

## DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 juillet 1986

modifiant la directive 79/117/CEE concernant l'interdiction de mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques contenant certaines substances actives

(86/355/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 79/117/CEE du Conseil, du 21 décembre 1978, concernant l'interdiction de mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques contenant certaines substances actives<sup>(1)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 86/214/CEE<sup>(2)</sup>, et notamment son article 6,

considérant que la directive précitée prévoit que le contenu de son annexe doit être constamment adapté à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ;

considérant qu'il est désormais établi que l'utilisation de l'oxyde d'éthylène comme produit phytopharmaceutique, notamment pour la fumigation de végétaux et de produits végétaux emmagasinés, provoque dans les denrées alimentaires la formation de résidus qui risquent de présenter des effets nuisibles pour la santé humaine ou animale ;

considérant que des traitements de remplacement existent pour la protection phytosanitaire, sauf dans le cas de certains produits mineurs ;

considérant que la mise sur le marché et l'utilisation de l'oxyde d'éthylène comme produit phytopharmaceutique devraient interdites ;

considérant que dérogations à cette interdiction peuvent être accordées provisoirement à l'échelon national, pour certains produits mineurs pour lesquels existe un besoin spécifique, jusqu'au moment où d'autres moyens de traitement seront disponibles,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

*Article premier*

À l'annexe de la directive 79/117/CEE, la rubrique suivante est ajoutée :

|                       |   |
|-----------------------|---|
| * C. Oxyde d'éthylène | <p>a) réduction des germes pathogènes sur les légumes deshydratés suivants, destinés à être incorporés dans des préparations alimentaires non soumises à cuisson complète avant d'être consommées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— asperges</li> <li>— oignons</li> <li>— poireaux</li> <li>— champignons</li> </ul> <p>b) réduction des germes pathogènes sur les fines herbes et épices séchées<sup>(1)</sup></p> <p>c) réduction des germes pathogènes sur les herbes séchées destinées exclusivement à être commercialisées en l'état en tant que produits médicinaux</p> <p>d) réduction des germes pathogènes sur la poudre et les agglomérés de cacao</p> <p>e) fumigation de feuilles de tabac</p> <p>Ces dérogations expirent au plus tard le 31 décembre 1989</p> |
|-----------------------|---|

<sup>(1)</sup> Les plantes et les produits végétaux, riches en huiles essentielles et principes aromatiques et qui, en raison de leur saveur caractéristique, sont principalement utilisés comme condiments. »

<sup>(1)</sup> JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 36.

<sup>(2)</sup> JO n° L 152 du 26. 5. 1986, p. 45.

*Article 2*

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 1987. Ils en informent immédiatement la Commission.

*Article 3*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 21 juillet 1986.

*Par le Conseil*

*Le président*

G. HOWE

---