



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE  
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

(Cx 4/40.3)

ALINORM 69/24  
Original: INGLES  
Noviembre 1968

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Sexto período de sesiones  
Ginebra, 4 - 14 de marzo 1969

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE  
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Arnhem, 30 septiembre - 4 octubre 1968

INDICE

	<u>Párrafo</u>
INTRODUCCION .....	1
APROBACION DEL PROGRAMA .....	2,3,4
Grupo de Trabajo para estudiar los criterios que rigen la inclusión de plaguicidas en las Listas de Prioridades .....	5,73-78
DESIGNACION DE PONENTES .....	6
TOLERANCIAS EN EL TRAMITE 8 (Apéndice II) .....	7
bromuro inorgánico .....	12
bromuro de metilo - véase bromuro inorgánico	
cianuro de hidrógeno .....	9,10
dibromuro de etileno - véase bromuro inorgánico	
malatión .....	8
TOLERANCIAS EN EL TRAMITE 5 (Apéndice III) .....	13
aldrina y dieldrina .....	41-44
bromuro inorgánico .....	23-28
bromuro de metilo - véase bromuro inorgánico	
butóxido de piperonilo .....	37-39
difenilo .....	14
dibromuro de etileno - véase bromuro inorgánico	
dieldrina - véase aldrina y dieldrina	
fosfuro de hidrógeno .....	15
heptacloro y epoxi-heptacloro .....	34-36, 47-50
lindano .....	29,33,45,46
malation .....	16-22
piretrinas .....	40
TOLERANCIAS EN EL TRAMITE 3 (Apéndice V) .....	51-54
aldrina y dieldrina .....	62
carbarilo .....	55
clordano .....	58
DDT .....	59,60
diazinón .....	61
dieldrina - véase aldrina y dieldrina	
diclorvos .....	63
dimetoato .....	63
fosfuro de hidrógeno .....	63
heptacloro y epoxi-heptacloro .....	56,57
paratión .....	63
ESTADO DE LOS TRABAJOS (trabajos asignados) .....	80

Párrafo

MODIFICACION DE LAS LISTAS DE PRIORIDADES (véase el Apéndice VI)

Lista III de prioridades .....	81
Lista IV de prioridades .....	82
Lista V de prioridades .....	83

CALCULO DE LA INGESTION DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS ..... 84,85

METODOS DE ANALISIS DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS ..... 86,87,96

Métodos para analizar los residuos de plaguicidas con arreglo al Codex .....	88,91,93
otros métodos .....	89
procedimiento para fijar métodos de análisis de residuos de plaguicidas .....	90,93,95
cooperación con la UIQPA .....	92
carencia de métodos de análisis en el Trámite 8 .....	94
necesidad de un trabajo en colaboración .....	95 ii)

CUESTIONES ENCARGADAS AL COMITE

glosario de términos .....	97
definición de residuos de plaguicidas .....	97, Apéndice VII
atribuciones del Comité .....	98,99
índice de las disposiciones legales nacionales y reglamentarias vigentes .....	100

LABOR FUTURA

asignación de tareas .....	101
residuos de plaguicidas en los alimentos para animales .....	102

OTRAS CUESTIONES

cuestiones encargadas a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas .....	103,104
apoyo al programa en la Sede de la FAO .....	105
métodos de control de plagas y transporte de plaguicidas en buques que lleven cereales de un país a otro. recomendación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas .....	106
recomendación del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate .....	107
recomendación del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate .....	108

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES ..... 109

DISCUSIONES DE CARACTER GENERAL

Cálculo de la ingestión de cianuro de hidrógeno .....	11
Listas y clasificación de alimentos .....	64
Punto de control de las tolerancias .....	65-68
Principios para fijar y hacer cumplir las tolerancias .....	69-72
Listas de prioridades .....	73-75
Principios para seleccionar las prioridades .....	76
Procedimiento para fijar las prioridades .....	77-79

## INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas celebró su Tercer período de sesiones en Arnhem, Países Bajos, del 30 de septiembre al 4 de octubre de 1968. La reunión fue inaugurada por el Presidente, Dr. A. Krusse, Inspector General de Sanidad, encargado de la División de Alimentos, Países Bajos.

Asistieron a la reunión delegados oficiales, expertos, observadores y asesores de los 24 países siguientes: Argentina, Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, Checoslovaquia, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Grecia, Hungría, Irán, Irlanda, Israel, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza, Tailandia y Turquía.

También estuvieron representados los siguientes organismos: Consejo de Europa, Comunidad Económica Europea, FRUCOM, GIFAP (Federación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Plaguicidas), ISO/TC 34 y SC 5.

En el Apéndice I del presente informe figura la lista de los participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS.

## APROBACION DEL PROGRAMA

2. Al discutirse el programa, la delegación del Canadá propuso que se incluyera un tema relativo a los "principios para fijar y controlar las tolerancias". Como el documento que la delegación del Canadá presentó sobre esta cuestión había sido distribuido durante el primer día de la reunión, el Comité decidió discutir esta propuesta una vez que los delegados hubieran tenido oportunidad de estudiar el documento.

3. A propuesta de la delegación de los Países Bajos, el Comité acordó discutir dentro del tema 9 del programa el documento CCPR/68/2 presentado por los Países Bajos como parte del tema 4.

4. La delegación del Reino Unido señaló que dentro del tema 8 podrían examinarse brevemente las monografías presentadas por las distintas delegaciones con arreglo al párrafo 24 del informe del segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 68/24). Por consiguiente, el Comité decidió modificar el título del tema 8, que quedó redactado así:

"Estado de los trabajos sobre las Listas II, IV y V de Prioridades y modificación de las mismas".

Se reconoció que el tiempo no permitía añadir nuevos plaguicidas a la Lista III de Prioridades.

Con respecto a la modificación de las Listas IV y V de Prioridades, el Comité también decidió aceptar durante el período de sesiones peticiones formuladas por escrito por las delegaciones para incluir plaguicidas en di-

chas Listas de Prioridades. El Presidente pidió a las delegaciones que en dichas peticiones se incluyeran datos sobre la necesidad técnica de los plaguicidas, los residuos hallados en los alimentos y la importancia del comercio internacional del alimento de que se tratara.

5. El Comité estableció un pequeño grupo de trabajo para que estudiara los criterios para juzgar la inclusión de los plaguicidas en las listas de prioridades. El grupo de trabajo debía examinar las exposiciones pertinentes que figuraban en informes previos y redactar una exposición, que se incluiría en el informe del Comité, que permitiera interpretar la última frase del párrafo 21 (b) del informe del Segundo período de sesiones del Comité (ALINORM 68/24).

#### DESIGNACION DE PONENTES

6. El Dr. K.C. Walker, de la delegación de los Estados Unidos de América y el Profesor E. M. Tilemans, de la delegación de Bélgica, aceptaron ser ponentes y así los designó el Presidente. La delegación del Reino Unido aceptó prestar su colaboración, como lo había hecho en ocasiones previas.

#### TOLERANCIAS EN EL TRAMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO

7. El Comité estudió las tolerancias que la Comisión del Codex Alimentarius envió a los gobiernos en su última reunión para que formularan comentarios en el Trámite 6 del Procedimiento (Véase el párrafo 144, informe de la Quinta reunión de la Comisión del Codex Alimentarius).

El Comité recibió los comentarios formulados por los gobiernos sobre estas tolerancias, que figuraban en los documentos de trabajo CCPR/68/3(1), (2) y (3) y comentarios adicionales de los gobiernos remitidos después de expirado el plazo para recibirlos. Durante el debate sobre esta cuestión se formularon los comentarios y decisiones siguientes:

##### Malatión en los cereales crudos

8. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión del Codex Alimentarius la tolerancia de 8 ppm de malatión para los cereales crudos en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II).

##### Cianuro de hidrógeno en los cereales crudos

9. Algunas delegaciones manifestaron que una tolerancia inferior a 75 ppm para el cianuro de hidrógeno en los cereales crudos abarcaría los residuos efectivamente observados en los cereales crudos en sus países. Se señaló que los niveles de 75 ppm se determinarían solamente en el caso de aplicarse el cianuro de calcio y no el gas de cianuro de hidrógeno.

Se planteó la posibilidad de fijar un intervalo de tiempo entre la aplicación y el control, pero el Comité opinó que dicho plazo no podría cumplirse.

El Comité decidió proponer a la Comisión del Codex Alimentarius la tolerancia de 75 ppm en cereales crudos en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II).

Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Polonia no estuvieron de acuerdo con un límite de 75 ppm.

#### Cianuro de hidrógeno en la harina

10. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión del Codex Alimentarius la tolerancia de 6 ppm de cianuro de hidrógeno en la harina en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II).

#### Cálculo de la ingestión de cianuro de hidrógeno

11. Algunas delegaciones hicieron hincapié en el que el empleo de cianuro de hidrógeno y de cianuro de calcio en una serie de productos como las nueces, los frijoles, etc. debía ser estudiado por la Reunión Conjunta, de modo que pudiera hacerse un cálculo más adecuado de la ingestión total de cianuro de hidrógeno.

#### Bromuro de metilo y dibromuro de etileno en los cereales crudos

12. El Comité tomó nota de una declaración de la delegación de la República Federal de Alemania en el sentido de que los trabajos efectuados en ese país revelaban residuos de bromuro orgánico sin alterar de hasta 10 ppm en los cereales crudos, cuatro meses después de almacenados. La delegación de Francia señaló que debía rectificarse la expresión del resultado analítico en la traducción francesa. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia de 50 ppm de bromuro inorgánico en los cereales crudos, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las procedencias (véase el Apéndice II).

#### TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO

13. El Comité examinó las tolerancias, etc. enviadas a los gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento (véase el Apéndice IV del segundo período de sesiones, ALINORM 68/24). El Comité tuvo ante sí comentarios de los gobiernos sobre dichas tolerancias, que figuraban en los documentos de trabajo CCPR/68/4(1) y (2) y comentarios adicionales recibidos después de la expiración del plazo. En el curso del debate se formularon los siguientes comentarios y decisiones:

##### A. TOLERANCIAS

#### Difenil en los frutos cítricos

14. El Comité decidió proponer a la Comisión la tolerancia de 110 ppm en frutos cítricos en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice III). Las delegaciones de la República Federal de Alemania y los Países Bajos observaron que en varios países se aplicaba una tolerancia de 70 ppm.

Fosforo de hidrógeno en los cereales crudos

15. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia de 0,1 ppm en cereales crudos (véase Apéndice III).

Malatión en las frutas ( excepto frutos cítricos), frutas secas y nueces

16. Algunas delegaciones opinaron que la tolerancia de 8 ppm era demasiado elevada. Se expresó asimismo que no parecía normal que una tolerancia se aplicara a la fruta fresca y a la seca. Se explicó a este respecto que la fruta seca algunas veces se trataba con malatión.

17. El Comité acordó que la tolerancia para las frutas secas se refería a dicho producto dentro del comercio. Se indicó al Comité la necesidad de determinar los residuos reales de malatión en los alimentos en la forma en que son consumidos. Se planteó el problema de los metabolitos tóxicos como el malaoxón que resultaban de la aplicación del malatión. El Comité observó que en la definición de "residuo de plaguicida" se tenían en cuenta dichos metabolitos y acordó que, en la medida de lo posible se tuvieran en cuenta dichos metabolitos al fijarse las tolerancias para los residuos de plaguicidas.

18. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia de 8,0 ppm en las frutas ( excepto los cítricos) frutas frescas y nueces (véase el Apéndice III). Las delegaciones de Bélgica, la República Federal de Alemania, Francia, los Países Bajos, Polonia y Suiza expresaron reservas sobre esta cifra.

Malatión en los frutos cítricos

19. El delegado de Turquía declaró que era necesaria una tolerancia de 5 ppm para el empleo del malatión en la producción de frutos cítricos en Turquía. La delegación de los Estados Unidos apoyó este límite.

20. El Comité decidió proponer a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice III) la tolerancia de 4 ppm en los frutos cítricos. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Francia opinaron que esta cifra era demasiado alta, y la de los Países Bajos formuló una reserva.

Malatión en las hortalizas de hoja

21. El delegado de Turquía propuso aumentar a 8 ppm la tolerancia de 6 ppm para tener en cuenta los residuos encontrados en ese país. El Comité decidió proponer a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia de 6 ppm en las hortalizas de hoja (véase Apéndice III). Las delegaciones de Bélgica, República Federal de Alemania, Países Bajos, Polonia y Suiza estimaron que la tolerancia debía de ser de 3 ppm.

Malatión en las otras hortalizas

22. El delegado de Turquía propuso aumentar la tolerancia de 3 ppm a 8 ppm. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Proce-

dimiento (véase el Apéndice III) la tolerancia de 3 ppm en las hortalizas (que no sean de hojas).

### B. TOLERANCIAS TEMPORALES

#### Dibromuro de etileno y bromuro de metilo

23. Se preguntó por qué las tolerancias temporales expresadas como bromuro inorgánico para algunos productos eran tan elevadas. Se explicó que el alto contenido proteínico de algunos de los alimentos podía producir tales residuos.

#### Dibromuro de etileno y bromuro de metilo en los huevos secos, especias e hierbas

24. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Anexo III) la tolerancia temporal de 400 ppm de bromuro inorgánico, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las fuentes en los huevos secos, las especias y las hierbas. Las delegaciones de Bélgica, República Federal de Alemania, Países Bajos y Suiza expresaron sus reservas sobre dicha tolerancia.

#### Dibromuro de etileno y bromuro de metilo en los higos secos

25. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice II) la tolerancia temporal de 250 ppm de bromuro inorgánico, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las fuentes, en los higos secos. Las delegaciones de Bélgica, República Federal de Alemania y los Países Bajos formularon reservas sobre todas las cifras que excedieran de 50 ppm.

#### Dibromuro de etileno y bromuro de metilo en los aguacates (paltas)

26. El Comité acordó proponer a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 75 ppm de bromuro inorgánico, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las fuentes. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y los Países Bajos formularon iguales reservas.

#### Dibromuro de etileno y bromuro de metilo en las pasas de uva y los dátiles

27. Se señaló la petición del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de que se estudiara un límite de 125 ppm para las pasas de uva. No obstante, el Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 100 ppm de bromuro inorgánico, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las fuentes en las pasas de uva y los dátiles. Las delegaciones de Bélgica y los Países Bajos formularon iguales reservas.



Dibromuro de etileno y bromuro de metilo en los melocotones secos, las ciruelas pasas, otras frutas secas, los frutos cítricos, las fresas y otras frutas frescas

28. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) las tolerancias temporales de 50 ppm de bromuro inorgánico para los melocotones secos, 20 ppm para las ciruelas pasas, 30 ppm para otras frutas secas (excepto pasas de uva y dátiles), 30 ppm para las frutas cítricas y las fresas, y 20 ppm para otras frutas frescas, todas determinadas y expresadas como ión de bromuro total de todas las fuentes.

Lindano

Lindano en los cereales crudos

29. Con excepción de algunas delegaciones, el Comité estimó que las aplicaciones directas de lindano en los cereales crudos no eran convenientes y decidió mantener esta propuesta en el Trámite 4 del Procedimiento y remitir nuevamente la tolerancia temporal de 0,5 ppm para los cereales crudos a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (véase el Apéndice IV). Se pidió a la Reunión Mixta que reconsiderara su recomendación relativa a una tolerancia temporal y estudiara la forma de recomendar un límite práctico de residuo. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Francia formularon reservas al respecto.

Lindano en las hortalizas y frutas pequeñas

30. Algunas delegaciones propusieron otras tolerancias temporales para el lindano en las hortalizas y frutas pequeñas. También se expresó cierta incertidumbre sobre los productos que debían incluirse dentro de los títulos "hortalizas" y "frutas pequeñas". El Comité decidió remitir nuevamente a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas la tolerancia temporal de 3,0 ppm para el lindano en las hortalizas y las frutas pequeñas, y pedirle que estudiara de modo especial una clasificación de "frutas pequeñas" (véase el Apéndice IV).

31. El Comité aceptó una oferta de la Secretaría del Codex de preparar una lista de alimentos, en cooperación con la Secretaría del Comité, con una clara descripción de lo que se entiende por los nombres de distintos grupos de hortalizas y frutas. El Comité tomó nota de que dicha lista también será enviada a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

Lindano en los productos lácteos (con arreglo a la grasa)

32. Se señaló al Comité que la Reunión Conjunta de diciembre de 1967, había recomendado un límite práctico de residuo de 0,1 ppm para el lindano en los productos lácteos (con arreglo a la grasa), en vez de la tolerancia temporal de 0,1 ppm que se recomendó en la Reunión Mixta de 1966. Varias delegaciones apoyaron una propuesta de fijar un límite práctico de residuo para estos productos de 0,2 ppm de lindano.

33. Después de tomar nota de que varios países darán a conocer próximamente a la Reunión Mixta los resultados de investigaciones recientes sobre los

residuos de lindano en los productos lácteos, y teniendo en cuenta que, si se remite nuevamente esta cuestión a la Reunión Mixta se perderá considerable tiempo, mientras que esta de todos modos estudiará los nuevos datos sobre residuos, el Comité convino en que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) un límite práctico de residuo de 0,2 ppm de lindano en los productos lácteos (con arreglo a la grasa). La República Federal de Alemania expresó su desacuerdo.

#### Heptacloro y epoxi-heptacloro

##### Heptacloro y epoxi-heptacloro en las raíces y tubérculos (excepto la patata), coles, lechugas, espinacas y otras hortalizas de hoja

34. El representante de la FAO aclaró las recomendaciones de la Reunión Mixta sobre una tolerancia temporal de 0,1 ppm para las hortalizas mencionadas y sobre un límite práctico de residuo de 0,05 ppm para las hortalizas. Se explicó que el límite práctico de residuo de 0,05 ppm se refería únicamente a las hortalizas, excepto las de hoja, y las raíces y tubérculos (véase el párrafo 56).

35. Las delegaciones de Dinamarca y Suiza indicaron que preferían un límite práctico de residuo en vez de una tolerancia. Los delegados de los Países Bajos y la República Federal de Alemania se declararon a favor de una tolerancia provisional de 0,1 ppm para estos productos, con la excepción de 0,05 ppm para las raíces y tubérculos. A petición de la delegación del Canadá el Comité también acordó excluir la remolacha de estas tolerancias y pedir a la Reunión Mixta que estudiara un residuo para este producto. También se sugirió, en relación con el problema de los residuos en las cosechas no destinadas al consumo humano, efectuar una reunión especial para discutir la cuestión de los residuos de plaguicidas en los piensos (véase el párrafo 102).

36. Con excepción de las delegaciones antes mencionadas, el Comité acordó que se propusiera a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice III) las tolerancias provisionales de 0,1 ppm en las raíces y tubérculos (menos las remolachas y patatas), coles, lechugas, espinacas y otras hortalizas de hojas.

#### Butóxido de piperonilo

##### Butóxido de piperonilo en los cereales crudos

37. Con arreglo a los estudios efectuados en los Países Bajos, varias delegaciones estimaron que el nivel propuesto de 20 ppm era demasiado elevado y sugirieron un nivel de 10 ppm. No obstante, en la monografía de la FAO y la OMS (a) sobre butóxido de piperonilo se daban algunos datos que parecían hacer aceptable un nivel más alto. Por consiguiente, se acordó proponer a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) las tolerancias temporales de 20 ppm. Las delegaciones de Bélgica, Dinamarca, República Federal de Alemania y Países Bajos expresaron reservas sobre esta cifra.

---

(a) Véase la nota (a) en la página 10

Butóxido de piperonilo en las frutas (para conserva), frutas secas y hortalizas secas

38. Se propuso a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 8,0 ppm. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y los Países Bajos pidieron más datos sobre los residuos que resultan de la aplicación del plaguicida después de la cosecha y manifestaron reservas sobre esta cifra.

Butóxido de piperonilo en las semillas oleaginosas y las nueces de árbol

39. Se decidió proponer a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 8,0 ppm en las semillas oleaginosas y las nueces de árbol.

Piretrinas

Piretrinas en los cereales crudos, las frutas (para conserva), frutas secas, hortalizas secas, semillas oleaginosas y nueces de árbol

40. El Comité acordó proponer a la Comisión en el Trámite 5 (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 3,0 ppm en los cereales crudos y 1,0 ppm en las frutas (para conserva), frutas secas, hortalizas secas, semillas oleaginosas y nueces de árbol.

C. LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS

Aldrina y dieldrina

Aldrina y dieldrina en la leche entera

41. El Comité decidió no tener en cuenta la cifra de 0,003 ppm para la leche entera propuesta a los gobiernos en el Trámite 3 del período de sesiones anterior, y tomar en consideración la nueva recomendación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de fijar un límite práctico de residuo de 0,005 ppm. Aunque algunas delegaciones manifestaron que esperaban dentro de un plazo razonable los resultados de los nuevos programas de control de los alimentos, el nivel de 0,005 ppm en general se consideró aceptable, menos para las delegaciones de Australia y los Estados Unidos, que opinaron que un nivel de 0,008 ppm era más adecuado a la situación real.

El Comité decidió proponer a la Comisión el límite práctico de residuo de 0,005 ppm para la leche entera en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III).

Aldrina y dieldrina en los productos lácteos (con arreglo a la grasa)

42. El Comité acordó que el límite práctico de residuos para la aldrina y la dieldrina en los productos lácteos (con arreglo a la grasa) se obtuviera mediante una razón matemática basada en el contenido de grasa y decidió presentar a la Comisión en el Trámite 5 el límite práctico de residuo de 0,125 ppm, y omitir los Trámites 3 y 4 (véase el Apéndice III).

Aldrina y dieldrina en la carne (con arreglo a la grasa)

43. El Comité acordó presentar a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) el límite práctico de residuo propuesto de 0,2 ppm para la aldrina y la dieldrina en la carne (con arreglo a la grasa).

Aldrina y dieldrina en las hortalizas

44. El Comité examinó el límite práctico de residuo de 0,05 ppm en las hortalizas en el Trámite 4, teniendo en cuenta la nueva recomendación de la Reunión Mixta de Residuos de Plaguicidas de una tolerancia temporal de 0,1 ppm. La delegación de Dinamarca se opuso a que se fijara una tolerancia y apoyó la propuesta concreta de fijar un límite práctico de residuo de 0,05 ppm. La delegación de los Países Bajos declaró que aceptaría una tolerancia temporal de 0,1 ppm para las hortalizas, excepto las raíces y los tubérculos y un límite práctico de residuo de 0,05 ppm para las raíces y tubérculos. El Comité decidió presentar a la Comisión en el Trámite 5 (véase el Apéndice III) la tolerancia temporal de 0,1 ppm en las hortalizas.

Lindano

Lindano en la leche entera

45. Debido a que, teniendo en cuenta la nueva recomendación de la Reunión Mixta, el límite para el lindano en los productos lácteos fue aumentado de 0,1 ppm a 0,2 ppm, el Comité decidió presentar a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III) el límite práctico de residuo de 0,008 ppm de lindano en la leche entera, en vez de 0,004 ppm que está ahora en el Trámite 4.

Lindano en la carne (con arreglo a la grasa) y en la carne de ave (con arreglo a la grasa)

46. Durante el debate sobre la propuesta de la Reunión Mixta de un límite práctico de residuo de 0,7 ppm en estos productos, se expresó la necesidad de definir la carne. Las delegaciones de Nueva Zelanda y el Reino Unido propusieron un límite práctico de residuo de 2 ppm. El Comité estimó que una cifra tan elevada no podía considerarse un límite práctico de residuo, sino que debía tratarse como una tolerancia. El Comité decidió mantener esta propuesta en el Trámite 4 y remitirla a la Reunión Mixta para que la examine (véase el Apéndice IV).

Heptacloro y epoxi-heptacloro

Heptacloro y epoxi-heptacloro en la carne (con arreglo a la grasa)

47. El Comité examinó el límite práctico de residuo de 0,05 ppm en el Trámite 4. La delegación de los Estados Unidos fue de opinión que la cifra de 0,05 ppm era demasiado baja y se declaró a favor de un límite de residuo práctico de 0,2 ppm.

El Comité acordó que se propusiera a la Comisión el límite práctico de residuo de 0,05 ppm en la carne (con arreglo a la grasa) en el Trámite 5 del Procedimiento y se señalara a los gobiernos, junto con las propuestas del Trámite 5, las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta sometidas al Comité en su tercer período de sesiones a favor de un límite práctico de residuo de 0,2 ppm, de modo que pudieran conocerse sus comentarios teniendo en cuenta la nueva recomendación de la Reunión Mixta (véase el Apéndice III).

#### Heptacloro y epoxi-heptacloro en las patatas

48. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión el límite de residuo práctico de 0,05 ppm en las patatas en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III).

#### Heptacloro y epoxi-heptacloro en la leche entera

49. El Comité discutió el límite práctico de residuo de 0,002 ppm en el Trámite 4. La delegación de Australia expresó sus reservas sobre este límite hasta tanto se investigaran los residuos hallados en la leche entera en su país. Las delegaciones del Canadá y los Estados Unidos se declararon a favor del límite práctico de residuo de 0,005 ppm. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión el límite práctico de residuo de 0,002 ppm en la leche entera en el Trámite 5 del Procedimiento, y se señalaran a los gobiernos las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta sometidas al Comité en su Tercer período de sesiones a favor de un límite práctico de residuo de 0,005 ppm, así como las propuestas en el Trámite 5, de modo que los gobiernos pudieran formular sus comentarios a la luz de las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta (véase el Apéndice III).

#### Heptacloro y epoxi-heptacloro en los productos lácteos (con arreglo a la grasa)

50. El Comité discutió el límite práctico de residuo de 0,025 ppm en el Trámite 4. La delegación de los Estados Unidos se declaró a favor de la cifra de 0,125 ppm, mientras que la delegación de Australia se declaró a favor de un límite no menor de 0,05 ppm. El Comité acordó que se propusiera a la Comisión el límite práctico de residuo de 0,025 ppm en los productos lácteos (con arreglo a la grasa) en el Trámite 5 del Procedimiento y se señalaran a los gobiernos las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta sometidas al Comité en su Tercer período de sesiones a favor de un límite práctico de residuo de 0,125 ppm, así como las propuestas en el Trámite 5, de modo que los gobiernos pudieran formular sus comentarios a la luz de las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta (véase el Apéndice III).

#### TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 2 DEL PROCEDIMIENTO

51. El Comité tuvo ante sí un informe a/ de la Reunión Mixta de Expertos en Residuos de Plaguicidas, efectuada en 1967, en el que figuraban recomen-

a/ Informe de la Reunión Mixta efectuada en 1967 por el Grupo de Expertos de la FAO y el Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas; FAO: Informe de reunión No. PL: 1967/M/11; Serie de informes técnicos de la OMS No. 391.

daciones sobre tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos para los plaguicidas de las Listas I y II de Prioridades (véase el Apéndice X del informe del segundo período de sesiones de este Comité, ALINORM 68/24). El Comité tomó nota de que algunas recomendaciones, enviadas previamente a los gobiernos en el Trámite 3, habían sido modificadas por los expertos. El Comité discutió estas nuevas recomendaciones, así como las propuestas que recibió en el Trámite 4.

52. El Comité tomó nota de que en el caso de algunos plaguicidas la Reunión Mixta revisó los datos disponibles, pero no pudo recomendar las IDA (ingestiones diarias admisibles) ni las tolerancias. La información adicional necesaria se ha especificado en las monografías de 1967 a/. Dichos plaguicidas eran disulfuro de carbono, tetracloruro de carbono, ditiocarbomatos, endosulfán, dicloruro de etileno y MGK 264. El Comité recomendó que los gobiernos que estén interesados en el empleo de estos plaguicidas den los pasos necesarios para obtener la información adicional para que la examine la Reunión Mixta.

53. Con el objeto de facilitar la futura labor del Comité, se acordó que las propuestas modificadas (tolerancias, límites prácticos de residuos y métodos de análisis) de la Reunión Mixta sustituyeran a las propuestas originales y que el Comité las enviara a los gobiernos para que éstos formularan sus comentarios en el Trámite a que hubieran llegado las propuestas originales.

54. Como las monografías de la Reunión Mixta de 1967 no se distribuyeron hasta poco antes de iniciarse el período de sesiones, el Comité acordó que las nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta sobre los Residuos de Plaguicidas sólo podrían discutirse brevemente.

#### Carbarilo

55. El Comité acordó que las tolerancias temporales propuestas para el carbarilo en el Apéndice V fueran enviadas a los gobiernos para que éstos formularan sus comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento y que la palabra "fruta" sustituyera a las palabras "frutas de árbol", incluso cítricos, frutas pequeñas y bayas".

#### Heptacloro y epoxi-heptacloro

56. El Comité acordó someter a los gobiernos para que formularan sus comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento (véase el Apéndice V) los límites prácticos de residuo de 0,02 ppm para los cereales y de 0,05 ppm para las hortalizas no incluidas en las tolerancias recomendadas b/. El Comité tomó nota de que se había remitido a los gobiernos para que formularan sus comentarios en el Trámite 5 del Procedimiento una tolerancia temporal de 0,1 ppm para las raíces y tubérculos (menos las patatas y remolachas), coles, lechugas, espinacas y otras hortalizas de hoja (véase los párrafos 34 a 36).

---

a/ Evaluaciones hechas en 1967 de algunos residuos de plaguicidas en los alimentos : FAO/PL:1967/M/11/1: WHO/Food Add/68.30 (título provisional)

b/ Véase el Apéndice III

Con respecto a las recomendaciones revisadas de la Reunión Mixta, referentes a los límites prácticos de residuos, el Comité tomó nota de que han sido señaladas a los gobiernos en el Trámite 5 del Procedimiento, o sea, leche entera (0,005 ppm), productos lácteos (0,125 ppm) y carne (con arreglo a la grasa) (0,2 ppm) (véanse a los párrafos 47,49 y 50).

57. A petición de las delegaciones de la República Federal de Alemania y los Países Bajos, el Comité sugirió que la Reunión Mixta examinara la conveniencia de establecer un límite práctico de residuo para la remolacha. La delegación del Canadá recomendó que la cuestión de los residuos en la remolacha fuera remitida al grupo de trabajo encargado de estudiar los residuos en los piensos, que se proyecta crear, para que estudie el límite práctico de residuo en la leche y otros productos animales.

#### Clordano

58. El Comité acordó someter a los gobiernos para que formulen sus comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos para el clordano que figuran en el Apéndice V.

#### DDT

59. El Comité tuvo ante sí las recomendaciones de las Reuniones Mixtas de 1966 y 1967 de Expertos en Residuos de Plaguicidas. La Secretaría de la Reunión Mixta señaló al Comité un error en el caso de la leche y los productos lácteos (con arreglo a la grasa) que dio como resultado una recomendación sobre límites prácticos de residuos demasiado bajos. El Comité convino en que se fije un límite práctico de residuo de 0,05 ppm para la leche entera y un límite práctico de residuos de 1,25 ppm para los productos lácteos (con arreglo a la grasa), a reserva de que estas recomendaciones sean confirmadas por el Grupo de Trabajo de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas, en su próxima reunión.

60. El Comité acordó someter a los gobiernos para que formulen sus comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos para el DDT que figuran en el Apéndice V.

#### Diazinón

61. La delegación de Australia señaló que en su país se necesitaría una tolerancia de 0,75 ppm de diazinón en la carne (con arreglo a la grasa) en vez de la tolerancia de 0,05 ppm propuesta, y que estaba dispuesta a facilitar los datos pertinentes a la Reunión Mixta.

El Comité acordó someter a los gobiernos para que formularan comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento las tolerancias temporales para el diazinón que figuran en el Apéndice V, y aceptó la oferta de Australia.

#### Aldrina y dieldrina

62. La delegación del Canadá señaló al Comité la necesidad de examinar los residuos encontrados en el arroz elaborado para alimentar a los animales.

El Comité acordó proponer a los gobiernos para que formulen comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento, las tolerancias temporales y los límites prácticos adicionales de residuos para la dieldrina que figuran en el Apéndice V, teniendo en cuenta que el límite práctico de residuo para la leche entera de 0,005 ppm, de 0,125 ppm para los productos lácteos (con arreglo a la grasa) y de 0,2 ppm para la carne (con arreglo a la grasa) ha sido propuesto en el Trámite 5 del Procedimiento (véase el Apéndice III).

"Dichlorvos", dimetoato, fosfuro de hidrógeno, paratión

63. El Comité acordó someter a los gobiernos para que formulen sus comentarios en el Trámite 3 del Procedimiento las tolerancias y tolerancias temporales para el "dichlorvos", el dimetoato, el fosfuro de hidrógeno y el paratión.

LISTAS Y CLASIFICACION DE ALIMENTOS

64. La Secretaría del Codex se brindó para preparar una lista de alimentos relacionada con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, en cooperación con la Secretaría del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en la que indicaría claramente qué productos se incluían en los diversos grupos de alimentos. En esta lista de alimentos se clasificarían los grupos tales como "frutas pequeñas, bayas, carne, productos lácteos, raíces y tubérculos" etc. El Comité tomó nota de que dicha lista sería sometida a la Reunión Mixta de Residuos de Plaguicidas y al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, de modo que los alimentos relacionados con la labor de la Comisión del Codex pudieran ser tenidos en cuenta cuando se formularan las recomendaciones sobre residuos y hubiera al mismo tiempo una mayor coherencia en la presentación de las tolerancias para alimentos y grupos de alimentos.

PUNTO DE CONTROL

65. El Comité tuvo en cuenta la decisión tomada en su segundo período de sesiones en relación con el punto de control. Las decisiones del Comité que figuran en los párrafos 4 y 5 del informe del segundo período de sesiones fueron:

" 4. ... en el punto de entrada en un país o en el de entrada en los canales comerciales internos de una nación"

" 5. ... El Comité convino en que al proponerse tolerancias se debería especificar la fase en que se las aplica y que siempre debiera indicarse el tipo de tolerancia"

66. La delegación del Reino Unido propuso modificar lo acordado sobre el punto de control en el segundo período de sesiones, que antes se cita, añadiendo las palabras "o tan pronto sea posible una vez pasado ese punto" y suprimir las palabras "o de entrada en los canales comerciales internos de una nación". El Presidente del Grupo de Trabajo de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas señaló al Comité el hecho de que en muchos casos la Reunión Mixta había especificado el punto de control en relación con las diversas recomendaciones formuladas.



67. El Comité discutió brevemente lo que se entiende por aceptación total en relación con los residuos de plaguicidas. Varias delegaciones opinaron que las tolerancias internacionales que habían sido plenamente aceptadas no se aplicaban por necesidad a los productos internos que no entran en la exportación y que, sin duda, se incumpliría el principio fundamental de que las tolerancias nacionales no deberían ser superiores a las que requiere una buena práctica agrícola en las distintas regiones si las tolerancias del Codex para los productos que entraban en el comercio internacional se aplicaban también a los productos de producción local.

68. El Comité convino en someter esta cuestión a la Comisión. La delegación del Reino Unido indicó que plantearía esta cuestión (es decir, la aceptación con notificación de requisitos más rigurosos) en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales. En cuanto a la cuestión del punto de control, el Comité acordó mantener la frase " en el punto de entrada en un país o en el de entrada en los canales comerciales internos de una nación" para todas sus propuestas actuales sobre tolerancias, etc. hasta su próximo período de sesiones, en que discutiría nuevamente esta cuestión.

#### PRINCIPIOS PARA FIJAR Y CONTROLAR LAS TOLERANCIAS

69. El Comité examinó la nota presentada durante las reuniones por la delegación del Canadá sobre los "principios para fijar y controlar las tolerancias" (CCPR/68 - Tema 4 del programa) y los comentarios a dicha nota formulados por la delegación de los Países Bajos. En dichos documentos se recalca la necesidad de llegar a un acuerdo sobre los principios para fijar las tolerancias y los límites prácticos de residuos a fin de acelerar la labor del Comité, y también la necesidad de que las tolerancias y las consideraciones toxicológicas estén en relación con una "buena práctica agrícola" (mundial). Varios delegados insistieron en la necesidad de mantener los plaguicidas a un nivel mínimo. Se discutieron además las cuestiones siguientes:

- i) las dificultades que determinadas tolerancias pueden causar a los países en desarrollo
- ii) el cumplimiento de las tolerancias y las dificultades que se plantean por el hecho de que ciertos países importadores exigen certificados que garanticen que sus tolerancias han sido respetadas.

70. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones de la nota del Canadá, apoyada por la de los Países Bajos, y recomendó a su vez que se formara un grupo especial de redacción para que preparara un documento de trabajo en el que figuraran principios generales para fijar tolerancias en el Codex y otras conclusiones para discutirlos en el próximo período de sesiones del Comité. La delegación del Canadá indicó que, a reserva de que esto fuera confirmado, su gobierno estaba dispuesto a recibir a dicho grupo de redacción para que se reuniera en el Canadá. Las siguientes delegaciones indicaron que, a reserva de la aprobación de sus gobiernos respectivos, aceptarían invitaciones para integrar el grupo de redacción: Australia, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Países Bajos, Reino Unido y República Federal de Alemania.

71. Las Secretarías de la FAO y de la OMS indicaron que sus organizaciones estarían sumamente interesadas en la labor que debía desarrollar dicho grupo especial de redacción y pidieron que las invitaciones para integrar el grupo se hicieran en consulta con esas organizaciones.

72. La delegación de los Países Bajos accedió a preparar un documento de trabajo para el Grupo de Redacción, en el que tendría en cuenta las sugerencias que se recibieran de los países miembros antes del 1º de enero de 1969. a/ Se acordó que el informe del Grupo de Redacción se distribuyera como documento de trabajo en el próximo período de sesiones del Comité.

#### LISTAS DE PRIORIDADES

73. Durante el período de sesiones el Presidente, designó un grupo de trabajo reducido para que estudiara los criterios ya fijados en los informes del primero y el segundo períodos de sesiones, y preparara orientaciones concisas que sirvieran a los Gobiernos Miembros del Codex para proponer la inclusión de nuevos preparados. Integraron dicho grupo de trabajo representantes de las delegaciones de Australia, Israel, los Países Bajos, el Reino Unido y la Secretaría de la FAO.

74. Al recibir el informe de dicho grupo de trabajo, el Comité consideró que entre sus atribuciones estaba "la preparación de una lista de prioridades de los residuos de plaguicidas hallados en los productos alimenticios que entran en el comercio internacional para que sirva de pauta a la Reunión Mixta cuando ésta considerara su labor futura" (Apéndice V, Informe del Tercer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 65/30, página 79). Además de esto, el Comité reconoció que la Reunión Mixta debía tener en cuenta los problemas de los residuos de plaguicidas que interesaban a los gobiernos que no eran miembros de la Comisión del Codex Alimentarius y que la Reunión Mixta solamente podía discutir un número limitado de preparados en cada período de sesiones.

75. Después de examinar los criterios para fijar prioridades para incluir preparados expuestos en un informe anterior de la Comisión del Codex Alimentarius (párrafo 36, Informe del Tercer período de sesiones, ALINORM 65/30, página 25) y en el informe del primer período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (párrafo 11, página 5, ALINORM 66/24), el Comité aprobó los principios y el procedimiento que se explican en los párrafos que anteceden.

#### PRINCIPIOS PARA LA SELECCION DE PRIORIDADES

76. Para que a un problema de residuos de plaguicidas pueda asignársele la más alta prioridad, es preciso que esté vigente, que afecte al comercio internacional en una escala considerable y que sea una cuestión de higiene pública o dé lugar a un problema comercial, o ambas cosas. A los problemas potenciales de carácter similar se les deberá asignar una prioridad menos elevada.

---

a/ Las sugerencias deben enviarse al Dr. N. van Tiel, Director del Servicio de Protección Fitosanitaria, Geertjesweg 15, Wageningen, Holanda, con copias al Presidente del Comité y al Jefe de la Sección de Normas Alimentarias.

### PROCEDIMIENTO PARA FIJAR LAS PRIORIDADES

77. El Comité acordó fijar, cada año, una lista de prioridades que abarcara un número razonable de productos químicos, y remitirla inmediatamente a los secretarios de la Reunión Mixta.

78. Los gobiernos que deseen proponer que un plaguicida se incluya en dicha lista de prioridades para fijar una tolerancia internacional, deben plantear el caso teniendo en cuenta los principios expuestos en el párrafo 76 anterior para que el Comité lo considere. Deberán facilitarse los datos siguientes:

- a) Una exposición del problema, que repercute sobre el comercio o sobre la salud y que requiere atención,
- b) identificación del preparado (ISO o nombre químico),
- c) productos que entran en el comercio internacional y presentan residuos,
- d) necesidad de emplear el preparado (para controlar las plagas o enfermedades indígenas o de otros países, o para cumplir los requisitos de países importadores en materia de sanidad vegetal),
- e) un breve examen de la importancia toxicológica de los residuos, en los casos en que sea adecuado.

### APLICACION DEL PROCEDIMIENTO

79. Para aplicar el procedimiento, el Comité acordó:

- a) que no podrían agregarse preparados a la actual Lista III de Prioridades, aunque sí suprimirse,
- b) que la Lista II de Prioridades debía fijarse en el actual período de sesiones,
- c) que con respecto a los preparados de la Lista V de prioridades y siguientes, las propuestas de los gobiernos formuladas del modo que se explica en el párrafo 78 anterior debían ser presentadas a tiempo para que pudieran discutirse en el cuarto período y subsiguientes períodos de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

### ESTADO DE LOS TRABAJOS Y MODIFICACION DE LAS LISTAS III, IV y V de PRIORIDADES

#### Asignación de tareas

80. El Comité tomó nota de que varios países a los que se habían asignado trabajos en el último período de sesiones habían presentado amplia documentación con datos sobre los plaguicidas de la Lista III de Prioridades para que fueran examinados en la Reunión Mixta. Esos países eran el Canadá (auxiliado por el Reino Unido), los Estados Unidos, la República Federal de Alemania y Suiza. El Comité expresó su gratitud por la valiosa aportación que dichos países habían hecho a la labor de la Reunión Mixta.

Modificación de las Listas de Prioridades

Lista III de Prioridades

81. A petición de la delegación de los Estados Unidos, la endrina fue suprimida de la Lista III de Prioridades y colocada en la Lista V puesto que se estaban realizando amplias investigaciones sobre este preparado. No se aceptó una propuesta de la delegación de Suiza de añadir el tiometona y el formotión a la Lista III de Prioridades debido a que la Reunión Mixta no disponía de tiempo para preparar monografías sobre estos preparados antes de su próxima sesión. El Comité rechazó una recomendación del Reino Unido de suprimir el cloropropilato y el clorobenzilato de la Lista III de Prioridades por no haberse cumplido las condiciones que se fijan en el párrafo 76 anterior, por estimar que se había avanzado mucho en los trabajos sobre esos preparados. En el Apéndice VI figura la Lista III de prioridades.

Lista IV de Prioridades

82. A petición de la delegación de los Países Bajos los preparados de organotín fueron suprimidos de la Lista IV de Prioridades y transferidos a la Lista V. Después de examinar las justificaciones de los nuevos preparados propuestos, el Comité decidió añadir ocho preparados a la lista establecida en el segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, como se indica en el Apéndice VI.

Lista V de Prioridades

83. El Comité decidió discutir en su próximo período de sesiones los plaguicidas ya comprendidos en la Lista V y los nuevos, a fin de poder tener en cuenta los criterios que debían determinar la inclusión de un preparado en una lista de prioridades. El Comité decidió pedir justificaciones para la inclusión de los ocho nuevos plaguicidas que se indican en el Apéndice VI. a/

CALCULO DE LA INGESTION DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

84. Se informó al Comité que hasta la fecha la Secretaría ha recibido relativamente pocos datos sobre los estudios relativos al régimen alimentarios completo. Se acordó, por tanto, recordar a los Gobiernos Miembros la importancia de dichos datos y pedir que se remitan a los datos correspondientes a la Secretaría, de ser posible antes del 1º de julio de 1969. b/

---

a/ Los datos deberán enviarse al Presidente del Comité con una copia al Jefe de la Sección de Normas Alimentarias, FAO, Roma, antes del 1º de mayo de 1969.

b/ Los datos deberán remitirse al Jefe de la Sección de Normas Alimentarias FAO, Roma, con una copia al Dr. F.W. Whittemore, Subdirección de Protección de Cultivos.

85. Además, se informó al Comité que la OMS había establecido un programa mediante calculadoras para calcular las ingestiones de aditivos alimentarios por países o regiones. Este programa podía adaptarse al cálculo de las ingestiones de residuos de plaguicidas. El Comité decidió que la cuestión se discutiera más ampliamente en la Reunión Mixta de diciembre de 1968 y, si se consideraba indicado, que se obtuvieran datos para que, en la labor que estaba realizando la OMS para calcular la ingestión de elementos alimentarios adicionales, se estudiara también la ingestión de residuos de plaguicidas.

#### MÉTODOS DE ANÁLISIS DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

86. El Comité tuvo ante sí un documento de trabajo sobre los métodos de análisis de los residuos de plaguicidas recomendados en la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR/68/7) y un Addendum -CCPR/68/7(1) - distribuidos durante el período de sesiones. Asimismo, el Comité examinó los documentos de trabajo CCPR/68/7(2), (3) y (4), con comentarios de los gobiernos y un proyecto de resolución de la delegación del Reino Unido.

87. La Secretaría señaló al Comité el párrafo 8 del informe del 12º período de sesiones del Comité Ejecutivo de la Comisión (ALINORM 69/3) referente a los métodos para analizar los plaguicidas en los alimentos. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas también expresó su preocupación por la falta de métodos adecuados de arbitraje para las tolerancias que ahora se encuentran en diversos Trámites del Procedimiento. Durante el debate sobre métodos de análisis y toma de muestras el Comité formuló las observaciones y decisiones siguientes:

88. El Comité convino en que en el Codex Alimentarius debían figurar métodos de análisis y toma de muestras de residuos de plaguicidas y observó que debía establecerse un método de análisis con respecto a cada residuo en cada tipo de alimento como un método de arbitraje a emplear en casos de controversia.

89. Durante el debate sobre la necesidad de fijar otros métodos para determinar los residuos de plaguicidas muchas delegaciones opinaron que a los fines del arbitraje, debía establecerse un solo método. El Comité convino en este criterio y también fue de opinión que es posible que deban establecerse diferentes métodos de análisis para los residuos de plaguicidas en el caso de diversos productos así como para diversos niveles de tolerancia.

90. Al plantearse si este Comité debía ser el único órgano responsable de establecer métodos de análisis y toma de muestras para determinar residuos de plaguicidas, el Comité convino en la opinión del Comité Ejecutivo de que no era necesario someter dichos métodos de análisis a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

91. El Comité accedió a la propuesta de la delegación del Reino Unido de que en los casos en que se dispusiera de un método de análisis ya probado en colaboración o aceptado internacionalmente, dicho método se relacionara con la tolerancia adecuada como método de arbitraje.

92. Durante el debate sobre el procedimiento a seguir para fijar en el Codex los métodos de análisis y toma de muestras a utilizar en casos de controversia

para analizar los residuos de plaguicidas, se discutió la posible colaboración con la UIQPA. El Comité decidió encargar el estudio de esta cuestión a la Comisión. Los métodos que estudie esa organización podrían ser adecuados a los fines del Codex y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas podría examinarlos con miras a su ulterior elaboración como métodos de arbitraje del Codex.

93. La Secretaría del Grupo de Trabajo de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas indicó que en lo sucesivo, cuando formulara recomendaciones respecto a los métodos de análisis, el Grupo de Trabajo indicaría qué métodos serían adecuados para su aprobación como métodos de arbitraje.

94. El Comité accedió a una propuesta del Reino Unido en el sentido de que, a falta de métodos de análisis probados o aceptados internacionalmente, las tolerancias del Codex se siguieran sometiendo a la aprobación de los gobiernos.

95. El Comité accedió también a las siguientes propuestas del Reino Unido:

- i) Los países que preparen información para la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas deberían presentar en sus estudios una evaluación de los métodos disponibles para determinar residuos, especialmente los que puedan emplearse como métodos de arbitraje, y deberían recomendar trabajos internacionales en colaboración en los casos en que sea conveniente.
- ii) Con respecto a los métodos de análisis para las tolerancias (o para los límites prácticos de residuos) sobre los cuales ya la Reunión Mixta ha hecho recomendaciones, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas debería, cuando fuera pertinente, solicitar ofertas para organizar trabajos internacionales en colaboración sobre un método analítico de arbitraje.
- iii) Debe preverse la forma de revisar los métodos de arbitraje aprobados.

Las delegaciones del Canadá e Israel se reservaron su posición en lo que respecta a los puntos ii) y iii).

96. El Comité tomó nota de que no todos los métodos de análisis recomendados hasta este momento por la Reunión Mixta y que figuraban en el documento de trabajo CCPR/68/7, para las tolerancias de residuos de plaguicidas en el Trámite 8 del Procedimiento, habían sido objeto de estudios en colaboración. Por ese motivo decidió aplazar el estudio de estos métodos hasta que la Comisión aclarara qué procedimiento deberá adoptarse con respecto a la posible cooperación con la UIQPA.

#### CUESTIONES ENCARGADAS AL COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

##### Glosario de términos (a)

97. El Comité tomó nota de que accediendo a la solicitud que formuló en el segundo período de sesiones la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas había preparado un glosario de términos empleados en sus trabajos. El Comité tomó nota de la definición de residuos de plaguicidas propuesta por la Reunión Mixta y observó que dicha definición era necesaria para los Principios Generales

---

(a) Informe de la Reunión Mixta de 1967 sobre Residuos de Plaguicidas, FAO: Informe de reunión No. PL:1967/M/11WHO Techn. Rep. Ser. No. 391.

del Codex Alimentarius. El Comité acordó invitar a los gobiernos a formular sus comentarios a la definición de residuos de plaguicidas antes del 31 de marzo de 1969. a/ El Reino Unido se comprometió a examinar estos comentarios y a preparar una definición de residuos de plaguicidas para el Comité del Codex, que éste discutirá en su próximo período de sesiones.

#### MODIFICACION AL PARRAFO 36 a) DEL INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

98. El Comité tomó nota de que la Comisión estaba de acuerdo en que el párrafo 36 a) debía modificarse a fin de que los gobiernos también enviaran una copia de los datos toxicológicos al Presidente del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, como referencia.

#### ATRIBUCIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

99. Con respecto a los residuos en los alimentos para animales y a los residuos de otras procedencias, el Comité recomendó en su último período de sesiones que entre sus atribuciones debía estar ocuparse de todos los residuos de plaguicidas, sea cual fuere su origen, y pidió a la Comisión que aprobara este criterio (véase el párrafo 12 del informe del segundo período de sesiones). El Comité tomó nota de que en su quinto período de sesiones la Comisión había manifestado estar de acuerdo con la opinión del Comité de que éste debía ocuparse de los residuos de plaguicidas en los alimentos, producidos por toda clase de plaguicidas.

#### INDICE DE DISPOSICIONES LEGALES Y REGLAMENTARIAS VIGENTES DE DIVERSOS PAISES SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS

100. El Comité recibió un documento (CCPR/68/9) que lleva este título de la Subdirección de Legislación de la FAO. Reconociendo el valor de los datos que en él figuran, expresó su agradecimiento a la Subdirección por poner a su disposición dicho documento. Se indicó que en "Aditivos de los Alimentos - Legislación Reciente", un boletín que la FAO publica periódicamente figuran datos al día de carácter similar y que este boletín podía obtenerse en la Dirección de Publicaciones de la FAO.

#### LABOR FUTURA

101. El Comité discutió los trabajos sobre los plaguicidas que figuran en las Listas III y IV de Prioridades, que no habían sido previstos en el anterior período de sesiones. La Delegación de la República Federal de Alemania se comprometió a preparar información sobre el "coumafos", en la Lista III. La delegación de los Estados Unidos convino en presentar datos sobre el dinocap y el quintazene, en la Lista IV. El Comité pidió que dichos datos fueran presentados antes del 1º de agosto de 1969, o a ser posible con anterioridad a esa fecha.

---

a/ Los comentarios deben remitirse al Presidente del Comité con copias al Jefe de la Sección de Normas Alimentarias, FAO, Roma, y al Sr. L.G. Hanson, Chief Executive Officer, Food Standards, Science and Safety Division, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Horseferry Road, London, S.W.1 (La definición figura en el Apéndice VII).

102. El Comité examinó una propuesta del Canadá relacionada con los residuos de plaguicidas en los alimentos para animales. Se decidió recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que pidiera a la FAO que convocara una reunión de su Grupo de Trabajo sobre Residuos de Plaguicidas lo antes posible, conjuntamente con otros departamentos interesados de la FAO, para discutir el problema de los residuos de plaguicidas en los alimentos para animales teniendo en cuenta las tolerancias y los límites prácticos de residuos recomendados para la carne, la leche, los productos lácteos y el azúcar.

OTRAS CUESTIONES

a) Cuestiones encargadas a las Reuniones Mixtas de 1968 y 1969 del Grupo de Trabajo de la FAO y el Comité de Expertos de la OMS sobre Residuos de Plaguicidas.(a)

103. La delegación de Australia señaló al Comité el párrafo 18.a) 2 del informe de su segundo período de sesiones en el que se afirmaba que el límite práctico de residuo de 0,1 ppm para la aldrina y la dieldrina en la yema de huevo había sido comunicado a los gobiernos para que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento. La Secretaría manifestó que dicho límite práctico de residuo no era una recomendación de la Reunión Mixta. No habiendo una justificación tecnológica adecuada para este límite, el Comité decidió mantener esta propuesta en el Trámite 4 del Procedimiento hasta tanto se discutiera en la próxima Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. La delegación de Australia se comprometió a facilitar la información necesaria antes de la Reunión Mixta.

104. Diversas delegaciones pidieron que el Comité solicitara a las futuras Reuniones Mixtas que recomiendan tolerancias o límites prácticos de residuos para productos adicionales en el caso de determinados plaguicidas que ya habían sido discutidos. Se informó a dichas delegaciones que a fin de que la Reunión Mixta pudiera adoptar esas decisiones debían presentarse los datos que justificaran dichas tolerancias o límites prácticos de residuos a la Secretaría de la FAO, lo antes posible, y en todo caso antes del 1º de diciembre de 1968 si se quería que la cuestión fuera discutida en la Reunión Mixta de 1968.

Teniendo en cuenta estos requisitos, las siguientes delegaciones pidieron a la Reunión Mixta que examinara la conveniencia de recomendar tolerancias o límites prácticos de residuos para los plaguicidas y los productos que a continuación se indican.

Cuestiones a considerar en la Reunión Mixta de 1968

<u>Australia</u>	<u>Límite</u>
<u>Aldrina y dieldrina</u>	
límite práctico de residuo, yema de huevo	0,1 ppm
<u>Carbarilo</u>	
tolerancia temporal, carne (con arreglo a la grasa)	1,0 ppm
tolerancia temporal, productos lácteos (con arreglo a la grasa)	0,1 ppm

a/ En el Apéndice IX se resumen todas las cuestiones remitidas a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas



Australia (cont.)

Límite

Carbarilo (cont.)

tolerancia temporal, cereales crudos

1,0 ppm

lindano

límite práctico de residuo, yema de huevo

0,2 ppm

diazinón

tolerancia, carne (con arreglo a la grasa)

0,75 ppm

DDT

límite práctico de residuo, yema de huevo

0,5 ppm

etión

tolerancia, carne (con arreglo a la grasa)

No especificado

Canadá

malatión

tolerancia, carne (con arreglo a la grasa)

No especificado

República Federal de Alemania

heptacloro

límite práctico de residuo, remolacha

No especificado

Países Bajos

malatión, dibromuro de etileno, bromuro de metilo

tolerancia, productos cereales

No especificado

heptacloro y epoxi-heptacloro

límite práctico de residuos, remolachas y zanahorias  
(y se excluyen las zanahorias de la tolerancia actual)

0,05 ppm

Nueva Zelanda

lindano

límite práctico de residuo, carne (con arreglo a la  
grasa)

2,0 ppm

Reino Unido

lindano

límite práctico de residuo, carne (con arreglo a la  
grasa)

2,0 ppm

Cuestiones a considerar en la Reunión Mixta de 1969

Estados Unidos

carbarilo

reevaluación de las IDA

b) Apoyo al programa en la Sede de la FAO

105. El Comité señaló a la Comisión del Codex Alimentarius el aumento de la labor que pesa sobre el personal de la Secretaría de la FAO que trabaja para la Reunión Mixta debido a la necesidad urgente de preparar a tiempo la documentación para las reuniones del Comité. También observó que aunque si las monografías emanantes de los períodos de sesiones de la Reunión Mixta son requeridas por las delegaciones por lo menos tres meses antes de la reunión, esta fecha límite no se había observado nunca. El Comité consideró que la cuestión de contar con un apoyo adecuado a sus trabajos en la Sede de la FAO exigía atención inmediata.

c) Métodos de control de las plagas y transporte de plaguicidas en buques que lleven cereales de un país a otro

106. La delegación del Canadá pidió que el Comité señalara a la Comisión del Codex Alimentarius el problema de los residuos de plaguicidas que se deben a métodos irregulares de control de plagas (en lo referentes a almacenamiento, etc. de alimentos) seguidos en los buques que transportan alimentos de uno a otro país y a las dificultades que se presentan en los puntos de descarga. La delegación del Canadá se comprometió a preparar un documento de trabajo para la próxima reunión del Comité.

d) Peticiones de los Comités del Codex

107. La Secretaría señaló al Comité una recomendación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de que se estudie una tolerancia de 250 ppm para el formiato de metilo o etilo en la pasas de uva. El Comité estimó que para remitir dichas tolerancias a la Reunión Mixta se necesitaban datos que justificaran su inclusión en la Lista de Prioridades, y señaló al citado Comité del Codex los párrafos 76 y 79, en los que se fijan los criterios para incluir los preparados en las listas de prioridades.

108. La Secretaría señaló también al Comité el párrafo 21 del informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate. El Comité tomó nota de que dicho Comité había recibido información de la "Office International du Cacao et Chocolat" sobre los residuos de plaguicidas hallados en las semillas de cacao y que había pedido que se recomendaran tolerancias para plaguicidas en la forma en que figuran en el informe de la OICC (Cx 5/13 (OICC) mayo 1968) con respecto a las semillas de cacao y a los productos derivados. La Secretaría de la Reunión Mixta indicó al Comité que los datos que figuraban en el informe de la OICC eran suficientes para que la Reunión Mixta examinara las recomendaciones sobre tolerancias de residuos de plaguicidas para estos productos. El Comité pidió a la Reunión Mixta que cumpliera la petición del Comité del Codex sobre los Productos del Cacao y el Chocolate y estudiara lo antes posible la cuestión de los residuos de plaguicidas en estos productos.

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

109. El Comité decidió que el Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas se efectuara en los Países Bajos en el otoño de 1969, de ser posible inmediatamente antes o después de la reunión que proyecta celebrar el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Las fechas exactas y el lugar serán fijados por la Secretaría del Comité en consulta con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, teniendo en cuenta las fechas de las reuniones del Codex que fije la Comisión.

LISTA DE PARTICIPANTES

REPRESENTANTES

ARGENTINA

Maria Aida L. DE LERER  
Laboratorio de Residuos de Pesticidas  
Ministerio de Agricultura y de  
Ganaderia  
Buenos Aires

AUSTRALIA

Mr J.D. MACFARLANE  
First Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra

Dr T.C. DUNNE  
Director of Agriculture  
Perth  
Western Australia

Mr J.T. SNELSON  
Pesticides Coordinator  
Department of Primary Industry  
Canberra

Dr R.H.C. WELLS  
First Assistant Director-General  
Department of Health  
Canberra

J. BENSTEAD  
Agricultural and Veterinary Chemicals  
Association  
c/o Shell Chemical (Aust.) Pty.Ltd  
155 William Street  
Melbourne

BELGICA

M. DE RIJCK  
Ingénieur des denrées alimentaires  
Ministère de la Santé Publique  
20 rue Montagne de l'Oratoire  
Bruxelles

Professor Em. TILEMANS  
Directeur de la Station de Phytopharmacie  
de l'Etat  
Gembloux

BRASIL

Dr Diogenes DA SILVA CARDOSO  
Serviço de Defesa Sanitaria Vegetal  
Ministerio da Agricultura  
Rio de Janeiro, ZC-P, G.B.

CANADA

Dr H. HURTIG  
Research Coordinator (Pesticides)  
Research Branch  
Department of Agriculture  
Ottawa

Mr E.R. HOUGHTON  
Supervisor Pesticide Unit  
Plant Products Division  
Production Marketing Branch  
Department of Agriculture  
Ottawa

Miss Vivian WIGHTMAN  
Second Secretary Canadian Mission to  
the European Communities  
Bruxelles

Dr D.A. BEVER  
Technical Director Niagara Brand  
Chemicals  
Division of FNC Machinery and Chemicals  
Limited  
1274 Plains Road East  
Burlington  
Ontario  
(Representative of Canadian Agricultural  
Chemicals Association)

DINAMARCA

Mr F. BRO-RASMUSSEN  
The National Pesticide Laboratory  
Amager Faelledvej 56  
Copenhagen S

Dir. E. POULSEN, Dr Med.Vet.  
National Food Institute  
Institute of Toxicology  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg

FRANCIA

M. VIEL  
Directeur du Laboratoire de Phytopharmacie  
INRA, Ministère de l'Agriculture  
Versailles

## FRANCIA (cont.)

Mme. Dr M.A. CAILLET  
Ministère des Affaires Sociales  
Chambre syndicale de la Phytopharmacie  
à Paris  
14 Thizy  
Paris

## ALEMANIA, REP. FED. de

Dr H. DREES  
Ministerialrat  
Federal Ministry for Food,  
Agriculture and Forestry  
53 Bonn

Dr Gerhard BRESSAU  
Scientific Counsellor  
Federal Health Office  
1 Berlin 33

Dr H. FREHSE  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
53 Bonn

Dr FROHBERG  
Industrieverband Pflanzenschutz-  
und Schädlingsbekämpfungsmittel E.V.  
6 Frankfurt

Dr A. MULLER/Mr G. LEBER  
Industrieverband Pflanzenschutz- und  
Schädlingsbekämpfungsmittel E.V.  
6 Frankfurt

Dr H. RAUSCHER  
Industrieverband Pflanzenschutz- und  
Schädlingsbekämpfungsmittel E.V.  
6 Frankfurt

## GRECIA

P. ADAM  
Ingénieur Agronome  
Chef du Service de Contrôle des Pesticides  
Ministère de l'Agriculture  
Athènes

## HUNGRIA

Dr R. TARJÁN, D.M.Sc.  
Director, Institute of Nutrition  
Professor, Postgraduate School of Medicine  
Chair of Nutritional Science  
Gyáli út 3/a  
Budapest IX

IRAN

Dr Mahmoud OLOUMI  
Director General Food and Cosmetic  
Control Department  
Ministry of Health  
Teheran

IRLANDA

Professor D. McALEESE  
Agricultural Chemistry Department  
University College  
Glasnevin  
Dublin 9

M. KIELY  
Research and Development  
Erin Foods Limited  
Carlow

ISRAEL

Mr Z. RAPOPORT  
Agricultural Councillor  
Israel Embassy  
Bruxelles  
Belgium

Dr Ch. RESNICK  
Director, Pesticides Division  
Ministry of Agriculture  
Jaffa

PAISES BAJOS

Dr A. KRUYSSSE (Chairman of the Session)  
Inspector General of Public Health  
in charge of Foodstuffs Division  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

Dr N. van TIEL  
Director of Plant Protection Service  
Geertjesweg 15  
Wageningen

Dr G.J. van ESCH  
Head of the Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Sterrenbos 1  
Utrecht

Dr A.F.H. BESEMER  
Head of Pesticides Division  
Plant Protection Service  
Geertjesweg 15  
Wageningen

## PAISES BAJOS (cont.)

Dr H.G. VERSCHUUREN  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Sterrenbos 1  
Utrecht

Dr M.J.M. OSSE  
Direction of Trade and Industry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
le v.d. Boschstraat 4  
's-Gravenhage

Dr G.F. WILMINK  
Cabinet Adviser in General Service of  
the Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
le v.d. Boschstraat 4  
's-Gravenhage

Dr J.E. HELLINGMAN  
Netherlands Association of Pesticides  
Manufacturers  
N.V. Verdugt  
Papesteeg 10  
Tiel

Ir. J.B. de LETTER  
Raad van Nederlandse Ondernemingen  
Unilever Research Laboratory  
Duiven  
P.B. 7  
Zevenaar

Dr O.R. OFFRINGA  
Netherlands Association of Pesticides  
Manufacturers  
Philips Duphar N.V.  
Weesp

Ir. A.J. PIETERS  
Netherlands Association of Pesticides  
Manufacturers  
Philips Duphar N.V.  
Weesp

Dr. v. RAALTE  
Shell Intern. Research Cy.  
's Gravenhage

## NUEVA ZELANDIA

Mr F.B. THOMPSON  
Superintendent Agricultural Chemicals  
Department of Agriculture  
P.O. Box 2298  
Wellington C1



NORUEGA

Professor O. DYBING  
The Veterinary College of Norway  
Department of Pharmacology and  
Toxicology  
Ulleválsveien 72  
Oslo 4

POLONIA

Mr J. ZERBE  
Ministry of Foreign Trade  
Quality Inspection Office  
Stepinska 9  
Warsaw 36

SUECIA

Dr F. BERGLUND  
National Institute of Public Health  
Stockholm 60

SUIZA

Dr H. FORSTER  
Municipal Chemist  
Drusburgstrasse 15  
Zurich

Dr A. TALLICHET  
Adjoint Service Fédéral Hygiène Publique  
Bollwerk 31  
Berne.

Dr Th. WILDBOLZ  
Eidg. Versuchanstalt für Obst- Wein  
und Gartenbau  
Wädenswil

Mr E. HUTTER  
Swiss Society of Chemical Industries  
Gottfried Kellerstrasse 7  
Zurich

Dr K. IMHOF  
Ursina Limited  
Brunnadernstrasse 42  
Berne

Dr C. KLOTZSCHE  
Sandoz A.G.  
Basle

Dr J.C. de MAN  
Afico S.A.  
Laboratoire de Contrôle  
1814 La Tour de Peilz

## TAILANDIA

Professor Yos BUNNAG  
Director-General  
Department of Science  
Ministry of Industry  
Bangkok

Mr Chuvid RATANACHAI  
Director  
Food and Drug Control Division  
Ministry of Public Health  
Bangkok

## TURQUIA

Mr Cevdet SEVINTUNA  
Director of the Department of Pesticides  
Ministry of Agriculture  
Ankara

Miss Dr Ayten GUVENER  
Chief of the Residue Laboratory  
Institute for Plant Protection,  
Chemicals and Equipment

P.K. 49  
Yenimahalle  
Ankara

## REINO UNIDO

Mr P.N.M. MOORE  
Principal  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1

Dr R. de B. ASHWORTH  
Senior Principal Scientific Officer  
Plant Pathology Laboratory  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Harpenden  
Hertfordshire

Mr T.P. O'MARA  
Chief Executive Officer  
Ministry of Health  
Alexander-Fleming House  
Elephant and Castle SE1  
London WC1

REINO UNIDO (cont.)

Dr E.E. TURTLE  
Senior Principal Scientific Officer  
Infestation Control Laboratory  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food

Hook Rise South  
Tolworth  
Surbiton  
Surrey

Dr D.E. STEVENSON  
Shell Research Limited  
Tunstall Laboratory  
Broad Oak Road  
Sittingbourne  
Kent

Mr J. WILEN  
c/o H.J. Heinz and Company Limited  
Hayes  
Middlesex

ESTADOS UNIDOS

Dr O.C. FITZHUGH  
Toxicological Advisor  
Bureau of Science  
Food and Drug Administration  
Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington DC 20204

Dr K.C. WALKER  
Assistant to the Deputy Administrator  
Farm Research  
Agricultural Research Service  
US Department of Agriculture  
Washington DC 20250

Dr J.P. FRAWLEY  
Chief Toxicologist  
Hercules Inc.  
Wilmington  
Delaware

Dr R.F. GLASSER  
Manager  
Pesticide Regulations Department  
Shell Chemical Company  
110 West 51st Street  
New York NY 10020

ESTADOS UNIDOS (cont.)

Mr G.E. HILBERT  
-Food Health Expert  
US Department of Agriculture  
Washington DC 20250

Mr D.R. THOMPSON  
European Representative  
California-Arizona Citrus Industry  
52 Rue du Progres  
Brussels  
Belgium

Dr H.P. BINGER  
Assistant Agricultural Attaché  
US Mission to the European Communities  
23 Avenue des Arts  
Brussels  
Belgium

OBSERVADORES

CHECOSLOVAQUIA

Dr V. BENEŠ  
Ministry of Health  
Institute of Hygiene  
Prague 10

ASESORES

SUIZA

Mr M. SPINDLER  
J.R. Geigy A.G.  
Basle

Dr E. USTERI  
CIBA A.G.  
Basle

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Dr L.G. Ladomery  
Food Standards Branch  
FAO  
Rome  
Italy

Dr F.W. Whittemore  
Crop Protection Branch  
FAO  
Rome  
Italy

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Dr F.C. Lu  
Chief  
Food Additives Unit  
WHO  
Geneva  
Switzerland

CONSEJO DE EUROPA

Dr O. Messer  
Head of Partial Agreement Division  
Council of Europe  
F67 Strasbourg  
France

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

Dr S. Dormal-van den Bruel  
Direction Générale de l'Agriculture  
Berlaymont  
129 rue Stevin  
Bruxelles 4  
Belgium

FRUCOM

Mr J.J. Mertens  
Onder-voorzitter  
30 St Amelbergalei  
Scholten (Ant)  
Belgium

FEDERACION INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES NACIONALES  
DE FABRICANTES DE PLAGUICIDAS (GIFAP)

Mr Y. Demaret  
Secretary General of the GIFAP  
49 Marie Louise Square  
Brussels 4  
Belgium

Ir. M.C. Dieleman  
Hercules N.V.  
Colijnplein 12  
's Gravenhage  
The Netherlands

Dr M. Eisler  
Chief Pharmacologist  
Velsicol Chemical Corp.  
Chicago  
Illinois 60611  
USA

GIFAP (cont.)

Mr A.B. Lindquist  
Manager  
Research Department  
Stauffer Chemical Company  
1200 South 47th Street  
Richmond  
California  
USA

Mr B. Lorant  
Vice President  
Research  
Velsicol Chemical Corporation  
Chicago  
Illinois 60611  
USA

Dr Percy Polen  
Velsicol Chemical Corporation  
330 East Grand Avenue  
Chicago  
Illinois 60611  
USA

Mr H.R. Quest  
Associate Director  
Union Carbide Corporation  
P.O. Box 8361  
South Charleston  
West Virginia 25303  
USA

Mr M.J. Sloan  
Manager  
Regulatory Affairs  
Shell Chemical Co  
Agricultural Chemicals Division  
New York, NY  
USA

ISO/TC 34 SC 5

Ir. L.G.M.T. Tuinstra  
Government Dairy Station  
Vreewijkstraat 12b  
Leiden  
The Netherlands

SECRETARIA

Drs. L.J. Schuddeboom  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam  
The Netherlands

Ir. L.P. Flipse  
Head of Bureau of Pesticides  
Committee for Phytopharmacy  
Geertjesweg 15  
Wageningen  
The Netherlands

Mrs. Drs. E.A.H. van Heemstra-Lequin  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Sterrenbos 1  
Utrecht  
The Netherlands

SECRETARIA ORGANICA

Mr I.A. Alkema  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam  
The Netherlands

Mr J. Drijver  
International Agricultural Centre  
Prinses Marijkeweg 15-17  
Wageningen  
The Netherlands

TOLERANCIAS QUE HABRAN DE SOMETERSE A LA  
 COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL TRAMITE 8

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
dibromuro de etileno			véase bromuro inorgánico
cianuro de hidrógeno	cereales crudos	75	9,11
cianuro de hidrógeno	harina	6	10,11
bromuro inorgánico, determinado y expresado como ión de bromuros totales de todas las procedencias	cereales crudos	50	12
malatión	cereales crudos	8	8,17
bromuro de metilo			véase bromuro inorgánico



TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS  
QUE DEBERAN SOMETERSE A LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL TRAMITE 5

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
aldrina y dieldrina	hortalizas leche entera productos lácteos  carne	0,1 ***	0,005 *** 0,125 *** con arreglo a la grasa 0,2 *** con arreglo a la grasa	44 41 42 43
difenilo	frutas cítricas	110		14
heptacloro y epoxi- heptacloro (de la aplicación a las se- millas y al terreno, únicamente)	raíces y tubérculos, excepto remolachas (b) patatas coles hortalizas de hoja (lechuga, espinacas) carne	0,1 *  0,1 * 0,1 *	0,05 *	34-35 48 34-35 34-35
fosfuro de hidrógeno	leche entera productos lácteos  cereales crudos	0,1	0,05 *(0,2*a) con arreglo a la grasa 0,002*(0,005 <sup>a</sup> ) 0,025*(0,125*a) con arreglo a la grasa	47 49 50 15

a) Nueva recomendación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (Informe de reunión de la FAO No. PL: 1967/M/11; WHO Tech.Rep.Ser. No. 391)  
b) Véase el Apéndice IX y el párrafo 35.

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
lindano	leche entera productos lácteos		0,008* 0,2* con arreglo a la grasa	45 32-33
malatión a)	fruta, excepto cítricos fruta seca nueces hortalizas, excepto hortalizas de hoja	8 4 8 8 3 6		16-18 19-20 16-18 16-18 22 21
bromuro inorgánico (determinado y expresado como bromuros totales de todas las fuentes)	frutas, excepto aguacates o paltas cítricos fresas fruta seca, excepto dátiles secos higos secos melocotones secos ciruelas pasas pasas de uva hierbas y especias huevos secos	20* 75* 30* 30* 30* 100* 250* 50* 20* 100* 400* 400*		28 26 28 28 28 27 25 28 28 27 24 24
butóxido de piperonilo	cereales crudos frutas para conserva frutas secas hortalizas secas semillas oleaginosas nueces de árbol	20*** 8*** 8*** 8*** 8*** 8***		37 38 38 38 39 39

a) Véase el Apéndice IX y el párrafo 17 de este informe para lo relativo al malaoxón.

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
piretrinas	cereales crudos	3*		40
	frutas para conservas	1*		40
	frutas secas	1*		40
	hortalizas secas	1*		40
	semillas oleaginosas	1*		40
	nueces de árbol	1*		40

- 
- \* Temporal: los resultados de la labor necesaria deben remitirse en junio de 1970 a más tardar
  - \*\* Temporal: los resultados de la labor necesaria deben remitirse en junio de 1971 a más tardar
  - \*\*\* Temporal: los resultados de la labor necesaria deben remitirse en junio de 1972 a más tardar

TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS MANTENIDOS  
EN EL TRAMITE 4 Y REMITIDOS A LA REUNION MIXTA  
SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo per- tinentes de este informe</u>
aldrina y dieldrina	yema de huevo		0,1	103
lindano	cereales crudos	0,5		29
	frutas pequeñas	3,0		30
	hortalizas	3,0		30
	carne		0,7 con arre- glo a la grasa	46
	carne de ave		0,7 con arre- glo a la grasa	46

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS  
QUE HABRAN DE SOMETERSE A LOS GOBIERNOS Y ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
INTERESADAS PARA QUE FORMULEN SUS COMENTARIOS EN EL TRAMITE 3

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo perteniente de este informe</u>
aldrina y dieldrina (aldrina y dieldrina total combinadas)	cereales crudos, excepto arroz frutas, excepto cítricos	0,05*** 0,1*** 0,05***	0,02***	62
carbarilo	arroz frutas, incluidos melones hortalizas, excepto hortalizas de hoja brassica curcubitáceos aceitunas nueces semilla de algodón *carne de ave	2,5 * 10,0 * 5,0 * 10,0 * 10,0 * 10,0 * 10,0 * 5,0 * 5,0 *		55
clordano (los residuos sólo resultan del tratamiento del terreno y se determinan como clordano alfa y gama)	cereales crudos, excepto maíz dulce maíz indio ("popcorn") (hortalizas (d)) tubérculos grandes tubérculos pequeños (excepto zanahorias)	0,1 * 0,1 * 0,3 * 0,2 *	0,1*	55

\*(residuo sobre todo en la piel de las aves; en otros animales no hay residuos)

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
clordano (cont.)	(hortalizas (d))	0,3 *		55
	hortalizas de hoja	0,3 *		
	hortalizas de tallo	0,1 *		
	remolachas	0,1 * en toda la vaina		
	hortalizas de vaina	0,1 *		
	tomates (y hortalizas del mismo grupo)	0,2 *		
	curcubitáceos	0,1 *		
	(frutas (d))	0,2 *		
	bayas			
	pinas			
DDT, DDD y DDE separados o combinados)	(frutas (d))	7,0 *		59, 60
	manzanas	7,0 *		
	peras	7,0 *		
	melocotones	7,0 *		
	albaricoques	7,0 *		
	bayas	1,0 *		
	fresas	3,5 *		
	cerezas	3,5 *		
	ciruelas	3,5 *		
	frutos cítricos	3,5 *		
	frutas tropicales	7,0 *		
	hortalizas, excepto raíces y tubérculos	1,0 *		
	carne	7,0 * con arreglo a la grasa		
	carne de ave	7,0 * con arreglo a la grasa		
	pescado	7,0 * con arreglo a la grasa		

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
DDT (cont.)	leche entera productos lácteos		0,05 (a) * 1,25 (a) * con arreglo a la grasa	59, 60
	nueces (sin cáscara)	1,0 (b) *		
diazinón	frutas, excepto melocotones frutas cítricas hortalizas, excepto coles carne	0,5 * 0,7 * 0,7 * 0,5 * 0,7 * 0,5 * con arreglo a la grasa		61
diclorvos (siempre que sea posible deberá declararse el contenido de dicloroacetaldeído (DCA))	cereales crudos productos cereales hortalizas, excepto hortalizas en conserva hortalizas congeladas frutas (excepto cítricas)	2,0 * 0,3 * 0,3 * 0,1 * 0,1 * 0,1 *		63
dimeato (los residuos deben declararse como dimeato más el análogo de oxígeno)	frutas de árbol hortalizas, excepto tomates pimientos	2,0 * 2,0 * 1,0 * 1,0 *		63
heptacloro y epoxi-heptacloro	cereales crudos hortalizas (c)	0,02 * 0,05 *		56, 57

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo pertinente de este informe</u>
fosforo de hidrógeno	productos cereales (sólo para cocer) hortalizas secas especias	0,01 0,01 0,01		63
paratióon	hortalizas (excepto zanahorias) frutas, excepto melocotones albaricoques frutas cítricas	0,7 * 1,0 * 0,5 * 0,5 * 0,5 *		63

\* Temporal: los resultados del trabajo necesario deberán remitirse en junio de 1970 a más tardar

\*\* Temporal: los resultados del trabajo necesario deberán remitirse en junio de 1971 a más tardar

\*\*\* Temporal: los resultados del trabajo necesario deberán remitirse en junio de 1972 a más tardar

- a) sujeto a confirmación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.
- b) omitido por error durante el período de sesiones; deberá ser confirmado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
- c) no se incluyen las tolerancias para grupos más específicos de hortalizas en el Trámite 5; véase Apéndice III
- d) hasta este momento no se han propuesto límites.



LISTAS DE PRIORIDADES

LISTA III DE PRIORIDADES

metil-azinfos	fenchlorphos
fosfamidón	dioxathion
óxido de etileno	ruelene <sup>R</sup>
arseniato de plomo	clorobencilato
arseniato de calcio	cloropropilato
ethion	coumafos
dicofol	oxythioquinox

LISTA IV DE PRIORIDADES \*

Países que deberán suministrar información en forma de monografías (a)

binapacryl	República Federal de Alemania
dinocap	E.U.A.
quintozene	E.U.A.
dichlofluanid	República Federal de Alemania
captan	E.U.A.
folpet	E.U.A.
difolatan	E.U.A.
orto-fenilfenol y sal sódica	E.U.A.
metil paratión	E.U.A.
toxafene	E.U.A.
formotión	Suiza
thiometen	Suiza
difenilamina	E.U.A.
ethoxyquin	Canadá
thiabendazole	Australia
hexaclorobenzene (b)	Australia

LISTA V DE PRIORIDADES

Países encargados de suministrar justificación por el uso (c) de estos plaguicidas

atrazin	Suiza
simazin	Suiza
promethryn	Suiza
barban	República Federal de Alemania

./..

\* Fenitrotión será considerado por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas en 1969, junto con otras sustancias que figuran en la Lista IV de Prioridades.

LISTA V DE PRIORIDADES (Cont.)

di-allate	Canadá
paraquat	Reino Unido
diquat	Reino Unido
2,4-D	E.U.A.
2,4,5-T	E.U.A.
pyrazon (=PCA)	República Federal de Alemania
endrina	E.U.A.
preparados de organotín	Países Bajos
metilbronuron	Suiza
cloroxuron	Suiza
fluometuron	Suiza
chlormequat	Países Bajos auxiliados por la República Federal de Alemania
dicloropropeno, mezclado o no con dicloropropano	Países Bajos

- 
- a) véase el informe del Segundo período de sesiones y el párrafo 101 del presente informe.
- b) Límite práctico de residuo.
- c) véase el párrafo 83 del presente informe.

DEFINICION DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS a)

Por residuo de plaguicida se entiende todo residuo que se encuentre sobre un alimento o dentro de él procedente de un producto químico empleado para exterminar las plagas. La expresión comprende los derivados de dicho producto. Las cantidades se expresan en unidades de peso del producto químico o de sus derivados, o de ambos, por millones de unidades de peso del alimento (ppm).

Nota explicativa

Al interpretar esta definición debería tenerse en cuenta toda sustancia que en un momento determinado haya podido derivarse del producto y a la que puede atribuirse una influencia sobre la toxicología del residuo. Los residuos de procedencia desconocida (es decir, los procedentes de manipulaciones previas del producto) se tendrán en cuenta en la misma forma que los procedentes de los usos conocidos hechos del producto químico en cuestión. Se entenderá que la expresión plaguicida comprende toda sustancia integrante de un plaguicida que haya sido empleado para exterminar las plagas durante la producción, el transporte, el mercadeo o la elaboración de alimentos o que haya sido administrado a animales para exterminar insectos o arácnidos dentro de sus cuerpos o sobre ellos. No se aplicará a los antibióticos ni a otras sustancias químicas que se hayan administrado a animales con otros fines, como estimular su crecimiento o modificar las modalidades de su proceso de reproducción, como tampoco a fertilizantes ni, al menos al presente a otras sustancias que no sean herbicidas que se empleen para influir sobre el ritmo de crecimiento de las plantas.

- 
- a) Referencias: párrafo 97 del presente informe; Apéndice I del informe de la Reunión Mixta de 1967 del Grupo de Trabajo de Expertos de la FAO y del Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas (FAO: Informe de reunión No. PL: 1967/M/11, WHO Techn.Rep.Ser. No. 391).

LISTA COLECTIVA DE TOLERANCIAS, TOLERANCIAS  
TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN ESTUDIO

ALINORM 69/24  
Apéndice VIII

(T= tolerancia; TT= tolerancia temporal; LPR = límite práctico de residuo)

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Límite en ppm</u>	<u>Tipo de límite</u>	<u>en el Trámite</u>
1. aldrina y dieldrina	cereales crudos,	0,02	LPR	3
	excepto arroz	0,05	TT	3
	frutas, excepto	0,1	TT	3
	cítricos	0,05	TT	3
	hortalizas	0,1	TT	5
	leche entera	0,005	LPR	5
	productos lácteos	0,125 con arreglo a la grasa	LPR	5
	carne	0,2 con arreglo a la grasa	LPR	5
	yema de huevo	0,1	LPR	4
2. carbarilo	cereales crudos,	1	T	(a)
	excepto arroz	2,5	TT	3
	frutas, incluso	10	TT	3
	melones			
	hortalizas, excepto	5	TT	3
	hortalizas de hoja	10	TT	3
	brassica	10	TT	3
	cucurbitáceos	10	TT	3
	aceitunas	10	TT	3
	nueces	10	TT	3
	semilla de algodón	5	TT	3
	carne de ave	5	TT	3
	carne	1 con arreglo a la grasa	T	(a)
	productos lácteos	0,1 con arreglo a la grasa	T	(a)
semillas de cacao y productos deri- vados	(e)	T	(a)	
3. clordano (los residuos sólo resultan del tratamien- to del terre- no y se deter- minan como clor- dano alfa y gama)	cereales crudos,	0,1	LPR	3
	maíz dulce	0,1	TT	3
	maíz indio (popcorn)	0,1	TT	3
	(hortalizas (d))			
	tubérculos grandes	0,3	TT	3
	tubérculos pequeños	0,2	TT	3
	(excepto zanahorias)			
	hortalizas de hoja	0,3	TT	3
	hortalizas de tallo	0,3	TT	3
	remolacha	0,1	TT	3
hortalizas de vaina	0,1(en toda la vaina )	TT	3	
	tomates (y simila- res)	0,1	TT	3

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Límite en ppm</u>	<u>Tipo de límite</u>	<u>en el Trámite</u>	
3. clordano (cont.)	cucurbitáceos (frutas (d))	0,2	TT	3	
	bayas	0,1	TT	3	
	pina	0,2	TT	3	
4. diazinón	frutas, excepto melocotones	0,5	TT	3	
	frutas cítricas	0,7	TT	3	
	hortalizas, excepto coles	0,7	TT	3	
	carne	0,5 con arreglo a la grasa	TT	3	
5. diclorvos (siempre que sea posible deberá declararse el contenido de dicloro-acetaldeído (DCA))	cereales crudos	2	TT	3	
	productos de cereales	0,3	TT	3	
	hortalizas, excepto hortalizas en conserva	0,3	TT	3	
	hortalizas congeladas	0,1	TT	3	
	frutas, excepto frutas cítricas (d)	0,1	TT	3	
6. DDT (DDT, DDD y DDE, separados o combinados)	(frutas(d))				
	manzanas	7	TT	3	
	peras	7	TT	3	
	melocotones	7	TT	3	
	albaricoques	7	TT	3	
	bayas	7	TT	3	
	fresas	1	TT	3	
	cerezas	3,5	TT	3	
	ciruelas	3,5	TT	3	
	frutas cítricas	3,5	TT	3	
	frutas tropicales	3,5	TT	3	
	hortalizas, excepto raíces y tubérculos	7	TT	3	
	carne	7 con arreglo a la grasa	TT	3	
	carne de ave	7 con arreglo a la grasa	TT	3	
	pescado	7 con arreglo a la grasa	TT	3	
	leche entera	0,05 (a)	LPR	3	
	productos lácteos	1,25 (a)	LPR	3	
	nueces (sin cáscara)	1 (b)	TT	3	
	yema de huevo	0,5	LPR	(a)	
	semillas de cacao y derivados	(e)	T	(a)	

<u>Sustancia</u>	<u>Alimento</u>	<u>Límite en ppm</u>	<u>Tipo de Límite</u>	<u>En el Trámite</u>	
7. dimetoato (los residuos deben notificarse como dimetoato más el análogo de oxígeno)	frutas de árbol	2	TT	3	
	hortalizas, excepto tomates	2	TT	3	
	tomates	1	TT	3	
	pimientos	1	TT	3	
8. difenil	frutas cítricas	110	T	5	
9. heptacloro y epoxiheptacloro (resultante de la aplicación a las semillas y al terreno únicamente)	cereales crudos	0,02	LPR	3	
	hortalizas, excepto raíces y tubérculos	0,05	LPR	3	
	remolachas	0,1	TT	5	
	zanahorias	0,05	LPR	(a)	
	patatas	0,05	LPR	(a)	
	patatas	0,05	LPR	5	
	coles	0,1	TT	5	
	hortalizas de hoja, incluso	0,1	TT	5	
	lechugas	0,1	TT	5	
	espinacas	0,1	TT	5	
	carne	0,05	LPR	5	
		(con arreglo a la grasa)			
	leche entera	0,002	LPR	5	
	productos lácteos	0,025	LPR	5	
	(con arreglo a la grasa)				
10. ethion	carne	(e)	T	(a)	
11. dibromuro de etileno	véase bromuro inorgánico				
12. cianuro de hidrógeno	cereales crudos	75	T	8	
	harina	6	T	8	
13. fosfuro de hidrógeno	cereales crudos	0,1	T	5	
	productos de cereales (sólo para cocer)	0,01	T	3	
	hortalizas secas	0,01	T	3	
	especias	0,01	T	3	
14. bromuro inorgánico (determinado y expresado como ión de bromuro total de todas las fuentes)	cereales crudos	50	T	8	
	productos de cereales	(e)	T	(a)	
	frutas, excepto aguacates o paltas	20	TT	5	
	cítricos	75	TT	5	
	fresas	30	TT	5	
	fresas	30	TT	5	
	frutas secas, excepto dátiles secos	30	TT	5	
	dátiles secos	100	TT	5	
	higos secos	250	TT	5	
	melocotones secos	50	TT	5	
	ciruelas pasas	20	TT	5	
	pasas de uva	100	TT	5	
	hierbas y especias	400	TT	5	
	huevos secos	400	TT	5	
semillas de cacao y derivados	(e)	T	(a)		

Sustancia	Alimento	Límite en ppm	Tipo de Límite	En el Trámite
15. lindano	cereales crudos	0,5	TT	4
	frutas pequeñas	3	TT	4
	hortalizas	3	TT	4
	carne	0,7	LPR	4
		(con arreglo a la grasa)		
	carne de ave	0,7	LPR	4
		(con arreglo a la grasa)		
	yema de huevo	0,2	LPR	(a)
	leche entera	0,008	LPR	5
	productos lácteos	0,2	LPR	5
		(con arreglo a la grasa)		
	semillas de cacao y derivados	(e)	T	(a)
16. malatión	cereales crudos	8	T	8
	cereales, productos	(e)	T	(a)
	frutas, excepto cítricos	8	T	5
		4	T	5
	frutas secas	8	T	5
	hortalizas, excepto hortalizas de hoja	3	T	5
		6	T	5
	nueces	8	T	5
	carne	(e)	T	(a)
	(con arreglo a la grasa)			
17. bromuro de metilo	véase bromuro inorgánico			
18. paratión	hortalizas, excepto zanahorias (d)	0,7	TT	3
	frutas, excepto melocotones	1	TT	3
		0,5	TT	3
	albaricoques	0,5	TT	3
	cítricos	0,5	TT	3
19. butóxido de piperonilo	cereales crudos	20	TT	5
	frutas, para conserva	8	TT	5
	frutas secas	8	TT	5
	hortalizas secas	8	TT	5
	semillas oleaginosas	8	TT	5
	nueces de árbol	8	TT	5
20. piretrinas	cereales crudos	3	TT	5
	frutas, para conserva	1	TT	5
	frutas secas	1	TT	5
	hortalizas secas	1	TT	5
	semillas oleaginosas	1	TT	5
	nueces de árbol	1	TT	5

- (a) Deberá discutirse en la Reunión Mixta de 1968 sobre Residuos de Plaguicidas.  
(b) A reserva de la confirmación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas  
(c) Omitido por error en el período de sesiones, deberá confirmarlo el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.  
(d) Hasta la fecha no se han propuesto límites.  
(e) La Reunión Mixta deberá fijar el límite.

CUESTIONES A CONSIDERAR EN LA REUNION MIXTA DE 1968  
SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

<u>Sustancia</u>	<u>Asunto</u>	<u>Párrafo per- tinentemente de este informe</u>
aldrina y dieldrina	LPR para la yema de huevo	103
carbarilo	T, 1 ppm (con arreglo a la grasa) en la carne	104
carbarilo	T, 0,1 ppm (con arreglo a la grasa) en productos lácteos	104
carbarilo	T, 1 ppm en cereales crudos	104
carbarilo	T, semillas de cacao y derivados; del tratamiento previo a la recolección	108
DDT	LPR, 0,5 ppm en la yema de huevo	104
DDT	T, semillas de cacao y derivados; del tratamiento previo a la recolección	108
diazinón	T, 0,75 ppm (con arreglo a la grasa) en la carne	61
ethión	T, para la carne (con arreglo a la grasa)	104
HCN	re-examen de la ingestión total	11
heptacloro y epoxi-heptacloro	LPR, 0,05 ppm en la remolacha	35,57
heptacloro y epoxi-heptacloro	LPR, 0,05 ppm en la zanahoria	104
bromuro inorgánico	re-examen de la ingestión total de plaguicidas bromurados	104
bromuro inorgánico	T, semillas de cacao y derivados	108
bromuro inorgánico	T, productos de cereales	104
lindano	LPR, 0,2 ppm en la yema de huevo	104
lindano	LPR, 0,5 ppm en cereales crudos	104
lindano	LPR, 2 ppm (con arreglo a la grasa) en la carne	108



<u>Sustancia</u>	<u>Asunto</u>	<u>Párrafo perti- nente de este informe</u>
lindano	T, semillas de cacao y deri- vados; del tratamiento previo a la recolección	108
lindano	aclaración de la recomendación de la Reunión Mixta de 1967 so- bre T en hortalizas y frutas pequeñas	30
lindano	reconsideración de la recomen- dación de 1967 sobre T en los cereales crudos con respecto a LPR	29
malatión	T, para la carne (con arreglo a la grasa)	104
malatión	T, para los productos de cerea- les	104
malatión	inclusión de malaoxón con mala- tión	17

---

T = tolerancia; LPR = límite práctico de residuo