

## **Communiqué AGQ : De nouvelles limites maximales autorisées (LMR) de Fosétyl-Aluminium en Europe**

**Depuis le premier janvier est applicable la nouvelle révision des LMRs de Fosétyl-Al pour certaines denrées alimentaires, selon la législation Règlement (UE) 2016/75 de la Commission du 21 Janvier 2016 qui modifie l'annexe III du Règlement CE n° 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil.**

La législation établie la définition de résidu comme Fosétyl-Al, exprimé comme somme de Fosétyl-Al, acide phosphoreux et ses sels.

Les principaux aliments affectés, avec baisse de limites, de 75 mg/kg à 2 mg/kg, sont : les fruits à noyaux (abricots, cerises, pêches, prunes), les petits fruits et baies (myrtilles, framboises, mûres, groseilles), les fruits à peau comestible (figues, olives de tables) et non comestible, les légumineuses-racines et tubercules, etc.

AGQ Labs inclut dans sa gamme analytique l'analyse de fosétyl-Al selon la législation européenne et avec une limite de détermination de 0,01 mg/kg ; aussi la détermination de ses paramètres analysés de manière indépendante (Fosétyl-Al et Acide phosphoreux + Sels cationiques).

Source : <http://www.hortitecnews.com/09/03/2016>