les 75 jours suivant la date de publication du présent document. Veuillez transmettre tout commentaire aux Publications dont les coordonnées sont précisées en page couverture. L'ARLA examinera tous les commentaires reçus avant d'arrêter une décision sur la LMR proposée. Les commentaires reçus seront abordés dans un document distinct contenant un lien vers le présent PMRL. La LMR entrera en vigueur à la date de sa saisie dans la base de données sur les LMR.

## Annexe I

### Résumé des données d'essai en conditions réelles à l'appui de la LMR proposée

Pour appuyer l'utilisation au Canada du fongicide agricole Bravo<sup>®</sup> 500 sur les noisettes, le demandeur a présenté des données sur les résidus tirées d'essais menés en conditions réelles aux États-Unis dans le cadre desquels du chlorothalonil a été appliqué sur des noisettes à une dose exagérée. Ces noisettes ont été récoltées selon le mode d'emploi de l'étiquette.

### Limites maximales de résidus

La LMR recommandée pour le chlorothalonil est fondée sur les données tirées d'essais en conditions réelles présentées par le demandeur et sur les orientations de l'Organisation de coopération et de développement économiques pour le calcul des LMR (en anglais seulement). Le tableau A1 donne un bref aperçu des données sur les résidus utilisées pour calculer la LMR proposée pour les noisettes.

**Tableau A1 Résumé des données d'essais en conditions réelles et à l'appui de la LMR proposée**

Denrées	Méthode d'application et dose totale (kg m.a.*/ha)	Délai d'attente avant la récolte (jours)	Résidus (ppm)	
			Min.	Max.
Noisettes	Traitement foliaire; 20,2	119	< 0,04	< 0,04

\*m.a. : matière active

Au terme de l'examen de toutes les données dont on disposait, on recommande une LMR de 0,10 ppm pour tenir compte des résidus de chlorothalonil dans les noisettes. À la LMR proposée, ces résidus dans cette denrée ne poseront pas de risques inacceptables pour aucune sous-population, y compris les nourrissons, les enfants, les adultes et les aînés.