



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 SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

(CX 4/40.3)

ALINORM 71/24
Noviembre 1970

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Ginebra, 1971

Octavo periodo de sesiones
30 junio - 9 julio

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

28 septiembre - 6 octubre 1970

La Haya, Países Bajos

MI/A8726

INDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCION	1 - 3
APROBACION DEL PROGRAMA	4 - 7
NOMBRAMIENTO DE RELADORES	8

PARTE I

TOMA DE MUESTRAS Y CUMPLIMIENTO DE LOS REGLAMENTOS	9 - 15
- Significación de "tolerancia"	10
- Determinación de residuos y aplicación de tolerancias	11 - 15
PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE PLAGUICIDAS Y ESTABLECIMIENTO DE TOLERANCIAS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	16
DIRECTRICES PARA EL USO DE PLAGUICIDAS	17 - 19
CLASIFICACION DE ALIMENTOS Y DEFINICION DE GRUPOS DE ALIMENTOS	20 - 22

PARTE II

A. TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO	23 - 75
- aldrina y dieldrina	24 - 29
- carbarilo	30 - 32
- clordano	33 - 45
- DDT	46 - 50
- diazinón	51 - 57
- diclorvós	58 - 62
- dimetoato	63 - 65
- heptacloro	66 - 69
- fosfuro de hidrógeno	70 - 71
- lindano	72 - 73
- paratión	74 - 75
B. TOLERANCIAS Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO (devuelto al Trámite 6 en el Cuarto período de sesiones)	76 - 85
- aldrina y dieldrina	77 - 78
- lindano	79
- malatión	80 - 85
C. TOLERANCIAS TEMPORALES EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO (retenido en el Trámite 7 en el Cuarto período de sesiones)	86 - 90
- aldrina y dieldrina	87
- bromuro inorgánico	88 - 90

PARTE III

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO (presentado a los Gobiernos en el Trámite 3 en el Cuarto período de sesiones)	91 - 131
---	----------

	<u>Párrafos</u>
- azinfós-metilo	93 - 95
- bromuro inorgánico	96
- carbarilo	97
- clorobenzilato	98 - 100
- cloropropilato	101
- coumafós	102 - 103
- cruformato	104
- DDT	105
- dicofol	106 - 108
- dioxatión	109 - 111
- endosulfán	112
- etión	113 - 115
- fenclorfós	116 - 119
- lindano	120 - 122
- malatión	123
- paratión-metilo	124 - 126
- paratión	127 - 128
- fosfamidón	129 - 131
 <u>PARTE IV</u>	
TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 2 DEL PROCEDIMIENTO	132 - 134
 <u>PARTE V</u>	
DISCUSION DEL INFORME DEL GRUPO DEL PROGRAMA ESTABLECIDO DURANTE LA REUNION	135 - 136
 <u>PARTE VI</u>	
METODOS DE ANALISIS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	137 - 142
 <u>PARTE VII</u>	
MODIFICACION DE LAS LISTAS DE PRIORIDADES	143 - 148
- justificación de los plaguicidas en la Lista VI de Prioridades	143 - 145
- establecimiento de la Lista VII de Prioridades	146 - 147
- establecimiento de una Lista de reserva	148
 <u>PARTE VIII</u>	
DEFINICION DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	149 - 151
 <u>PARTE IX</u>	
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE	152
ACTIVIDADES FUTURAS	153
OTRAS CUESTIONES	154 - 166
- el uso del idioma español	154
- facilitación del establecimiento de tolerancias internacionales de plaguicidas para los residuos de plaguicidas	155 - 157
- estimación de la ingestión potencial de residuos de plaguicidas	158 - 161
- trabajos de la Organización Consultiva Marítima Intergubernamental (OCMI)	162
- establecimiento de prioridades para residuos de plaguicidas	163
- procedimiento para el establecimiento de tolerancias	164
- propuestas para tolerancias adicionales	165
- GIFAP	166

Párrafos

PARTE X

Fecha y lugar de la próxima reunión
Aprobación del informe

167

168

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

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas celebró su Quinto periodo de sesiones en La Haya, Países Bajos, del 28 de septiembre al 6 de octubre de 1970. El segundo día de la reunión el Secretario de Estado para Asuntos Sociales y Sanidad Pública, Dr. R.J.H. Kruisinga, saludó a las delegaciones en nombre del Gobierno de los Países Bajos. El Dr. Kruisinga recalcó nuevamente la importancia de los trabajos de este Comité en relación con los problemas que se presentan en las cuestiones de sanidad ambiental. El Dr. Kruisinga señaló que eran indispensables normas internacionales para poder atacar estos problemas. Las crecientes actividades de la FAO y de la OMS con respecto a la aceptabilidad de los plaguicidas habían ejercido un efecto favorable, pero los fondos destinados a estas actividades seguían siendo insuficientes, estimando el Dr. Kruisinga que era vital que estas organizaciones dedicaran una mayor proporción de sus presupuestos a este objetivo. A este respecto, el Dr. Kruisinga indicó también que, de acuerdo con una recomendación del Consejo de Europa, la carga ambiental de plaguicidas en relación con sus efectos sobre la salud humana y su medio ambiente deberían formar un criterio para admisibilidad de los plaguicidas. Se refirió igualmente al proyecto que abarca un plan decenal para la salud del medio ambiente, denominado "revolución blanca", patrocinado por la Oficina Europea de la OMS. El Dr. Kruisinga subrayó la importancia de los trabajos de este Comité en el establecimiento de tolerancias internacionalmente aceptables para residuos de plaguicidas en alimentos que representaban la menor carga posible para el hombre y su medio ambiente.

2. Actuó como Presidente el Dr. A. Kruysse, Inspector General de Sanidad Pública a cargo de la División de Alimentos, Países Bajos.

3. Asistieron a la reunión delegados gubernamentales, expertos, observadores y asesores de los 28 países siguientes: Alemania (República Federal), Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Canadá, Cuba, Dinamarca, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Irlanda, Israel, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suecia, Suiza, Togo, Turquía y Venezuela, y observadores de Checoslovaquia y Sudáfrica. También estuvieron representados los siguientes organismos internacionales: Consejo de Europa, Comunidad Económica Europea (CEE), Federación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Plaguicidas (GIFAP), Organización Internacional para la Normalización (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

4. El Comité convino en tratar de los temas 10, 9 y 11 del programa, en este orden, después del tema 4, ya que dichos temas tratan de problemas relacionados que necesitaban discutirse antes de estudiar detalladamente la recomendación de tolerancias para residuos de plaguicidas en los temas subsiguientes del programa. El Comité convino también en someter a una breve discusión preliminar los temas 12 y 14 después del tema 2 del programa de manera que las delegaciones pudieran indicar por adelantado y por escrito los plaguicidas que debían figurar en la Lista VII de Prioridades. Además, podrían indicar por escrito, durante el período de sesiones, las prioridades para residuos de plaguicidas que requerían métodos de análisis.

5. El Comité convino en que la Lista VII de Prioridades tendría carácter provisional y en que se invitaría a los gobiernos a que preparasen documentos que justificaran su inclusión en esta Lista provisional de Prioridades.

6. La delegación de Israel expresó la opinión de que las prioridades establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas deberían ser también prioridades del Grupo Conjunto de Trabajo de la FAO de Expertos en Residuos de Plaguicidas y el Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas 1/ cuando preparen sus programas para futuras sesiones. Expresó su preocupación porque, si la Reunión Mixta tuviera que estudiar más plaguicidas de los incluidos en las listas de prioridades del Codex, esto podría retrasar los trabajos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El representante de la OMS, apoyado por la delegación de Canadá, declaró que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas tenía una responsabilidad, independiente de la del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, para evaluar datos toxicológicos y de otra índole disponibles sobre cualquier plaguicida, si éste pudiera representar un peligro significativo para la salud.

7. La delegación de Australia recalcó la importancia de los trabajos de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas y de la Comisión del Codex Alimentarius en el sector de los residuos de plaguicidas y la necesidad de intensificar los trabajos en este sector. El Comité se mostró de acuerdo y recomendó que se reforzaran los organismos apropiados que se ocupan del problema de los residuos de plaguicidas poniendo a su disposición fondos adicionales para hacer esto posible.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES

8. El Comité convino en que no sería necesario nombrar relatores y solicitó de la Secretaría que preparase el proyecto de informe. El Dr. K.C. Walker de la delegación de los Estados Unidos convino en colaborar con la Secretaría en esta tarea, como en ocasiones anteriores. La Sra. S. Dormal-Van den Bruel, representante de la Comisión de la Comunidad Económica Europea, convino en colaborar en la revisión de la versión francesa del proyecto de informe.

PARTE I

TOMA DE MUESTRAS

9. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/PR 70/10 "Examen de los procedimientos empleados para la administración y cumplimiento de los reglamentos nacionales reguladores de las tolerancias aplicables a los residuos de plaguicidas en los alimentos" preparado por la FAO a base de las observaciones gubernamentales recibidas en contestación a un cuestionario relativo a procedimientos administrativos, distribuido entre los gobiernos después del Cuarto período de sesiones del Comité (Ref. ALINORM 70/24, párrafo 25).

La significación de "tolerancia"

10. Al tratar de la toma de muestras y acción de control después del análisis de las muestras tomadas, varias delegaciones señalaron que la definición del término "tolerancia" incluía la "dosis máxima permitida" de un residuo de plaguicida, en alimentos especificados y que la definición no estipulaba el modo en que realmente había de determinarse el residuo en una consignación particular. Otras delegaciones opinaron que la "tolerancia" representaba un valor promedio permitido para cada consignación. El representante de la FAO resumió brevemente el procedimiento utilizado por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas al hacer recomendaciones para tolerancias. Señaló que se habían estudiado datos disponibles sobre residuos procedentes de varios países, así como pruebas supervisadas, y que, por tanto, la tolerancia había tenido en cuenta, en la medida de lo posible, las necesidades de lucha contra las plagas en varias regiones del mundo. Así, pues, las recomendaciones de tolerancia suponían que se empleaban cifras representativas para cada envío utilizado para toma de muestras. El representante de la OMS señaló a la atención del Comité el hecho de que la IDA para un plaguicida se había establecido sobre la base de datos toxicológicos solamente, y que las dosis de residuo en los alimentos no proporcionaban ningún criterio para el establecimiento de las IDA. A este respecto, la delegación de Canadá indicó que, cuando los residuos de un plaguicida se diferenciaban químicamente del compuesto ori-

1/ Denominado después "Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas".

ginario, se necesitaban datos toxicológicos sobre estos productos de degradación antes de que se pudiera establecer una IDA. Hasta tanto se pudiera disponer de dicha información, la IDA debería especificarse como aplicable únicamente al compuesto originario. Se convino en que era preciso definir el término "tolerancia" con el fin de aclarar si significaba una dosis máxima o un valor promedio para residuos de plaguicida permitido en alimentos. especificados.

Determinación de residuos y aplicación de tolerancias

11. Al tratar de los distintos procedimientos de toma de muestra, análisis de la muestra y aplicación de los resultados del análisis para determinar la conformidad con la tolerancia, se puso de manifiesto que había diferencias importantes en la manera de atacar estos problemas en los diferentes países. Mientras que, en algunos, la toma de muestras se hacía con la idea de encontrar la dosis máxima de contaminación, en otros, se utilizaba el promedio de contaminación de la muestra para determinar si se cumplen los requisitos. Se señaló también que los planes de toma de muestras establecidos hasta ahora para varias normas del Codex suponían un control continuo durante la producción de los alimentos y, que, por consiguiente, no eran apropiados para la aplicación de tolerancias de residuos de plaguicidas.

12. La Secretaría indicó que cualquier procedimiento de toma de muestras establecido por este Comité tendría como objetivo el arreglo de controversias, y que no sería obligatoria para los gobiernos su aplicación para fines de inspección rutinarios. El Presidente manifestó que era conveniente que los procedimientos de toma de muestras sirvieran también para los fines de determinación de la conformidad con la legislación nacional.

13. La delegación de Israel recalcó la necesidad de basar las recomendaciones para tolerancias internacionales en la práctica agrícola correcta en varios países y que éste representaba uno de los principios más importantes, puesto que aseguraba que se tenían en cuenta las necesidades de control de las plagas de varios países.

14. La delegación de los Países Bajos manifestó su opinión de que las discusiones estaban haciéndose demasiado detalladas y que, en estas condiciones, no podrían alcanzarse conclusiones en el presente período de sesiones sobre los diversos problemas específicos planteados. En consecuencia, propuso que se convocara un grupo durante el período de sesiones para tratar de los temas que habrían de incluirse en el programa para discusión en un futuro período de sesiones especial para este fin. La delegación de Canadá propuso que el programa de un tal período de sesiones incluyera una discusión de datos recogidos sobre varios cultivos clave que circulan en el comercio internacional. Un estudio de un residuo particular de plaguicida sobre el mismo cultivo en diferentes partes del mundo, siguiendo prácticas agrícolas correctas, y teniendo en cuenta los posibles riesgos para la salud de los consumidores, sería de gran utilidad para llegar a conclusiones referentes a divergencias en la necesidad de agentes de lucha contra las plagas en dichas zonas.

15. Varias delegaciones manifestaron su opinión favorable a la propuesta de los Países Bajos y a las sugerencias de la delegación de Canadá. El Comité decidió establecer un comité de programa para reunirse durante el período de sesiones y redactar el programa y el mandato de un Grupo de Trabajo especial que se ocuparía de estas cuestiones y prepararía un informe para estudio por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. A este respecto, se señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su Séptimo período de sesiones, había autorizado al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas a establecer dicho Grupo de Trabajo Especial sujeto a varias condiciones (véase párrafo 162, Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE PLAGUICIDAS Y ESTABLECIMIENTO DE TOLERANCIAS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

16. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la República Federal de Alemania (CX/PR 70/11) con el título que figura arriba. Este documento se había preparado a solicitud del Cuarto período de sesiones del Comité (párrafo 33 ALINORM 70/24), teniendo en cuenta las observaciones recibidas sobre las decisiones registradas en los párrafos 6 a 32 del informe del Cuarto período de sesiones. El Comité decidió aplazar el debate del documento arriba mencionado hasta que hubiera sido examinado por el Comité del Programa que se reunía durante el período de sesiones (véase párrafo 15), y el Grupo de Trabajo Especial.

DIRECTRICES PARA EL USO DE PLAGUICIDAS

17. El Comité consideró el documento (CX/PR 70/6) titulado "Introducción sobre Directrices para el uso de Plaguicidas", que había sido preparado por los Países Bajos con la colaboración de las Secretarías de la FAO y de la OMS de conformidad con la solicitud del Comité que figura en el párrafo 17 del Informe del Cuarto período de sesiones de este Comité (ALINORM 70/24).

18. Varias delegaciones opinaron que, para los fines de este Comité este documento dedicaba demasiada atención al problema de la contaminación ambiental por los plaguicidas y recalcaron que este problema debería considerarse sólo en tanto en cuanto se relacionaba con los residuos que aparecen en los alimentos. El representante de la OMS sugirió que sería mejor titular este documento "Directrices sugeridas para el uso de plaguicidas para asegurar dosis mínimas de Residuos en los Alimentos". También propuso suprimir una gran parte de los antecedentes de introducción del documento. La delegación del Reino Unido sugirió que las "Directrices" deberían ser un documento breve y conciso y que se utilizara como modelo el formato del documento sobre Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios.

19. El Comité pidió que el documento en cuestión se redactara de nuevo por la delegación de los Países Bajos con la colaboración de la FAO y de la OMS, y se presentase en su forma modificada para consideración en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

CLASIFICACION DE ALIMENTOS Y DEFINICION DE GRUPOS DE ALIMENTOS

20. El Cuarto período de sesiones del Comité había solicitado de la Secretaría la preparación de un documento sobre la cuestión anterior teniendo en cuenta las observaciones recibidas de participantes en el Cuarto período de sesiones del Comité. A falta de observaciones, excepto por parte de la República Federal de Alemania, la Secretaría preparó otro documento de trabajo reuniendo los preparados para el Cuarto período de sesiones del Comité (Ref. No. CCPR/69/8/1). El documento señaló a la atención del Comité las dificultades encontradas al intentar clasificar los productos alimenticios en grupos para fines de control de residuos de plaguicidas. También contenía observaciones por parte de la Secretaría sobre los grupos de alimentos a que realmente aludía la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, así como sugerencias para varias definiciones de alimentos, tales como carne, carne de ave, y leche, que, en opinión de la Secretaría, necesitaban definirse de manera que las recomendaciones para tolerancias resultaran más claras.

21. La delegación de Israel solicitó del Comité que se aclarase si una tolerancia establecida para un producto alimenticio bruto particular se aplicaba también a los productos elaborados. A este respecto, la delegación de la República Federal de Alemania recalcó que los residuos de plaguicidas disminuirían casi siempre durante la elaboración y que, en el producto elaborado, se encontrarían dosis mucho menores. Señaló que la cantidad encontrada como remanente después de la elaboración estaba, en efecto, determinada por la práctica correcta de fabricación; p.ej. las hortalizas congeladas rápidamente se limpiaban, recortaban, blanqueaban, salaban, etc., antes de someterlas a la congelación rápida, y estos procesos de fabricación originaban una disminución en la cantidad de residuos de plaguicida en los productos congelados rápidamente. Por otra parte, se indicó que los procedimientos de desecación podrían conducir a un aumento de la dosis de residuos de plaguicida.

22. El Comité reconoció que finalmente podría ser necesario recomendar tolerancias de residuos de plaguicidas para productos alimenticios elaborados, pero que la falta de datos reales sobre residuos hacía imposibles dichas recomendaciones específicas en este momento. El Comité convino en que, por ahora, las tolerancias establecidas para los productos alimenticios brutos deberían aplicarse también normalmente a los productos elaborados, incluidos los productos en conserva y los congelados. En lo que se refiere al documento preparado por la Secretaría, se convino en que debería emplearse como documento de referencia durante la discusión de las tolerancias y que debería estar a disposición de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas para información. Se pidió a los Gobiernos representados en este período de sesiones que enviaran sus observaciones detalladas a la siguiente dirección:

Jefe del
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Roma

lo antes posible, con una copia dirigida al Presidente del Comité.

PARTE II

A. TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO (enviado a la Comisión en el Trámite 5 en el Cuarto período de sesiones)

23. El Comité examinó las tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos que habían sido enviados por la Comisión a los gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice VII del Informe del Cuarto período de sesiones, ALINORM 70/24). El Comité dispuso de observaciones de los gobiernos recibidas antes y después de la fecha tope para la recepción de documentos, sobre estas tolerancias en los documentos de trabajo CX/PR 70/2 y CX/PR 70/2/1. En una declaración general, la delegación de Dinamarca señaló que, debido a la naturaleza acumulativa de varios plaguicidas clorados, únicamente serían aceptables límites prácticos de residuos. La delegación de la República Federal de Alemania hizo una reserva de carácter general a la vista de las directrices de la CEE que se estaban elaborando. La delegación de Francia suscitó la cuestión de qué metabolitos se incluían en la tolerancia tal como había sido propuesta por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Como respuesta, se señaló que, en los casos en que se había reconocido que había presentes metabolitos de importancia toxicológica, éstos estaban incluidos, por regla general, en las tolerancias del Codex. Varias delegaciones opinaron que, en el futuro, deberían examinarse de nuevo las tolerancias para clases amplias de alimentos con el fin de tener en cuenta los residuos encontrados en cultivos específicos siguiendo la práctica agrícola correcta. Esto llevaría al establecimiento de tolerancias adicionales que serían excepciones a las tolerancias generales. Durante los debates, se hicieron las observaciones siguientes y se tomaron las decisiones que se indican:

ALDRINA Y DIELDRINA

(Los límites se aplican a aldrina y dieldrina solas o en combinación, y se expresan como dieldrina).

24. Se señalaron a la atención del Comité los párrafos 119 y 120 del Informe del Séptimo período de sesiones que indicaban que las dosis máximas para residuos de plaguicidas enviadas para aceptación en el Trámite 9 eran de carácter temporal y serían objeto de revisión por parte de la Comisión. El representante de la OMS informó al Comité que la aldrina y la dieldrina se revisarían en el próximo período de sesiones de la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas en noviembre de 1970, dedicando particular atención a la dieldrina.

Aldrina y dieldrina en los cereales crudos excepto arroz

25. El Comité convino en presentar el límite práctico de residuo de 0,02 ppm en los cereales crudos, excepto arroz, a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Aldrina y dieldrina en arroz

26. El delegado de Japón indicó que el límite de 0,05 ppm daría como resultado el que la IDA quedaría sobrepasada, ya que el arroz era un producto básico de la alimentación en aquel país. Como consecuencia, propuso una cifra de 0,005 ppm que era el límite de detección cuando se empleaba la cromatografía gas-líquido (CGL). Después de un debate exhaustivo, durante el cual se suscitó también la cuestión de si sería o no más apropiado un límite práctico de residuo, el Comité decidió devolver la tolerancia temporal de 0,05 ppm al Trámite 6 para obtener nuevas observaciones (véase Apéndice IV) y pedir datos sobre lo siguiente:

- a) modo de empleo del plaguicida
- b) datos sobre residuos, incluidos residuos resultantes del empleo en piensos, así como residuos en zumos de frutas resultantes del empleo de cáscara de arroz como clarificante
- c) destino de los residuos durante la elaboración.

La delegación de Australia se encargó de proporcionar datos disponibles sobre el destino de los residuos durante la elaboración. El Comité señaló que la tolerancia temporal propuesta se aplicaba al producto agrícola crudo: arroz crudo.

Aldrina y dieldrina en frutas, excepto frutos cítricos

27. Para aclarar qué cultivos se incluían en la clase "frutas", el Comité convino en devolver la tolerancia temporal de 0,1 ppm al Trámite 6 (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que especifiquen los tipos de frutas tratadas. El Comité solicitó de la Reunión Mixta que examinase los datos proporcionados.

Aldrina y dieldrina en los frutos cítricos

28. La delegación de los Estados Unidos señaló que los residuos procedían del polvo de suelo tratado durante la recolección. Las delegaciones de Dinamarca, República Federal de Alemania y Francia reservaron sus posiciones en lo referente a esta tolerancia, ya que, en su opinión, deberían buscarse sustitutivos para este plaguicida. El Comité convino en presentar la tolerancia temporal de 0,05 ppm en frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Aldrina y dieldrina en los huevos (sin cáscara)

29. Se suscitó la cuestión relativa al tipo de productos abarcados por el término "huevos sin cáscara". Se convino en que este término abarcaba la clara de huevo más la yema de huevo y, por tanto, incluiría los huevos frescos, así como pulpa de huevo integral. Se indicó que, en el caso de huevo en polvo, los cálculos podrían hacerse con referencia al producto reconstituido. En vista de los datos disponibles en favor de una dosis máxima menor de 0,05 ppm, las delegaciones de Países Bajos, Australia, Dinamarca, República Federal de Alemania y Suecia reservaron sus posiciones. El Comité convino en presentar un límite práctico de residuo de 0,1 ppm para huevos (sin cáscara) a la Comisión en el Trámite 8 (véase Apéndice II).

CARBARILO

Carbarilo en el arroz

30. El Comité consideró la tolerancia temporal de 2,5 ppm en el arroz. La delegación de los Países Bajos opinó que bastaba con una tolerancia de 0,8 ppm. Este punto de vista fue apoyado por las delegaciones de Dinamarca, República Federal de Alemania y Japón. Las delegaciones de los EE.UU., Australia y el Reino Unido informaron que, en su opinión, una tolerancia de 0,8 ppm podría interferir con el comercio internacional, y apoyaron el límite de 2,5 ppm recomendado por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité decidió que la tolerancia temporal de 2,5 ppm se presentara a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Carbarilo en frutas, hortalizas, hortalizas de hoja, brassica, pepinos, melones, calabaza común y calabaza amarilla, nueces, aceitunas y semilla de algodón cruda

31. Se llamó la atención sobre el Informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969 en el que se dan los resultados de la reciente reevaluación de tolerancias para algunos de los productos arriba mencionados. El Comité señaló que las frutas y hortalizas se habían especificado con mayor detalle y que, para algunos productos, se habían propuesto tolerancias más bajas. Varias delegaciones apuntaron que este informe había llegado a sus manos demasiado tarde y que, por tanto, no podían estudiar las nuevas recomendaciones. Además, el informe arriba mencionado de la Reunión Mixta seguía refiriéndose a "cucurbitáceos (incluidos melones)", aunque el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en su último período de sesiones, convino en que el término "cucurbitáceos" debería interpretarse en el sentido de que se refería únicamente a pepinos, melones (incluidos cantalupos), calabaza común y calabaza amarilla (véase ~~par~~ 88 ALINORM 70/24). El Comité acordó devolver las tolerancias propuestas al Trámite 6 del Procedimiento y solicitar de los gobiernos observaciones sobre las nuevas recomendaciones propuestas por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (véase Apéndice IV).

Carbarilo en carne de ave

32. El Comité consideró la tolerancia temporal de 5 ppm en carne de ave (referido a carne entera, incluyendo la piel). Varias delegaciones opinaron que la tolerancia propuesta debería expresarse en forma modificada con relación a carne entera, y que debería revisarse la cifra de 5 ppm. A este respecto, se señaló que existía un cierto comercio internacional de piel de ave y que la mayoría de los residuos de plaguicida se encontraban sobre la piel de las aves. El Comité decidió retener la tolerancia propuesta en el Trámite 7 del Procedimiento (véase Apéndice III) y remitir esta cuestión a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Se invitó a las delegaciones a que suministraran todos los datos de que pudieran disponer sobre carbarilo en carne de ave a la Reunión Mixta tan pronto como fuera posible.

CLORDANO

33. Las delegaciones de Australia y la República Federal de Alemania informaron que se oponían al empleo de plaguicidas ciclodiénicos clorados y que, por consiguiente, no podían aceptar tolerancias para estos compuestos. La delegación de Francia se opuso a la aplicación foliar de estos plaguicidas.

Clordano en los cereales crudos, excepto maíz dulce y maíz indio (popcorn)

34. El Comité convino en presentar el límite práctico de residuo de 0,1 ppm en los cereales crudos (excepto maíz dulce y maíz indio ("popcorn")) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Clordano en maíz dulce

35. La delegación de los EE.UU. informó que una tolerancia de 0,1 ppm era insuficiente, teniendo en cuenta los residuos encontrados después de la aplicación de prácticas agrícolas correctas. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en maíz dulce a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Clordano en maíz indio ("popcorn")

36. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en maíz indio a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se sobreentendía que el término maíz indio ("popcorn") se refería al producto crudo.

Clordano en bayas

37. El Comité acordó devolver la tolerancia temporal propuesta de 0,1 ppm para clordano en bayas al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV), y pedir a los gobiernos que proporcionaran información sobre los diferentes tipos de frutas en las que se utilizaba este plaguicida.

Clordano en piña

38. La delegación de los Países Bajos indicó que los datos que se habían proporcionado en las monografías de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas eran insuficientes para apoyar la propuesta para una tolerancia de 0,2 ppm de clordano en piña, y reservó su posición respecto a esta tolerancia. El Comité convino en presentar la tolerancia temporal de 0,2ppm a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Clordano en remolacha azucarera

39. El portavoz de la UIQPA informó al Comité que estaban en marcha trabajos sobre los residuos finales de clordano. Además, la delegación de los EE.UU. informó al Comité de que se había presentado a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas nuevos datos referentes a este compuesto. Teniendo esto en cuenta, el Comité convino en retener la tolerancia temporal de 0,1 ppm en remolacha azucarera en el Trámite 7 (véase Apéndice III) del Procedimiento y solicitar de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que se revisasen los nuevos datos de que se había pedido disponerse.

Clordano en hortalizas (excepto zanahorias)

40. El Comité discutió la tolerancia temporal de 0,3 ppm en hortalizas excepto zanahorias. El Comité señaló que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969 había cambiado su recomendación anterior a "raíces y tubérculos" (excepto zanahorias), hortalizas de hoja y hortalizas de tallo". El Comité convino en que se necesitaba una nueva aclaración de las clase arriba mencionadas. En consecuencia, el Comité decidió devolver la tolerancia temporal de 0,3 ppm para hortalizas, excepto zanahorias, al Trámite 6 del Procedimiento y pedir a los gobiernos que indicaran las hortalizas que quedarían abarcadas por la tolerancia.

Clordano en zanahorias

41. Se trató de la necesidad de establecer una dosis máxima para residuos de clordano en zanahorias.

El Comité decidió remitir esta cuestión a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Se acordó que el establecimiento de un límite práctico de residuo era apropiado, puesto que el Comité no tenía noticia de ningún uso intencional de clordano para este tipo de raíces y tubérculos. El Comité señaló que cualquier recomendación para clordano en zanahorias se presentaría al mismo en el Trámite 2 del Procedimiento.

Clordano en hortalizas de vaina

42. Se señaló que el clordano se aplicaba en casos restringidos al suelo para sustituir a otros hidrocarburos clorados. El Comité decidió adelantar la tolerancia temporal de 0,1 ppm (referido a vaina entera) en hortalizas de vaina al Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Clordano en tomates

43. Al tratar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en tomates, la delegación de los Países Bajos informó que esta cifra era innecesariamente elevada, teniendo en cuenta el residuo de 0,01 ppm descrito en las monografías de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. La delegación de Canadá apoyó esta opinión, pero manifestó que debería establecerse un límite práctico de residuo. La delegación de los EE-UU. indicó que se necesitaba un límite de 0,1 ppm para fines de tratamiento del suelo. La delegación de Australia opinó que, teniendo en cuenta el uso tan restringido de este plaguicida, la carga que correspondería a la IDA sería muy pequeña. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en tomates a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). La delegación de los Países Bajos reservó su posición.

Clordano en pimientos, berenjenas y pimientos

44. El Comité convino en presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm de clordano en pimientos, berenjenas y pimientos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Clordano en pepinos, melones, calabaza común y calabaza amarilla

45. El Comité discutió la tolerancia temporal de 0,2 ppm para los productos que figuran en el título. La delegación de los Países Bajos, apoyada por la delegación de Canadá y la de los EE.UU., expresó la opinión de que bastaba con un límite de 0,1 ppm. El Comité acordó reducir la tolerancia a 0,1 ppm en pepinos, melones (incluidos cantalupos), calabaza común y calabaza amarilla y presentarla a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

DDT en manzanas, peras, melocotones, albaricoques, bayas, fresas, cerezas, ciruelas, frutos cítricos, frutos tropicales, hortalizas, raíces y tubérculos, carne, carne de ave y nueces

46. Varias delegaciones apoyaron una propuesta de la delegación de los Países Bajos para devolver esta cuestión a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, ya que las cifras propuestas no tenían en cuenta cambios importantes que habían tenido lugar en los modos de aplicación del DDT y recientes revisiones de las tolerancias para este plaguicida. El Comité acordó devolver las tolerancias propuestas para DDT en los artículos que figuran en el título al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que enviasen nuevas observaciones con datos adicionales sobre los modos de empleo del DDT en sus países. Se acordó que la información recibida se pusiera directamente a disposición de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

47. La delegación de los Estados Unidos llamó la atención sobre la necesidad de considerar las exigencias de la lucha contra las plagas en lo que se refiere a DDT en países con agricultura en estado de desarrollo. El Comité se mostró de acuerdo con este punto de vista. El representante de la OMS llamó la atención sobre los estudios que estaban en curso en cuatro laboratorios que abarcaban estudios de alimentación a largo plazo en roedores, con vistas a dilucidar el posible riesgo carcinogénico potencial del DDT. Indicó que, probablemente, podría disponerse de esta información para su estudio por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas en 1971. En contestación a una pregunta referente a la evaluación toxicológica de este plaguicida, el representante de la OMS informó que los datos toxicológicos habían sido la única base para rebajar la IDA del DDT en la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969, y que no se habían considerado, a este respecto, datos sobre medio ambiente.

DDT en pescado

48. Las delegaciones de los Países Bajos y Suecia aludieron al párrafo 106 del Informe del cuarto período de sesiones del Comité (ALINORM 70/24) en el que figura una propuesta para establecer un límite práctico de residuos en pescado, ya que los residuos en el pescado procedían únicamente de contaminación incidental. Además, existían también algunas dudas sobre la magnitud del límite propuesto. El Comité decidió devolver la tolerancia propuesta para DDT en pescado al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y convino en que el límite práctico de residuo debería expresarse con relación al producto entero. Se pidió a los gobiernos que proporcionarían más datos sobre residuos de DDT en pescado, así como sobre métodos de análisis empleados. La delegación de Suecia señaló a la atención del Comité los nuevos métodos de análisis para determinar compuestos PCB en presencia de otros hidrocarburos clorados.

49. La delegación de Canadá llamó la atención sobre la costumbre de tratar el pescado seco con DDT en algunos países tropicales y sugirió que la FAO recogiese información sobre esta cuestión.

DDT (Los límites se aplican a DDT, DDD y DDE, solos o en cualquier combinación).

DDT en la leche y los productos lácteos

50. Con referencia al párrafo 112 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 70/43), el Comité acordó modificar los límites prácticos de residuos para la leche entera y los productos lácteos de manera que dijera "leche y productos lácteos: 1,25 ppm referido a grasa", y presentar este límite práctico de residuo a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se convino en que el término "leche" debería entenderse que se refería a leche obtenida de varias especies de animales lecheros.

DIAZINON

Diazinón en fruta, excepto melocotones y frutos cítricos

51. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 0,5 ppm en fruta (excepto melocotones y frutos cítricos) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Las delegaciones de Canadá y los Estados Unidos indicaron que debería establecerse una tolerancia mayor para algunas frutas, puesto que la tolerancia general de 0,5 ppm había tenido en cuenta éstas.

Diazinón en melocotones y frutos cítricos

52. Las delegaciones de Austria, Bélgica, Francia y los Países Bajos informaron que, para los productos arriba mencionados, sería más conveniente un límite de 0,5 ppm. Las delegaciones de Australia y los Estados Unidos, señalaron que, en sus países, se exigía una tolerancia de 0,75 ppm para una práctica agrícola correcta. El Comité convino en presentar la tolerancia temporal de 0,7 ppm en melocotones y frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Diazinón en hortalizas, excepto coles y hortalizas de hoja

53. Las delegaciones de Canadá y los Estados Unidos opinaron que, para algunas hortalizas, debería haberse establecido una tolerancia mayor para el futuro, puesto que este compuesto se estaba utilizando en sustitución del DDT. Se convino en solicitar de los gobiernos que indicasen las hortalizas que deberían quedar exceptuadas de la tolerancia general y proporcionasen datos sobre los residuos encontrados. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 0,5 ppm en hortalizas (excepto coles y hortalizas de hoja) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Diazinón en coles

54. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de los Países Bajos opinaron que sería más apropiado un límite de 0,5 ppm. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 0,7 ppm en coles a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Diazinón en hortalizas de hoja

55. Durante la discusión de la tolerancia para diazinón en hortalizas de hoja, se señaló que se había programado la revisión de este compuesto para la próxima Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. En contestación a una pregunta, el representante de la OMS informó al Comité que la aldrina, la dieldrina y el clordano se revisarían al mismo tiempo que el diazinón, pero que, en este momento, no era posible ni conveniente indicar qué cambios, caso de haberlos, podrían hacerse en la IDA de estas sustancias. El Comité acordó devolver la tolerancia temporal de 0,7 ppm de diazinón en hortalizas de hoja al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que proporcionaran detalles sobre los modos de empleo y los residuos encontrados en esta clase de hortalizas.

56. Al tratar de las recomendaciones de tolerancias para diazinón, las delegaciones de Australia y Canadá manifestaron preocupación porque el Comité no solía prestar la debida atención a las recomendaciones de la Reunión Mixta para tolerancias. Sin embargo, el Presidente indicó que este Comité tenía como misión proponer toleran-

cias a la Comisión del Codex Alimentarius y que éstas se basaban en las recomendaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Dentro del mandato de este Comité estaba modificar las tolerancias propuestas, a la vista de la información proporcionada al Comité.

Diazinón en la carne

57. Se planteó la cuestión de si la tolerancia debería expresarse con referencia a carne entera. Se convino en suprimir la nota al pie: "la tolerancia debe aplicarse en el momento del sacrificio". Se señaló que la UIQPA había recomendado que se investigara el problema del análisis de carne y el problema de determinar la base para la expresión de tolerancias y que la UIQPA examinaría esta cuestión después de sometida a la consideración de la Reunión Mixta. El Comité acordó retener la tolerancia temporal de 0,75ppm para la carne (referido a grasa) en el Trámite 7 del Procedimiento (véase Apéndice III), y pedir a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que examinase esta cuestión. Se señaló que la repartición de diazinón y sus metabolitos entre la fase acuosa y la fase grasa en la carne tendría una gran repercusión sobre la manera de expresar la tolerancia.

DICLORVOS

(Cuando sea posible, debe indicarse el contenido de dicloroacetaldehído)

Diclorvós en los cereales crudos

58. Se convino en presentar la tolerancia temporal de 2ppm para los cereales crudos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Diclorvós en los productos cereales

59. El Comité convino en que el término "productos cereales" se refería al producto molido destinado al consumo humano, y decidió presentar la tolerancia temporal de 0,3 ppm en los productos cereales (molidos y para consumo humano) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Diclorvós en hortalizas frescas

60. Teniendo en cuenta la baja IDA de diclorvós, la delegación de los Países Bajos apoyada por la República Federal de Alemania, propuso una tolerancia temporal de 0,1 ppm en hortalizas, ya que, en su opinión, un límite de 0,3 ppm reduciría otras aplicaciones de este plaguicida. El Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 0,3 ppm en hortalizas a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Las delegaciones de los Países Bajos y de la República Federal de Alemania se opusieron a esta decisión.

Diclorvós en hortalizas en conserva y congeladas

61. A la vista de las discusiones sobre tolerancias para residuos de plaguicidas en alimentos elaborados (véase párrafos 21-22) y teniendo en cuenta que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas había retirado sus recomendaciones anteriores, el Comité acordó suprimir las tolerancias temporales para diclorvós en hortalizas en conserva y congeladas.

Diclorvós en frutas, excepto frutos cítricos

62. El Comité señaló que el diclorvós se empleaba también para tratamiento de pos-recolección durante el almacenamiento y, que, por consiguiente, era conveniente recomendar una tolerancia general para frutas. Se acordó presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en frutas, excepto frutos cítricos, a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se convino en que, en fecha posterior, sería necesario aclarar la necesidad de exceptuar los frutos cítricos.

DIMETOATO

(Los límites se aplican a dimetoato más su análogo oxigenado y se expresan como dime-toato)

Dimetoato en frutas de árbol (incluidos frutos cítricos)

63. La delegación de los Países Bajos, apoyada por las delegaciones de Austria, República Federal de Alemania y Francia, propuso una tolerancia temporal de 1,5 ppm de dimetoato en donde podía incluirse 0,4 ppm del análogo oxigenado. Las delegaciones de Canadá y los EE.UU. informaron al Comité que se necesitaba una tolerancia de 2 ppm para una práctica agrícola correcta en ciertas regiones. El Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 2 ppm en frutas de árbol (incluidos frutos cítricos) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Dimetoato en hortalizas, excepto tomates y pimientos

64. Se expresaron las mismas objeciones a un límite de 2 ppm manifestadas por las mismas delegaciones que figuran en el párrafo 63. La delegación de EE.UU. señaló que sus observaciones escritas contenían errores. En su país se habían establecido tolerancias para tomates y pimientos. El Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 2 ppm en hortalizas, excepto tomates y pimientos, a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Dimetoato en tomates y pimientos

65. Se convino en presentar la tolerancia temporal de 1 ppm para tomates y pimientos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

HEPTACLORO

(Los límites se aplican a residuos combinados de heptacloro y epóxido de heptacloro determinados y expresados como heptacloro)

Heptacloro en los cereales crudos

66. Se convino en presentar el límite práctico de residuo de 0,02 ppm para los cereales crudos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Heptacloro en hortalizas, excepto zanahorias

67. El Comité decidió presentar el límite práctico de residuo de 0,05 ppm para hortalizas, excepto zanahorias, a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Heptacloro en zanahorias

68. La delegación de Canadá informó que el límite de 0,1 ppm era demasiado bajo teniendo en cuenta los nuevos datos disponibles en su país. La delegación de los Países Bajos opinó que el límite era excesivo y que los datos disponibles indicaban que bastaba con 0,05 ppm.

El Comité decidió presentar el límite práctico de residuo de 0,1 ppm en zanahorias a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Heptacloro en la carne (referido a grasa)

69. Se adoptó un límite práctico de residuo de 0,2 ppm en la carne (referido a grasa) por el Cuarto período de sesiones de este Comité y se presentó a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase párrafo 47 de ALINORM 70/24). En el Séptimo período de sesiones de la Comisión, las delegaciones de los EE.UU. y de los Países Bajos habían aludido a datos recientes sobre residuos en la carne importada en sus países (véase párrafo 111 del Informe de la Comisión). La Comisión decidió devolver el límite anterior al Trámite 7 del Procedimiento para estudio por este Comité. Como las delegaciones de los Países Bajos y de los EE.UU. habían retirado sus reservas hechas anteriormente en el Séptimo período de sesiones de la Comisión, el Comité acordó presentar su recomendación anterior para límite práctico de residuo de 0,2 ppm a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se convino en que el término "carne referida a grasa" debería modificarse de modo que quedase "carne" y "expresado con relación a grasa fundida o extraída".

FOSFURO DE HIDROGENO

Fosfuro de hidrógeno en productos cereales

70. El Comité convino en dividir la categoría "productos cereales" en "harina y otros productos cereales molidos" y "cereales para desayuno", tal como había propuesto la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Se acordó presentar la tolerancia propuesta de 0,01 ppm para harina y otros productos cereales molidos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Sin embargo, el Comité decidió retener la tolerancia propuesta de 0,01 ppm en cereales para desayuno en el Trámite 7 del Procedimiento (véase Apéndice III) y devolver esta cuestión a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, teniendo en cuenta algunas dudas relativas a la ingestión real de residuos resultante del consumo de productos que no se hubieran cocinado antes del consumo o que se consumieran secos. Se señaló, además, que el límite de detección no era 0,01 ppm como se había afirmado en el párrafo 129 del Informe del Cuarto período de sesiones, sino 0,001 ppm.

Fosfuro de hidrógeno en hortalizas secas y especias

71. El Comité acordó presentar una tolerancia de 0,01 ppm en hortalizas secas y especias a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

LINDANO

Lindano en los cereales crudos

72. Varias delegaciones se opusieron a una aplicación directa post-recolección de este plaguicida en los cereales. Se consideraba que no convenía la aplicación directa por la razón adicional de que esto conduciría también a dar residuos en productos animales. Se señaló a la atención del Comité la situación en los países y regiones tropicales con una agricultura en desarrollo, donde podría resultar difícil cambiar el modo de empleo del lindano hasta que pudiera disponerse de alternativas económicas. El Comité acordó devolver la tolerancia temporal de 0,5 ppm al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y consultar a los gobiernos sobre datos adicionales respecto al modo de empleo de este plaguicida y de los residuos resultantes de dicho empleo.

Lindano en arándanos, cerezas, uvas, ciruelas, fresas y hortalizas

73. La delegación de los Países Bajos, apoyada por las delegaciones de Austria, Bélgica, Francia y Polonia, expresó su opinión de que el límite propuesto de 3 ppm era innecesariamente elevado y que, considerando también la IDA baja, era más apropiado para estos productos un límite de 2 ppm. Las delegaciones de Canadá y los EE.UU. no se encontraban en condiciones de hacer observaciones sobre el límite propuesto, porque las tolerancias para lindano en estos productos comerciales se encontraban sujetas a revisión en sus países. La delegación de Finlandia se manifestó partidaria de una tolerancia de 1 ppm, y la delegación de Japón indicó que investigaciones recientes realizadas en su país acusaban residuos por debajo de 0,5 ppm. Algunas delegaciones señalaron que muchos artículos alimenticios contenían residuos de beta-BHC, y que este problema debería estudiarse en el futuro. El Comité acordó devolver la tolerancia temporal de 3 ppm en arándanos, cerezas, uvas, ciruelas, fresas y hortalizas al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que enviaran observaciones sobre esta cuestión.

PARATION

Paratión en hortalizas, excepto zanahorias

74. Las delegaciones de Canadá y los EE.UU. informaron que considerarían el límite propuesto de 0,7 ppm, aunque, en su país, se habían encontrado residuos de hasta 1,0 ppm. Varias delegaciones manifestaron que, en sus países, no sería aceptable un límite superior a 0,5 ppm. La delegación de Canadá solicitó del Presidente que determinara a través de la Reunión si las delegaciones que proponían una tolerancia de 0,5 ppm o inferior estarían dispuestas a considerar un límite de 0,7 ppm resultante de una práctica agrícola correcta en otros países. La delegación de los Países Bajos contestó que estaba dispuesta a considerar tolerancias mayores de 0,5 ppm, a condición de que se especificaran las hortalizas en que se encontrasen residuos mayores siguiendo prácticas agrícolas correctas.

75. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que, en algunos países, la tolerancia se aplicaba a la suma de paratión-metilo y paratión-etilo. La delegación de Francia manifestó que el método colorimétrico actualmente empleado no servía para determinar por separado residuos de paratión-metilo y paratión-etilo. Después de un debate exhaustivo, el Comité acordó devolver la tolerancia temporal de 0,7 ppm en hortalizas, excepto zanahorias, al Trámite 6 del Procedimiento (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, incluidos también los datos de residuos de paraoxón (a ser posible), para qué hortalizas se exigían tolerancias. Además, se pidió a los gobiernos que proporcionaran información sobre métodos de análisis e igualmente que dieran su opinión sobre si el paratión-metilo debería incluirse en la tolerancia para paratión-etilo. Se acordó que las observaciones se presentasen directamente a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

B. TOLERANCIAS Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO
(Devuelto al Trámite 6 del Procedimiento en el Cuarto período de sesiones)

76. El Comité examinó en el Trámite 7 del Procedimiento las tolerancias y límites prácticos de residuos devueltos al Trámite 6 en el Cuarto período de sesiones del Comité (véase Apéndice VI del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 70/24) solicitando nuevas observaciones. El Comité había tenido a su disposición observaciones enviadas por los gobiernos sobre estas tolerancias y límites prácticos de residuos en los documentos de trabajo CX/PR 70/3 y CX/PR 70/3/1. Durante los debates se hicieron las siguientes observaciones y se tomaron las decisiones que se indican:

ALDRINA Y DIELDRINA

(Los límites se aplican a aldrina y dieldrina, solos o en cualquier combinación, y se expresan como dieldrina)

Aldrina y dieldrina en la leche y los productos lácteos

77. La reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969 reconsideró el límite práctico de residuo de 0,005 ppm en la leche entera y de 0,125 ppm (referido a grasa) en los productos lácteos, pero no recomendó ningún cambio. El Comité acordó el cambio de redacción propuesto por la Comisión y decidió presentar un límite práctico de residuo de 0,125 ppm (referido a grasa) en la leche y los productos lácteos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Aldrina y dieldrina en la carne

78. La Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969 había reconsiderado el límite práctico de residuo de 0,2 ppm (referido a grasa) en la carne, pero no recomendó ningún cambio. La delegación de Suecia opinó que el límite debería expresarse referido a carne entera en lugar de a grasa, e indicó que las investigaciones realizadas en su país sugerían un límite de 0,01 ppm. Otras delegaciones prefirieron expresar el límite referido a grasapara evitar los problemas de toma de muestra. De acuerdo con la experiencia de que disponía parece que los residuos de este tipo de compuestos estaban casi exclusivamente en la fase grasa y no en la fase acuosa. Después de un debate sobre los métodos de toma de muestra y análisis, el Comité acordó modificar el término "referido a grasa" y presentar el límite práctico de residuo de 0,2 ppm en la carne (determinado y expresado con relación a la grasa fundida o extraída) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se señaló a la atención del Comité la intención de la UIQPA de realizar investigaciones sobre el problema de la determinación de residuos en la carne y sobre el modo en que deberían expresarse los resultados.

LINDANO

Lindano en la leche y los productos lácteos

79. El Comité consideró el límite práctico de residuo de 0,2 ppm en la leche y los productos lácteos (referido a grasa) sobre el que se habían solicitado nuevas observaciones de los gobiernos. El Comité señaló que este límite era doble del recomendado anteriormente por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, y que no se habían recibido datos en apoyo de dicha cifra más elevada. Como, según las delegaciones de Canadá, Francia, Australia y Argentina, se encontraban, en efecto, residuos de este

orden en la leche, a pesar de rebajar la aplicación directa de lindano, el Comité decidió presentar el límite práctico de residuo de 0,2 ppm de lindano en la leche y los productos lácteos (referido a grasa) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Las delegaciones de Dinamarca, República Federal de Alemania, Noruega, Suecia y Suiza se pusieron a esta decisión, fundándose en que la Reunión Mixta había recomendado un límite práctico de residuo de 0,1 ppm y que éste reflejaba los residuos que realmente se encontraban en sus países.

MALATION

(Los límites se aplican a malatión más su análogo oxigenado)

Malatión en frutas, excepto frutos cítricos

80. El Comité señaló que la Reunión Mixta de 1969 había suspendido la recomendación para 8 ppm de malatión en frutas en espera de que se revisase y aclarase esta clase de alimentos en 1970. El Comité acordó retener esta tolerancia en el Trámite 7 (véase Apéndice III) hasta que se dispusiera de nuevas recomendaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

Malatión en frutos cítricos

81. Algunas delegaciones manifestaron dudas en cuanto a si sería necesaria una tolerancia de 4 ppm, ya que no parecía estar apoyada por datos en las monografías de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, que indicaban una gran velocidad de desaparición. Las delegaciones de Israel y los EE.UU. señalaron que era frecuente que hubiera que aplicar rociados de malatión uno o dos días antes de la recolección. El Comité acordó presentar la tolerancia propuesta de 4 ppm de malatión en frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se entendía que esta dosis de residuo en el fruto entero no conduciría a residuos en cantidad superior a 0,5 ppm en la pulpa.

Malatión en frutas secas

82. Algunas delegaciones opinaron que las partidas incluidas en esta clase deberían especificarse. Como el malatión se aplicaba directamente durante el secado, el Comité acordó que convendría una tolerancia general, y decidió presentar la tolerancia de 8 ppm en frutas secas a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Malatión en nueces

83. El Comité señaló que el límite se basaba también en el tratamiento posterior a la recolección y que se aplicaba a nueces enteras. El Comité convino en que debería establecerse también una tolerancia separada para nueces sin cáscara. El Comité acordó presentar la tolerancia de 8 ppm en nueces enteras con cáscara a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se pidió a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que recomendase una tolerancia para nueces sin cáscara, y que se solicitase de los gobiernos que proporcionasen datos sobre esta cuestión directamente a la Reunión Mixta.

Malatión en hortalizas y hortalizas de hoja

84. El Comité reconsideró la tolerancia de 3 ppm en hortalizas (excepto hortalizas de hoja) y de 6 ppm en hortalizas de hoja. Las delegaciones de Dinamarca, República Federal de Alemania y los Países Bajos opinaron que el amplio uso del malatión podría ser fácilmente causa de que se sobrepasaran las IDA, particularmente si se establecían unos límites tan altos. En contestación a una pregunta, la delegación de Dinamarca informó al Comité que los cálculos de la ingestión no se habían basado en estudios de dieta total. Teniendo en cuenta que el malatión se revisaría en la próxima Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas y señalando que la tolerancia para hortalizas, excepto hortalizas de hoja, se había suspendido en la Reunión Mixta de 1969 en espera de revisión y aclaración en 1970, el Comité decidió retener las tolerancias para hortalizas y para hortalizas de hoja en el Trámite 7 del Procedimiento (véase Apéndice III).

85. La delegación de Francia opinó que deberían establecerse también tolerancias para malatión en leguminosas. Se solicitó de los gobiernos interesados que proporcionasen datos directamente a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

C. TOLERANCIAS TEMPORALES EN EL TRAMITE 7 (retenido en el Trámite 7 del Cuarto período de sesiones)

86. La Comisión examinó en el Trámite 7 las tolerancias temporales retenidas en el Trámite 7 en el Cuarto período de sesiones del Comité y las sometió a la consideración de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (véase Apéndice V del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 70/24). Durante los debates, se hicieron las observaciones siguientes y se tomaron las decisiones que se indican:

ALDRINA Y DIELDRINA

(Los límites se aplican a aldrina y dieldrina, solas o en cualquier combinación, y se expresan como dieldrina).

Aldrina y dieldrina en hortalizas

87. A petición del Comité, la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas había especificado las hortalizas incluidas en esta clase según se indica más adelante. En contestación a una pregunta, el representante de la FAO informó al Comité que, teniendo en cuenta la falta de datos sobre residuos, no podría establecerse una tolerancia para patatas. La delegación de los Países Bajos opinaba que sería más conveniente un límite práctico de residuos de 0,05 ppm en vez de una tolerancia temporal de 0,1 ppm para zanahorias. Las delegaciones de Austria, República Federal de Alemania y Japón opinaron que el límite de 0,1 ppm era excesivamente alto para todas las hortalizas. El Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 0,1 ppm en espárragos, brécoles, colés de Bruselas, coles, zanahorias, coliflor, pepinos, berenjenas, rábano rusticanos, lechuga, cebollas, chirivías, pimientas, pimientos, patatas, rábanos y cuellos de rábano a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

BROMURO INORGANICO

(Determinado y expresado como ión bromuro total de todas las fuentes).

Bromuro inorgánico en las frutas (excepto aguacates, frutos cítricos y fresas)

88. El Comité había solicitado de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas una especificación más detallada de "frutas" como producto. Se indicó que esto no había sido posible pero que, probablemente, la Reunión Mixta estaría en condiciones de revisar este asunto en 1971. Con el fin de no retrasar demasiado la marcha de esta recomendación, el Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 20 ppm de bromuro inorgánico en frutas (excepto aguacates, frutos cítricos y fresas) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II).

Bromuro inorgánico en las frutas secas (excepto dátiles secos, higos secos, melocotones secos, ciruelas pasas y uvas pasas)

89. El Comité había solicitado de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas una nueva especificación del producto "frutas secas", pero señaló que esto no había sido posible. El Comité decidió presentar la tolerancia temporal de 30 ppm de bromuro inorgánico en frutas secas (excepto dátiles secos, higos secos, melocotones secos, ciruelas pasas y uvas pasas) a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase Apéndice II). Se sobreentendía que habría que examinar en el futuro la cuestión de los residuos de bromuros orgánicos inalterados.

Bromuro inorgánico en los huevos secos

90. El Comité había solicitado de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que se revisase la tolerancia temporal propuesta de 400 ppm en los huevos secos, teniendo en cuenta, particularmente, la posibilidad de formación de compuestos de adición alcoholados con proteína y otros constituyentes de los huevos. El representante de la FAO informó al Comité que la tolerancia temporal se había suspendido en la

Reunión Mixta de 1969 en espera de revisión y aclaración en 1971. Por consiguiente, el Comité decidió retener la tolerancia propuesta en el Trámite 7 del Procedimiento (véase Apéndice III).

PARTE III

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO (presentado a los Gobiernos en el Trámite 3 del Cuarto período de sesiones)

91. El Comité examinó las tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos enviados a los gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice IX del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 70/24). El Comité había podido examinar las observaciones obtenidas de los gobiernos sobre estas tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos en los documentos de trabajo CX/PR 70/7 y CX/PR 70/7/1.

92. En una declaración general, la delegación de Canadá manifestó que encontraba difícil evaluar la posible aceptación de las tolerancias propuestas en algunos casos, porque las monografías de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas no eran consistentes en cuanto a proporcionar datos técnicos sobre dosificación, momento y número de aplicaciones y el intervalo mínimo entre la última aplicación y la recolección para estas propuestas. Dicha delegación recomendó que las Secretarías del Comité y de la FAO prepararan un cuadro exponiendo esta información para que los miembros del Comité comparasen los datos técnicos considerados por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas con el modo de empleo y residuos resultantes en sus países. El Comité manifestó su acuerdo con esta recomendación.

AZINFOS-METILO

Azinfós-metilo en frutas, excepto albaricoques y uvas

93. Varias delegaciones informaron que se necesitaba una especificación de las frutas que debían incluirse en esta clasificación general antes de poder estudiar esta tolerancia. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que, en su opinión, bastaba una tolerancia de 0,4 ppm. El Comité decidió devolver la tolerancia temporal de 1 ppm en frutas, excepto albaricoques y uvas, al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar de los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, para qué frutas se exigían tolerancias.

Azinfós-metilo en albaricoques y uvas

94. La delegación del Reino Unido consideró que el límite propuesto de 4 ppm era bastante alto para albaricoques, y preguntó si este residuo resultaba acaso de una práctica agrícola correcta en los países productores. La delegación de Francia expresó la opinión de que 4 ppm sería una cifra demasiado elevada para uvas. El Comité acordó presentar la tolerancia temporal de 4 ppm en albaricoques y uvas a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

Azinfós-metilo en hortalizas

95. El Comité convino en que sería conveniente especificar qué hortalizas se incluían en esta clase, y decidió devolver la tolerancia temporal de 0,5 ppm en hortalizas al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII). Se pidió a los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, para qué hortalizas se exigían tolerancias.

BROMURO INORGANICO

(Determinado y expresado como ión bromuro total de todas las fuentes)

Bromuro inorgánico en harina integral

96. La delegación de Australia manifestó que consideraba que la tolerancia de 50 ppm era demasiado baja, y que se habían presentado datos a la FAO en apoyo de una tolerancia de 100 ppm en este producto y en otros productos similares de grano molido. El Comité acordó adelantar la tolerancia temporal de 50 ppm en harina integral al Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V), señalando que los resultados de la evaluación estarían disponibles en 1972.

CARBARILO

Carbarilo en carne de ganado vacuno, lanar y cabrío

97. Las delegaciones de Canadá y la República Federal de Alemania informaron que no estaban en condiciones de hacer observaciones sobre la tolerancia propuesta, porque el carbarilo estaba actualmente bajo revisión. Se pidió a las delegaciones que enviaran todos los datos disponibles sobre la toxicología y los residuos de carbarilo en la carne a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas con una copia dirigida al Presidente del Comité. El representante de la OMS llamó la atención sobre una posible nueva revisión de la toxicología del carbarilo por la próxima Reunión Mixta tomando como base los datos que habían estado a disposición de los expertos recientemente. También indicó que el cambio en la IDA, consecuencia a las deliberaciones de la Reunión Mixta de 1969, podría explicarse por los "Trabajos adicionales requeridos" para carbarilo, que se enumeran en el proyecto de informe de dicha Reunión Mixta. El Comité decidió presentar una tolerancia temporal de 1 ppm en la carne de ganado vacuno, lanar y cabrío a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

CLOROBENZILATO

Clorobenzilato en los frutos cítricos

98. El Comité acordó presentar una tolerancia temporal de 1 ppm en los frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). La delegación de los Estados Unidos manifestó su desacuerdo con la cifra propuesta, y opinó que la tolerancia era demasiado baja para acomodarse al empleo de este plaguicida en su país.

Clorobenzilato en las manzanas y peras

99. La delegación de la República Federal de Alemania propuso un límite de 1,5 ppm. Se convino en suprimir la frase "referido a fruta entera", ya que las tolerancias normalmente se aplicaban a productos agrícolas crudos referidas a producto entero, a menos que se especificara otra cosa. El Comité acordó presentar una tolerancia temporal de 5 ppm en manzanas y peras a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

Clorobenzilato en almendras, nueces y melones (incluidos cantalupos)

100. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 0,2 ppm en almendras y nueces (sin cáscara) y 1 ppm en melones (incluidos cantalupos) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

CLOROPROPILATO

Cloropropilato en frutos cítricos, manzanas, peras, tomates y cantalupos

101. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 3 ppm en frutos cítricos, manzanas y peras y 1 ppm en tomates y cantalupos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). Se suprimió la frase "referido a fruta entera". La delegación de Suiza preguntó si la IDA para cloropropilato se reevaluaría, teniendo en cuenta los datos toxicológicos que recientemente se habían presentado. El representante de la OMS llamó la atención sobre la monografía de cloropropilato surgida de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1968. Indicó que, en contraste con el clorobenzilato, únicamente se había establecido una IDA temporal para cloropropilato y, por consiguiente, el cloropropilato sería automáticamente objeto de revisión en la

Reunión Mixta de 1972. Esta monografía subrayaba algunos requisitos toxicológicos para cloropropilato que tendrían que satisfacerse antes de que el Comité de Expertos de la OMS pudiera esperar considerar una modificación de la IDA.

COUMAFOS

(Debe determinarse como coumafós y su análogo oxigenado y expresarse como coumafós)

Coumafós en la carne

102. El Comité decidió presentar una tolerancia temporal de 0,5 ppm en la carne (determinada y expresada con relación a la grasa fundida o extraída) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). La delegación de Canadá indicó que se necesitaba información sobre la distribución de los residuos entre la fase acuosa y la fase grasa. La delegación de Australia informó al Comité que la totalidad de los residuos se encontraba prácticamente en la grasa, pero que esto no estaba indicado en la monografía de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

Coumafós en carne de ave y huevos

103. El Comité acordó presentar una tolerancia temporal de 0,5 ppm en carne de ave (referido a grasa) y una tolerancia temporal de 0,05 ppm en huevos (sin cáscara) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

CRUFOMATO

Crufofomato en la leche entera y en la carne

104. El Comité decidió presentar una tolerancia temporal de 0,05 ppm en la leche entera y una tolerancia temporal de 1 ppm en la carne (determinada y expresada con relación a la grasa fundida o extraída) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). La delegación de Canadá informó que, en su opinión, sería más apropiado un límite práctico de residuo, y que también sería conveniente establecer límites en productos lácteos. Además se necesitaba información sobre la distribución de los residuos entre la fase acuosa y la fase grasa.

DDT

(Los límites se aplican a DDT, DDD y DDE, solos o en cualquier combinación)

DDT en huevos

105. El Comité convino en presentar un límite práctico de residuos de 0,5 ppm en huevos (sin cáscara) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

DICOFOL

Dicofol en frutas y hortalizas

106. Para aclarar qué cultivos se incluían en las clases "frutas" y "hortalizas", el Comité convino en devolver la tolerancia temporal de 5 ppm al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y pedir a los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, a qué frutas y hortalizas debería aplicarse la tolerancia anterior.

Dicofol en lúpulo

107. Como no estaba claro si la tolerancia se aplicaba a lúpulo verde o seco, el Comité decidió devolver esta tolerancia temporal al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar información de los gobiernos sobre los residuos encontrados en estos productos. Se convino en que se necesitaba una tolerancia para lúpulo seco, ya que éste era el producto que principalmente circulaba en el comercio internacional.

Dicofol en el té

108. El Comité convino en retener la tolerancia temporal en el té en el Trámite 4 del Procedimiento (véase Apéndice VI) y solicitar de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que se examinase de nuevo esta cuestión. Se convino en que únicamente se necesitaba una tolerancia, es decir, para té, mezclado o no, teniendo en cuenta los residuos que pudieran producirse siguiendo una práctica agrícola correcta.

DIOXATION

(Los residuos de isómeros cis y trans del ingrediente activo principal deben determinarse y expresarse como suma de ambos)

Dioxatión en frutos pomáceos

109. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 5 ppm en frutos pomáceos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). La delegación de la República Federal de Alemania manifestó que bastaba una tolerancia de 0,4 ppm en su país, y que no podría aceptar un límite mayor. Se señaló que esta clase de frutos estaba constituida principalmente por manzanas, peras y membrillos.

Dioxatión en las uvas y los frutos cítricos

110. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 2 ppm en las uvas y una tolerancia temporal de 3 ppm en los frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

Dioxatión en la carne

111. Las delegaciones de Dinamarca y los Países Bajos expresaron su preocupación sobre la aplicación de dioxatión en ganado vacuno y aves de corral teniendo en cuenta la naturaleza persistente y la baja IDA de esta sustancia. Se expresaron algunas dudas en cuanto a si los residuos se encontraban únicamente en la grasa. Se acordó que esta cuestión debía aclararse. Como el dioxatión se empleaba mucho para aplicación directa en el ganado en varios países, el Comité decidió presentar una tolerancia temporal de 1 ppm en la carne (determinada y expresada con relación a la grasa fundida o extraída) a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

ENDOSULFAN

(Los residuos deben determinarse y expresarse como total de endosulfán A y B y sulfato de endosulfán)

Endosulfán en las frutas y hortalizas

112. El Comité convino en devolver la tolerancia temporal de 2 ppm en frutas y hortalizas al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar de los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, a qué frutas y hortalizas se debería aplicar la tolerancia arriba mencionada.

ETION

Etión en las frutas (excepto uvas) y hortalizas

113. El Comité convino en devolver la tolerancia temporal de 1 ppm en las frutas y la tolerancia temporal de 0,5 ppm en hortalizas al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar de los gobiernos que indicasen con datos justificativos, a qué frutas y hortalizas se debería aplicar la tolerancia arriba mencionada.

Etión en el té

114. El Comité convino en retener la tolerancia temporal en el té en el Trámite 4 del Procedimiento (véase Apéndice VI) y solicitar de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que se examinara de nuevo esta cuestión. Se convino en que se necesitaba únicamente una tolerancia, a saber, para té, mezclado o no, teniendo en cuenta los residuos que pudieran producirse siguiendo una práctica agrícola correcta.

Eti6n en las uvas

115. El Comit6 con vino en presentar una tolerancia temporal de 2 ppm en las uvas a la Comisi6n en el Tr6mite 5 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice V).

FENCLORFOS

(Los l6mites se aplican a fenclorf6s m6s su an6logo oxigenado, y se expresan como fenclorf6s)

116. La delegaci6n de Canad6 manifest6 que no pod6a considerar las tolerancias temporales propuestas hasta que se estableciera un m6todo cuantitativo para la determinaci6n del an6logo oxigenado de fenclorf6s.

Fenclorf6s en la leche entera

117. La delegaci6n de los Pa6ses Bajos opin6 que era necesario establecer tambi6n una tolerancia para productos l6cteos. El Comit6 decidi6 presentar la tolerancia temporal de 0,04 ppm en la leche entera a la Comisi6n en el Tr6mite 5 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice V).

Fenclorf6s en los huevos enteros (sin c6scara)

118. El Comit6 con vino en que, por razones de uniformidad, la tolerancia deber6a expresarse de nuevo para los huevos enteros sin c6scara. El Comit6 decidi6 que la tolerancia temporal de 0,05 ppm para la yema de huevo, recalculada como 0,03 ppm en el huevo entero, sin c6scara, deber6a presentarse a la Comisi6n en el Tr6mite 5 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice V).

Fenclorf6s en la carne

119. Algunas delegaciones presentaron objeciones al l6mite de 7,5 ppm, por considerarle innecesariamente alto, y dudaban de que reflejase una pr6ctica agr6cola correcta. Otras delegaciones manifestaron una opini6n contraria, y apoyaron el l6mite de 7,5 ppm. El Comit6 decidi6 devolver la tolerancia temporal de 7,5 ppm en la carne, referido a grasa, al Tr6mite 3 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice VII), para obtener nuevas observaciones, solicitando de los gobiernos que proporcionaran datos sobre residuos, as6 como sobre el an6logo oxigenado de fenclorf6s, directamente a la Reuni6n Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

LINDANO

Lindano en la yema de huevo

120. El Comit6 trat6 del l6mite pr6ctico de residuo de 0,2 ppm en la yema de huevo a la vista de las conclusiones relativas a fenclorf6s en la yema de huevo (v6ase p6rrafo 118) pero decidi6 presentar el l6mite pr6ctico de residuo de 0,2 ppm en la yema de huevo a la Comisi6n en el Tr6mite 5 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice V). Se acord6 solicitar de los gobiernos que enviasen observaciones referentes a la manera en que deber6a expresarse la tolerancia.

Lindano en la carne

121. El Comit6 consider6 el l6mite pr6ctico de residuo de 2 ppm en la carne (referido a grasa) que se hab6a sometido a la consideraci6n de la Reuni6n Mixta sobre Residuos de Plaguicidas para nuevo examen (v6ase p6rrafo 137 del Informe del Comit6 del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 70/24). El representante de la FAO indic6 que, por falta de nuevos datos, no hab6a sido posible hacer este nuevo examen. Reconociendo que, en algunos pa6ses, se aplicaba directamente el lindano al ganado, el Comit6 decidi6 presentar una tolerancia temporal en lugar de un l6mite pr6ctico de residuo de 2 ppm en la carne (determinado y expresado con relaci6n a la grasa fundida o extra6da) a la Comisi6n en el Tr6mite 5 del Procedimiento (v6ase Ap6ndice V).

Lindano en carne de ave

122. El Comité señaló que la recomendación relativa a carne de ave se había omitido por error del cuadro en el Informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1968. El Comité consideró la propuesta para un límite práctico de residuo de 0,7 ppm en carne de ave (referido a grasa) y convino en presentar esta recomendación a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). Se convino también en solicitar de los gobiernos que enviasen observaciones sobre la manera en que habría de expresarse la tolerancia, a saber, referida a "carne de ave entera" o "a grasa".

MALATION

(Los límites se aplican a malatión más su análogo oxigenado)

Malatión en harina integral y harina de centeno y de trigo

123. La delegación de Australia propuso una modificación para ampliar la descripción de este producto de manera que dijera "productos molidos de cereales crudos". Debido a la falta de datos justificativos en otros productos cereales, el Comité decidió presentar la tolerancia propuesta de 2 ppm en harina integral y harina de centeno y de trigo a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). Se convino también en solicitar de los gobiernos que enviasen observaciones sobre la propuesta de Australia y que proporcionaran los datos necesarios.

PARATION-METILO

Paratión-metilo en coles y cucurbitáceos

124. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 0,2 ppm para coles y cucurbitáceos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

Paratión-metilo en las frutas y hortalizas (excepto coles y cucurbitáceos)

125. El Comité decidió devolver las tolerancias temporales de 0,2 ppm para frutas y 1 ppm para hortalizas (excepto coles y cucurbitáceos) al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar de los gobiernos que indicasen para qué cultivos se exigirían tolerancias y que proporcionasen los pertinentes datos justificativos.

Paratión-metilo en aceite de semilla de algodón

126. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 0,05 ppm a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

PARATION

Paratión en las frutas

127. El Comité recibió una aclaración sobre una discrepancia entre las tolerancias para paratión que figuran en la monografía y las que figuran en el Informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1967 (véase párrafo 132 del Informe del cuarto período de sesiones de este Comité, ALINORM 70/24). El Comité tomó nota de esta aclaración, y convino en que debería presentarse la tolerancia temporal de 1 ppm en melocotones, albaricoques y frutos cítricos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

128. El Comité decidió devolver la tolerancia temporal general de 0,5 ppm en las frutas (excepto albaricoques, frutos cítricos y melocotones) al Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) y solicitar de los gobiernos que especificasen, con datos justificativos para qué cultivos se exigirían tolerancias.

FOSFAMIDON

129. Las delegaciones de Canadá y del Reino Unido manifestaron que el método de determinación de residuos basado en la inhibición de colinesterasa no era suficientemente específico para determinar fosfamidón en presencia de plaguicidas similares.

El Comité señaló que las tolerancias se habían basado en ensayos supervisados en los que intervenía únicamente fosfamidón y que, por tanto, no era dudosa la validez de las recomendaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Se informó al Comité que se estaba publicando actualmente un nuevo método de cromatografía gas-líquido.

Fosfamidón en los cereales crudos

130. El Comité convino en presentar una tolerancia temporal de 0,1 ppm en los cereales crudos a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V).

Fosfamidón en las frutas y hortalizas

131. El Comité convino en presentar tolerancias temporales de 0,5 ppm en manzanas y peras; 0,4 ppm en frutos cítricos; 0,1 ppm en sandías, tomates, lechugas y pepinos; y 0,2 ppm en coles a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice V). El Comité convino en que se enviasen las tolerancias temporales generales de 0,2 ppm en las frutas (excepto las frutas específicas arriba mencionadas) y hortalizas a los gobiernos para obtener observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice VII) 1/. Se convino en solicitar de los gobiernos que indicasen, con datos justificativos, para qué cultivos específicos se exigirían tolerancias. Se solicitó también información sobre la dosis requerida y la frecuencia de aplicación, intervalos de pre-recolección y residuos resultantes en raíces y tubérculos.

PARTE IV

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

132. El Comité tuvo ante sí el Informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de 1969 (Copia anticipada para uso por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas) que contenía recomendaciones para tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos para varios residuos de plaguicidas en el Trámite 2 del Procedimiento. Un resumen de las recomendaciones de la Reunión Mixta (CX/PR 70/Proyecto de Informe/Apéndice VII), distribuido durante el período de sesiones, sirvió también como documento de trabajo.

133. Varias delegaciones indicaron que habían recibido el informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas demasiado tarde para poder estudiar las recomendaciones con detalle. El Presidente indicó que, efectivamente, el Trámite 2 representaba un punto en el que las tolerancias recomendadas por la Reunión Mixta entraban en el Procedimiento del Codex y que, para discusiones detalladas, era más conveniente el Trámite 4, puesto que el Comité disponía de las observaciones de los gobiernos. Se convino en que las monografías eran esenciales para que los gobiernos pudieran estudiar las recomendaciones en el Trámite 3. El representante de la FAO informó al Comité que las Monografías de la Reunión Mixta de 1969 se distribuirían a finales del año. Se manifestó también que se harían todos los esfuerzos para asegurar que podría disponerse oportunamente de los informes de la Reunión Mixta, con el fin de que los países miembros de la Comisión del Codex Alimentarius tuvieran amplias oportunidades para estudiar las recomendaciones incluidas en los mismos.

134. El Comité convino que las tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos que figuran en el Apéndice VII se enviasen a los gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento.

1/ Nota de la Secretaría: en el Informe de la Reunión Mixta se omitió inadvertidamente la recomendación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas para una tolerancia de 0,2 ppm en hortalizas. Por tanto, debe considerarse como una nueva recomendación (sujeta a confirmación por la Reunión Mixta) estudiada en el Trámite 2 por el Comité en este período de sesiones.

PARTE V

DISCUSION DEL INFORME DEL GRUPO DEL PROGRAMA ESTABLECIDO DURANTE LA REUNION (véase párrafo 15)

135. El Presidente del Comité del Codex presentó el programa que había sido redactado por el Comité del Programa constituido por miembros de Australia, Canadá, Dinamarca, República Federal de Alemania, Israel, Países Bajos, Reino Unido, EE.UU. y los representantes de la FAO y de la OMS (véase párrafo 15). Señaló que la formación de un Grupo especial de Trabajo tendría que cumplir con los requisitos de la Comisión del Codex según figuran en el párrafo 162 del Informe de la Comisión. Se solicitaría de los participantes en el Grupo especial de Trabajo que preparasen documentos preliminares y el patrón de estos documentos tendría que satisfacer las exigencias que se indican en el informe de la Comisión.

136. El Comité convino en que era necesario tratar del programa según figura en el Apéndice VIII de este informe y preparar documentos de trabajo sobre cuestiones de controversias básicas para la próxima reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Además, se convino en que la convocación de un Grupo especial de Trabajo preferiblemente bajo los auspicios de la Comisión del Codex, era vital para la continuación de los trabajos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Se convino igualmente en que los miembros del Comité de Programa arriba mencionado deberían ser miembros del Grupo especial de Trabajo. El Comité convino, a propuesta de la delegación de la República Federal de Alemania, que la invitación a participar en las deliberaciones del Grupo especial de Trabajo estuviera abierta a todos los miembros interesados de la Comisión del Codex Alimentarius, bien entendido que los puntos en cuestión se podrían discutir con todo detalle. Se acordó igualmente que el Grupo especial de Trabajo tuviera carácter preparatorio y se convino en que su informe se sometería a debate total en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité rogó encarecidamente a la Secretaría del Codex que prosiguiera este asunto a través de los canales apropiados de la FAO y la OMS para llegar a una solución a ser posible en los dos meses próximos.

PARTE VI

METODOS DE ANALISIS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

137. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/PR 70/5, en el que figuraban observaciones de los gobiernos, CX/PR 70/5-Add.1, en el que figuraban observaciones de Canadá, y el CX/PR 70/5-Add.2 que contenía observaciones de Nueva Zelanda. El Comité señaló que se había solicitado oficialmente de los gobiernos que enviasen sus observaciones sobre los métodos de análisis recomendados hasta ahora por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas al Comité. A esta solicitud sólo habían contestado cinco gobiernos.

138. El Comité discutió si los métodos de análisis para residuos de plaguicidas deberían elaborarse como métodos de arbitraje del Codex tal como se define en el párrafo 1 de los Principios Generales para el Establecimiento de los Métodos de Análisis del Codex (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, segunda edición), o si el Comité debería hacer recomendaciones para uno o más métodos que convendrían para fines regulatorios. Esta última solución permitiría a los gobiernos seleccionar y aprobar un método para fines de arbitraje cuando surgiera la necesidad. Se señaló que, si el Comité del Codex hubiera de ocuparse del establecimiento de métodos de arbitraje, esto habría de hacerse de acuerdo con el Procedimiento para la Elaboración de normas del Codex. Se indicó que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas estaba recomendando métodos de análisis adecuados para determinar residuos a las dosis de tolerancia recomendadas. Se señaló a la atención del Comité la definición por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas de métodos de análisis de "arbitraje" y "regulatorios" (véase el informe de la Reunión Mixta de 1968). El representante de la UIOPA informó que esta entidad no era partidaria de una especificación rígida de la metodología, sino que prefería métodos que se hubieran publicado en revistas químicas de garantía. Se señaló que era más importante elegir un laboratorio competente de arbitraje para el arreglo de controversias.

139. El Comité opinó que era conveniente, por lo menos de momento, recomendar métodos de análisis que fuesen adecuados para controlar las tolerancias del Codex. Se convino también en que los Informes del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas deberían indicar qué métodos analíticos recomendados actualmente eran convenientes para los fines de control de tolerancias.

140. El Comité sancionó su decisión anterior de cooperar con la UIQPA (párrafo 153 ALINORM 70/24). También se convino en que debería aprovecharse cualquier oportunidad para cooperar con cualquier otra organización internacional que pudiera poseer experiencia en el campo del análisis de residuos de plaguicidas. El portavoz de la UIQPA informó al Comité que los estatutos de este organismo le permitirían incluir colaboración adicional y realizar trabajos en colaboración con grupos nacionales e internacionales existentes competentes en este sector para el desarrollo de métodos analíticos para comunicarlos al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

141. El Comité trató del orden de prioridades de plaguicidas que deberían presentarse a la UIQPA. Se decidió que debería concederse preferencia a los plaguicidas que actualmente están en los Trámites 8 y 9 del Procedimiento.

142. Después de discutir sobre el Procedimiento que debería adoptarse con los métodos de análisis recomendados hasta ahora por la Reunión Mixta, el Comité convino en que las observaciones hasta ahora recibidas de los gobiernos deberían ponerse a la disposición de la UIQPA para información y para obtener observaciones. Se solicitó de la Secretaría que preparara una lista de métodos de análisis ya propuestos por la Reunión Mixta, y que se distribuyera este documento entre los gobiernos para obtener sus observaciones. Las observaciones pertinentes deberían ponerse también a disposición de la UIQPA.

PARTE VII

MODIFICACION DE LAS LISTAS DE PRIORIDADES

Justificación de los plaguicidas en la Lista VI de Prioridades

143. El Comité consideró varios documentos en los que figuraba la justificación para el empleo de los plaguicidas en la Lista VI de Prioridades (véase Apéndice X, ALINORM 70/24).

El representante de la OMS señaló a la atención del Comité el hecho de que, por estar sobrecargada de trabajo, la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas no podría ocuparse de todos los compuestos propuestos en la Lista VI de Prioridades. Por consiguiente, se convino en limitar esta lista a cinco o seis compuestos. La delegación del Reino Unido opinó que únicamente aquellas sustancias que estuvieran justificadas tomando como base los criterios adoptados en el Tercer período de sesiones, deberían incluirse en la Lista de Prioridades, y que las que no satisficieran estos criterios se añadiesen a una Lista de Reserva.

Se advirtió que no se había recibido ninguna justificación para 2,4-D, benomilo, fosalone y diurón. El representante de la OMS informó al Comité que el 2,4-D (y el 2,4,5-T) estaban ya programados para su estudio por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

144. Teniendo en cuenta el párrafo 76 del Informe del período de sesiones de 1968 (ALINORM 69/24) y a la luz de los conocimientos actuales, el Comité decidió suprimir el resto de los compuestos de la Lista VI de Prioridades y pasarlos a la Lista VII de Prioridades (véase párrafos 146 y 147) y a una Lista de Reservas (véase párrafo 148).

145. El Comité convino en incluir los siguientes compuestos en la Lista VI: clorfenvinfós, clorofenamidina, fentión, ometoato, tricloronato y triclorfón (véase Apéndice IX).

Establecimiento de la Lista VII de Prioridades

146. El Comité convino en que los siguientes compuestos, que se habían suprimido de la Lista VI de Prioridades, deberían incluirse en la Lista VII de Prioridades: benomilo, bromofós, fensulfotión, mevinfós, monocrotofós y fosalone (véase Apéndice IX).

147. El Comité tomó nota de un documento para la sala de conferencias presentado por la delegación de Australia, en el que figuraban compuestos que podrían ser interesantes para futuras listas de prioridades. En lo que se refiere a esta propuesta, se decidió incluir el compuesto "Dursban" (no se conoce su nombre común), bromofós-etilo, carbofenotión y metidatión en la Lista VII de Prioridades. Respecto a la otra referencia a la propuesta australiana de incluir también hidróxido de triciclohexilestaño en esta lista, el representante de la OMS informó al Comité que la toxicología de este compuesto sería objeto de estudio por parte de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas este año. En consecuencia, no era necesario incluir este compuesto en ninguna lista de prioridades. Los compuestos enumerados con carácter provisional en la Lista VII de Prioridades se indican en el Apéndice IX, con los países encargados de proporcionar justificación para el empleo.

Establecimiento de una Lista de Reserva

148. El Comité convino en que varios de los compuestos que no satisfacían los necesarios criterios para el establecimiento de prioridades podrían suprimirse de la Lista VI de prioridades e incluirse en la Lista de Reserva (véase Apéndice IX y párrafo 147).

PARTE VIII

DEFINICION DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

149. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la Secretaría sobre la definición de varios términos empleados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CX/PR 70/9) y un documento en el que figuraban propuestas por las delegaciones del Reino Unido y los Países Bajos sobre la definición de residuos de plaguicidas (CX/PR 70/9 Add.1).

150. La Secretaría señaló que ciertos términos necesitaban una definición para poder entender mejor las tolerancias, tolerancias temporales y límites prácticos de residuos de plaguicidas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. También convenía definir la expresión "residuos de plaguicidas" con el fin de describir el alcance de la significación del término "plaguicidas" según se empleaba en el contexto del Codex Alimentarius. Se recalcó que con esto no se pretendía marcar el mandato del Comité.

151. El Comité convino en que no existían dificultades reales en cuanto a las publicaciones que contenían las tolerancias, las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8 del Procedimiento a este respecto. El Comité solicitó de la Secretaría que estudiara nuevamente el problema de las definiciones y que informara al Comité en su próximo período de sesiones.

PARTE IX

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE

152. El Comité consideró un trabajo preparado por la Secretaría en el que figuraban extractos del informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión (CX/PR 70/13). El Comité señaló que se había ocupado de varios asuntos contenidos en dicho documento en temas del programa anteriores. También indicó que la Comisión había sancionado la decisión a que se había llegado en el Cuarto período de sesiones del Comité con respecto a la aceptación de tolerancias recomendadas para residuos de plaguicidas (véase párrafo 163, ALINORM 70/43 y párrafos 7, 8 y 9, ALINORM 70/24).

ACTIVIDADES FUTURAS

153. Teniendo en cuenta el exceso de trabajo de que actualmente tenía que ocuparse el Comité, no se recibieron nuevas propuestas para actividades adicionales futuras.

OTRAS CUESTIONES

El uso del idioma español

154. Las delegaciones de Argentina y Venezuela señalaron a la atención del Comité los párrafos 21 a 36 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 70/43). Recalaron que el uso del español, como idioma de trabajo del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, aumentaría notablemente las posibilidades de participación de los países de habla hispana, que representaban un total de unos 250 millones de personas en el mundo. El Comité convino en hacer una declaración en este sentido en el informe.

Facilitación del establecimiento de tolerancias internacionales de plaguicidas para los residuos de plaguicidas

155. Como resultado de un documento presentado en el Período de sesiones por la delegación de EE.UU., el Comité convino en que había alcanzado un punto crítico en las deliberaciones relativas al establecimiento de tolerancias internacionales para residuos de plaguicidas.

El Comité reconoció el derecho y la necesidad de discutir las recomendaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. Sin embargo, opinó que, cuando una delegación proponía un valor numérico más alto o más bajo que el propuesto por la Reunión Mixta y en estudio por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, dicha delegación debía justificar este cambio propuesto con datos o con razones bien fundadas según cada caso.

156. El Comité convino en que los datos sobre residuos en productos importados, particularmente cuando se conocía el historial del tratamiento, eran de gran importancia y habían estimulado a las delegaciones a proporcionar dicha información. El Comité recomendó que las delegaciones presentasen sus observaciones y preguntas con detalle por escrito al Comité, y que estas observaciones y preguntas se trasladaran a gobiernos miembros. El Comité convino en que estas acciones deberían terminarse en un plazo no mayor de 4 meses antes de su próxima reunión programada. Análogamente, las monografías surgidas de las deliberaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas deberían estar disponibles por lo menos dos meses antes de la próxima reunión programada. Este procedimiento permitiría a las delegaciones reunir los datos necesarios para contestar a las observaciones y preguntas.

157. Respecto al párrafo 155, se recalcó también que las monografías de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas deberían proporcionar datos pertinentes suficientes y razonamientos, de manera que los gobiernos pudieran hacer observaciones sobre la validez de las conclusiones de la Reunión Mixta con respecto a las tolerancias recomendadas.

Estimación de la ingestión potencial de residuos de plaguicidas

158. El Comité trató del trabajo preparado por la Secretaría de la OMS en el que se describe un estudio piloto sobre la cuestión arriba indicada (CX/PR 70/14). El representante de la OMS indicó que el documento, en su estado actual, constituía un intento de calcular qué plaguicidas era improbable que condujeran a ingestiones diarias potenciales que excedieran de las IDA en países específicos, incluso en el caso de que todos los productos alimenticios, para los que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas había recomendado tolerancias, llevaran residuos hasta el límite de estas tolerancias y no disminuyeran los residuos entre la recolección y el consumo. Se sobreentendía que, en el caso de los nueve plaguicidas incluidos en esta categoría, las tolerancias recomendadas seguirían estando de conformidad con las prácticas agrícolas correctas.

159. El Presidente recalcó la importancia de este trabajo de la OMS en interés de la salud humana. El Comité aprobó por unanimidad la continuación de este estudio. También se acordó que los resultados obtenidos en este estudio indicaban que era útil calcular la ingestión diaria potencial de residuos de plaguicidas para diferentes países empleando cifras promedias de consumo de alimentos según habían sido compiladas por la FAO. En el caso de los plaguicidas en los que no había posibilidades claras de que la IDA se llegara a sobrepasar, se convino en que no era esencial ocuparse más de la reducción de dosis de residuos durante el almacenamiento, la elaboración y el

cocinado, y que no era necesario incluir dichos compuestos en los estudios de verificación, en tanto en cuanto las cifras de tolerancia y las ingestiones diarias aceptables para ellos siguieran inalteradas.

160. Para los otros plaguicidas, cuya ingestión potencial excediese la IDA, debería compilarse información disponible sobre la desaparición de residuos con anterioridad al consumo, y recalcular las cifras de ingestión. Cuando no se dispusiera de datos adecuados, el Comité recomendó que se iniciasen trabajos para obtener los datos necesarios. Cuando, después de haber recalculado la ingestión potencial estimada utilizando las cifras más bajas para dosis de residuos, continuara existiendo una posibilidad de que se sobrepase la IDA, deberían realizarse nuevos estudios de verificación. En estos casos, dichos estudios deberían llevarse a cabo en varios países de modo continuado. Se señaló que los resultados de estudios en los que se utilizasen cifras de consumo "promedias" en vez de "altas" podrían permitir un cambio en la naturaleza temporal de las tolerancias. En conclusión, el Comité convino en que los resultados de este estudio no deberían interpretarse de modo que condenaran el empleo actual de ningún plaguicida sino que mostrasen que podía ser innecesario hacer nuevos estudios sobre la ingestión de ciertos plaguicidas y también sirvieran para establecer prioridades en otros casos en los que se necesitaban dichos trabajos.

161. La delegación de Canadá, al comentar el documento preparado por la Secretaría de la OMS, llamó la atención sobre el hecho de que el estudio no había tenido en cuenta los datos de que había podido disponer recientemente la UIQPA y otros organismos internacionales, que proporcionaban información sobre la reducción de ciertos plaguicidas como resultado del cocinado o de la elaboración. También se insistió urgentemente a que los países proporcionaran más datos sobre esta cuestión.

Trabajos de la Inter-governmental Maritime Consultation Organization (IMCO)

162. La delegación de Canadá resumió brevemente las actividades desarrolladas por el Comité de Seguridad de la organización arriba mencionada referentes a la protección de los alimentos durante el transporte por barco. Señaló que se habían hecho nuevos progresos sobre la preparación de un Manual Operacional para el capitán del barco respecto al uso de plaguicidas. El representante de la OMS informó al Comité que esta Organización estaba participando activamente en estas tareas. El Comité convino en que los trabajos de este Comité y las recomendaciones hechas por la Comisión para tolerancias de residuos de plaguicidas deberían continuar dándose a conocer a la IMCO con el fin de armonizar las recomendaciones de la IMCO y las de la Comisión del Codex Alimentarius. Se solicitó de las delegaciones presentes que siguieran más de cerca las actividades de la IMCO en sus respectivos países para que pueda conseguirse este objetivo.

Establecimiento de prioridades para residuos de plaguicidas

163. La delegación de Israel propuso que los residuos de plaguicidas que se hubieran de incluir en la lista de prioridades del Codex se sometiesen a un examen preliminar por un Board of Referees nombrado por el Comité. Se señaló que el procedimiento existente para el establecimiento de prioridades descrito en los párrafos 77 y 78 del Informe del Tercer período de sesiones del Comité (ALINORM 70/24) exigía que los gobiernos, que quisieran proponer la inclusión de plaguicidas en una lista particular de prioridades, presentasen un documento que contuviera las justificaciones para el estudio del plaguicida por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité convino en que no era necesario nombrar este Board of Referees, y que el Comité debería seguir discutiendo los documentos justificantes de las prioridades de los residuos de plaguicidas.

Procedimiento para el establecimiento de tolerancias

164. Las delegaciones de Israel y Australia se refirieron al párrafo 169 del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité (ALINORM 70/24). Se suscitó nuevamente la cuestión de la gran lentitud del mecanismo del establecimiento de tolerancias de residuos de plaguicidas del Codex, a pesar de que la omisión de los Trámites 6, 7 y 8 se indicaba como posibilidad en situaciones que no presentaran en absoluto controversias. Se recalcó la urgencia de esta cuestión y se solicitó de la Secretaría del Codex que considerase este problema y que señalara a la atención del Comité Ejecutivo esta cuestión. La Secretaría se encargó de esto y de enviar los resultados al Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

Propuestas para tolerancias adicionales

165. La delegación de los Países Bajos indicó la necesidad de establecer un límite práctico de residuos para diclorvós en productos cárnicos y propuso una dosis máxima de 0,5 ppm referido a producto entero. Indicó que, aunque en los Países Bajos estaba prohibido el empleo de diclorvós en el almacenamiento de carne, se necesitaba el límite de residuos propuesto para adaptarle a los residuos que se encuentran en el comercio, derivados del empleo de tiras de diclorvós en el almacenamiento de la carne y lugares de elaboración en algunos países. Recomendó, además, que se estableciera una dosis máxima para bromuro inorgánico en patatas para controlar el empleo de fumigantes como medida de cuarentena. El Comité convino en que se solicitara de la Reunión Mixta que estudiara esta cuestión. Se pidió a la delegación de los Países Bajos y otras delegaciones interesadas que presentaran los datos necesarios a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.

GIFAP

166. Se señaló a la atención del Comité el párrafo 170 del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 70/24) referente a la cooperación de la industria para activar el establecimiento de tolerancias internacionales. Dos representantes, que hablaron en nombre de GIFAP, manifestaron que esta organización estaba cooperando activamente en las tareas de este Comité y de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, y que estaban convencidos de que los miembros de GIFAP continuarían poniendo a disposición de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas los datos disponibles.

PARTE X

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

167. Se informó al Comité que la Comisión del Codex, en su Séptimo período de sesiones acordó programar sus sesiones de modo que tuvieran lugar con intervalos de 18 meses. Existía la posibilidad de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas no se reuniera hasta primeros de 1972. Se indicó que esto habría de ser confirmado por la Comisión del Codex Alimentarius al establecer el programa de sesiones del Codex.

APROBACION DEL INFORME

168. El Comité aprobó el Proyecto de informe con modificaciones como Informe de su Quinto período de sesiones.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTECIPANTES

Chairman of the Session

DRS. A. KRUYSSSE
Inspector General of Public Health in
charge of Foodstuffs Division
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam
Netherlands

REPRESENTATIVES OF MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA
ARGENTINE

ING.AGR. MARIA AIDA L. DE LERER
Laboratorio de Residuos de Plaguicidas
Paseo Colon 922, 4^oP
Buenos Aires

DR. R. HUSTE
Laboratorio de Residuos de Plaguicidas
Paseo Colon 922, 4^oP
Buenos Aires

JULIA CIELIA D'OLIVEIRA DE PODESTA
Camara de Industria y Comercio
de Productos Veterinarios
Caprove
Hipolito Yrigoyen 850
Escritorios 128-130
Buenos Aires

JORGE CESAR PODESTA
Camara de Industria y Comercio
de Productos Veterinarios
Caprove
Hipolito Yrigoyen 850
Escritorios 128-130
Buenos Aires

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.D. MACFARLANE
First Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T. 2600

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

J.P. WARRY
Commonwealth Department of Health
Canberra A.C.T. 2605

J.T. SNELSON
Pesticides Co-ordinator
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T. 2600

T.H. JOHNS
Director of Biological and Chemical Research
Institute
N.S.W. Department of Agriculture
Rydalmero N.S.W. 2116

AUSTRIA
AUTRICHE

DIPL.ING. ERICH KAHL
Head of the Federal Institute for
Plant Protection
Trunnerstrasse 5
A-1020 Vienna

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

T. DE RIJCK
Ingénieur Attaché à l'Administration de
l'Hygiène Publique du Ministère Belge de la
Santé Publique
Rue Montagne de l'Oratoire, 20
Bruxelles

J. HENRIET
Ministère de l'Agriculture
Station de Phytopharmacie
Gembloux

PROFESSOR Em. TILEMANS
Faculté des Sciences Agronomique, Gembloux
43, rue Ernest Salu
1020 Bruxelles 2

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

DR. DIOGENES DA SILVA CARDOSO
Escritorio tecnico de Defesa Sanitaria Vegetal
Ministerio da Agricultura
Brasilia, DF

BULGARIA
BULGARIE

DJOREV CHRISTO ATANASSOV
Chef de Département
Ministère de Commerce Extérieur
rue "Sofijska Komuna" No. 12
Sofia

CANADA

DR. H. HURIG
Research Coordinator (Pesticides)
Canada Dept. of Agriculture
K.W. Neatby Bldg.
Ottawa

MR. D.J. CLEGG
Division of Toxicology
Food Advisory Bureau
Food and Drug Directorate
Dept. of National Health and Welfare
Ottawa

MISS V.F. WIGHTMAN
First Secretary
Mission of Canada to the European Communities
35 rue de la Science
Brussels 4

CUBA

DR. AMERICA FERNANDEZ CONDE
Jefe Laboratorios de Análisis
Instrumental de la Vice Dirección
de Desarrollo Técnico
Ministerio de la Industria Alimenticia
Ave 41 #4455, Marianao, La Habana

LIC.QUIM. PATRICIA ALVARE ALVARE
Quimico de Análisis Instrumental de la
Vice Dirección de Desarrollo Técnico
Ministerio de la Industria Alimenticia
Ave 41 # 4455, Marianao, La Habana

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

MR. SØREN C. HANSEN
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg

MR. K. VOLDUM-CLAUSEN
Pesticide Section
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

MRS. BIRGIT MONNBERG-BREHMER, Ph.D.
Head of the Laboratory for Sanitary
Investigations
City of Helsinki
Helsinginkatu 24
Helsinki 53

MR. PEKKA LEHTO, B.Sc. (Econ.)
Inspector of Foods, Food Office
Ministry of Commerce and Industry
Aleksanterinkatu 10
Helsinki 17

FRANCE
FRANCIA

M.G.G. VIEL
Directeur du Laboratoire de Phytopharmacie
I.N.R.A.
Route de St. Cyr
78 Versailles

Mlle. DE LAVEUR
Laboratoire de Phytopharmacie
I.N.R.A.
Route de St. Cyr
78 Versailles

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP.FED.
ALEMANIA, REP.FED.

H.P. MOLLENHAUER
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
53 Bonn-Bad-Godesberg 1
Deutschherrenstr. 87

FRAU DR. R. MUSCHE
Wiss. Oberrätin
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Postfach

DR. K. KOSSMANN
Industrieverband für Pflanzenschutz und
Schädlingsbekämpfungsmittel e.V.
6 Frankfurt, Karlstrasse 21

DR. H. LEBER
Industrieverband für Pflanzenschutz und
Schädlingsbekämpfungsmittel e.V.
6 Frankfurt, Karlstrasse 21

DR. H. TIETZ
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
53 Bonn, Hofgarten

DR. H. FREHSE
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
53 Bonn, Hofgarten

GERMANY, FED. REP. (contd) DR. H. BECK
ALLEMAGNE, REP. FED. Bundesgesundheitsamt
ALEMANIA, REP. FED. 1 Berlin 33

IRELAND PROFESSOR D. McALEESE
IRLANDE Agricultural Chemistry Department
IRLANDA University College
Glasnevin
Dublin 9

DR. J.F. EADES
The Agricultural Institute
Oakpark
Carlow

ISRAEL DR. C. RESNICK
Head, Pesticides Division
Ministry of Agriculture,
P.O. Box 15030 Jaffa

MR. Z. RAPOPORT
Agricultural Counciller
Embassy of Israel
Brussels

ITALY DR. GIUSEPPE VERARDI
ITALIE Chimiste de 1ère Classe
ITALIA Ministero Sanita
P. Marconi, 25
Roma

JAPAN MR. AKIO ISHII
JAPON Resource Division
Planning Bureau
Science and Technology Agency
Tokyo

THE NETHERLANDS DR. N. VAN TIEL
PAYS-BAS Director of Plant Protection Service
PAISES BAJOS Geertjesweg 15
Wageningen

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

DR. P.A. GREVE
Residue Laboratory of the
National Institute of Public Health
Sterrenbos 1
Utrecht

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

DRS. F.W. VAN DER KREEK
Direction of Public Health
Foodstuffs Division
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

DR. J.J.L. MEES
Unilever N.V.
Burg. s'Jacobplein 1
Rotterdam

THE NETHERLANDS (contd) M.J.M. OSSE
PAYS-BAS Ministry of Agriculture and Fisheries
PAISES-BAJOS Agricultural Industries and International Trade
1e van den Boschstraat 4
's-Gravenhage

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

DR. H.G.S. VAN RAALTE
Netherlands Association of Pesticides
Manufacturers
Shell International Research CY
's-Gravenhage

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

DR. G.F. WILMINK
Cabinet Adviser in General Services
of the Ministry of Agriculture and Fisheries
1e van den Boschstraat 4
's-Gravenhage

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

B.B. WATTS
Superintendent, Agricultural Chemicals
Department of Agriculture
P.O. Box 2298
Wellington

G.J. BATTEN
Agricultural Adviser
New Zealand High Commission
Haymarket
London S.W. 1

NORW
NORVEGE
NORUEGA

PROFESSOR OTTAR DYBING
Veterinary College of Norway
Box 8146
Oslo-Dep.
Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

MRS. E. ĆWIERTNIEWSKA
Ministry of Health and Public Welfare
Institute of Food Hygiene
24 Chocimska Str., Warsaw

MRS. K. MAZURKIEWICZ
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
9 Stepińska Str., Warsaw

J. ZERBE
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
9 Stepińska Str., Warsaw

PORTUGAL

A. SILVA FERNANDES
Laboratorio de Fitofarmacologia
Oeiras

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

FREDRIK BERGLUND
Associate Professor
National Institute of Public Health
S-104 01 Stockholm 60

OLOF ÅGREN
Head of Codex Section
National Veterinary Board
S-103 60 Stockholm 3

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

DR. H. FORSTER
Drusbergstrasse 15
8053 Zürich

DR. A. TALLICHET
Adjoint, Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
3008 Berne

ING.G. CURIAT
Afico SA, Laboratoire de contrôle
1814 La Tour-de-Peilz

M. SPINDLER
Geigy SA
4000 Bâle

DR. G. VOSS
Agrochemical Division
CIBA Ltd.
Basel

TOGO

ING.AGR. J. TCHINDE
Chef de la Division de la Protection des
Végétaux
I.R.A.T.O.
Bp. 1263
Lomé

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

TALIP ÖDEN
Plant Protection Chemicals Institute
P.K. 49
Yenimahalle
Ankara

UNITED KINGDOM
ROYAUME UNI
REINO UNIDO

J.A. BROWN
Principal, Pesticides Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

DR. R. DE B. ASHWORTH
Senior Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Plant Pathology Laboratory
Hatching Green
Harpenden, Herts

R.H. THOMPSON
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Pest Infestation Control Laboratory
Hook Rise South
Tolworth
Surbiton, Surrey

UNITED KINGDOM (contd)
ROYAUME UNI
REINO UNIDO

T.P. O'MARA
Chief Executive Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle S.E. 1

DR. D.E. STEVENSON
Director of Animal Studies
Shell Research Limited
Tunstall Laboratory
Broad Oak Road
Sittingbourne, Kent

V. STANIFORTH
Senior Chemist
H.J. Heinz & CO. Ltd.
Hayes
Middlesex

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

DR. O.G. FITZHUGH
Associate Director for Toxicological
Review
Office of Pesticides
Food and Drug Administration
Washington D.C. 20204

K.C. WALKER
Assistant to the Deputy Administrator
Farm Research, Agricultural Research
Service
U.S. Department of Agriculture
Agriculture Building A, Room 320
Washington D.C. 20250

DR. G.E. HILBERT
Foreign Food Health Expert
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
So. Agriculture Building, Room 5084
Washington D.C. 20250

DR. J.P. FRAWLEY
Chief Toxicologist
Hercules, Inc.
910 Market St.
Wilmington, Delaware 19899

DR. A.B. LINDQUIST
Manager Product Registrations
Stauffer Chemical Company
Richmond, California 94804

DR. W.G. APPLEBY
Assistant Manager
Regulatory Affairs
Shell Chemical Company
2401 Crow Canyon Road
San Roman, California 94582

D.R. THOMPSON
European Representative
California-Arizona Citrus Industry
52 Rue Du Progrès
Brussels

VENEZUELA

DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA
Farmacéutico de la Sección de
Análisis Químico de Alimentos del
Instituto Nacional de Higiene

REPRESENTATIVES OF OBSERVER COUNTRIES

CZECHOSLOWAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

DR. VÁCLAV BENES
Institute of Hygiene
Srobarova 48
Prague 10

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUD AFRICA

S.P. MALHERBE
Head of the Food Inspection
Division of the South African
Bureau of Standards
Private Bag 191
Pretoria

DR. I.H. WIESE
Deputy Director Plant Protection
Department of Agriculture
Pretoria

REPRESENTATIVES OF UNITED NATIONS AGENCIES

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION

DR. E.E. TURTLE
Crop Protection Service
FAO
Rome
Italy

DR. L.G. LADOMERY
Joint FAO/WHO Food Standards Branch
FAO
Rome
Italy

ING. H. BARRERA-BENITEZ
Joint FAO/WHO Food Standards Branch
FAO
Rome
Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION

DR. P.E.
Scientist
Food Additives Unit
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

DR. E. POULSEN
National Food Institute
Institute of Toxicology
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

COUNCIL OF EUROPE

O.J. GREENWOOD
Administrative Officer
Partial Agreement Division in the
Social and Public Health Field
Council of Europe
F 67 Strasbourg
France

EUROPEAN ECONOMIC COMMISSION MME. LE DR. S. DORMAL-VAN DEN BRUEL
Administrateur principal
Division "Harmonisation des dispositions
législatives"
Commission des Communautés Européennes
Bruxelles 1040
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF NATIONAL ASSOCIATIONS OF
PESTICIDE MANUFACTURERS (GIFAP)

Y. DEMARET
Secretary General of the GIFAP
Square Marie-Louise 49
B-1040-Bruxelles
Belgium

N.E. SHAFER
Manager
Plant Product Development
Cyanamid International
P.O. Box 400 Princeton
N.J. 08540
U.S.A.

RENE LACOSTE
Rohm and Haas Company
Development Section
Foreign Operations Dept.
Independence Mall West
Philadelphia, PA 19105
U.S.A.

IR. M.C. DIELEMAN
Hercules N.V.
Colijnplein 12
P.O. Box 6189
Den Haag
Netherlands

DR. R.F. GLASSER
Shell International Chemical Company Ltd.
Agricultural Division
Shell Centre
GB London S.E. 1
Great Britain

M. EISLER, Ph.D.
Director of Toxicology
Biochemicals Group
Diamond Shamrock Chemical Company
300 Union Commerce Building
Cleveland, Ohio 44115
U.S.A.

JACK J. WISE
Supervisor Registrations
Research Dept.
Stauffer Chemical S.A.
29 Bd. Helvétique
1207 Geneva
Switzerland

R.C. BACK
Agricultural Products
Union Carbide Corporation
800 Wyatt Building
Washington D.C. 20005
U.S.A.

KENNETH L. SCHULZ
Director
Regulatory Division
Research and Development Department
Velsicol Chemical Corporation
341, East Ohio Street
Chicago, Illinois 60611
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO)
TC 34 and SC 5

IR. J.B. ROOS
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12b
Leiden

IR. L.G.M.T. TUINSTRA
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12b
Leiden

SECRETARIAT

DRS. L.J. SCHUDEBOOM
Direction of Public Health
Foodstuffs Division
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

IR. L.P. FLIPSE
Head of Bureau of Pesticides Committee for
Phytopharmacy
Geertjesweg 15
Wageningen

MRS. DRS. E.A.H. VAN HEEMSTRA-LEQUIN
Laboratory of Toxicology
National Institute of Public Health
Sterrenbos 1
Utrecht

ORGANIZATIONAL SECRETARIAT

I.A. ALKEMA
Direction of Public Health
Foodstuffs Division
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

J. DRIJVER
International Agricultural Centre
Prinses Marijkeweg 15-17
Wageningen

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS
QUE SE PROPONDRAN A LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL TRAMITE 8

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspon- dientes de este in- forme</u>
Aldrina y dieldrina	Los límites se aplican a aldrina y dieldrina solos o en cualquier combinación y se expresan como dieldrina	cereales crudos (excepto arroz),		0,02	25
		frutos cítricos	0,05		28
		huevos,		0,1 sin cáscara(2)	29
		leche y productos lácteos,		0,125 referido a grasa	77
		carne(3),		0,2	78
		espárragos	0,1		}
		brécoles	0,1		
		coles de Bruselas	0,1		
		coles	0,1		
		zanahorias	0,1		
		coliflores	0,1		
		pepinos	0,1		
		berenjenas	0,1		
		rábano rusticanos	0,1		
		lechugas	0,1		
		cebollas	0,1		
		chirivías	0,1		
		pimientas	0,1		
		pimientos	0,1		
		patatas	0,1		
rábanos y cuellos de rábanos	0,1		87		
carbarilo		arroz	2,5		30
clordano	El residuo debe determinarse como alfaclordano más gammaclordano	cereales crudos		0,1	34
		excepto:			
		maíz dulce	0,1		35
		maíz indio ("popcorn")	0,1		36
		píña	0,2		38

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
		hortalizas de vaina	0,1 referido a la vaina entera		42
		tomates	0,1		43
		pimientos	0,1		}
		berenjenas	0,1		
		pimientos	0,1		}
		pepinos	0,1		
		melones (incl. cantalupos)	0,1		}
		calabaza común	0,1		
		calabaza amarilla	0,1		
DDT	Los límites se aplican a DDT, DDD y DDE solos o en cualquier combinación	leche y productos lácteos		1,25 referido a grasa	50
diazinón		frutas	0,5		51
		excepto:			}
		melocotones	0,7		
		frutos cítricos	0,7		52
		hortalizas	0,5		53
		excepto:			}
		coles	0,7		
		hortalizas de hoja	véase Trámite 6		55
diclorvós.	Debe indicarse el contenido de dicloroacetaldehído (DCA) siempre que sea posible	cereales crudos	2		58
		productos de cereales (molidos y para consumo humano)	0,3		59
		hortalizas frescas	0,3		60
		frutas (excepto frutos cítricos)	0,1		62

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> <u>(ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
dimetoato	Los residuos deben determinarse como dimetoato y su análogo oxigenado y expresarse como dimetoato	frutas de árbol (incl. frutos cítricos)	2		63
		hortalizas excepto: tomates	2		64
		pimientas	1		} 65
			1		
heptacloro	Los residuos combinados de heptacloro y su epóxido deben determinarse y expresarse como heptacloro	cereales crudos		0,02	66
		hortalizas excepto: zanahorias		0,05	67
		carne (3)		0,1	68
				0,2	69
fosfuro de hidrógeno		harina y otros productos de cereales molidos		0,01	70
		hortalizas secas		0,01	} 71
		especias		0,01	
bromuro inorgánico	Determinado y expresado como ión bromuro total procedente de todas las fuentes	frutas (excepto aguacates, frutos cítricos y fresas)	20		88
		frutas secas (excepto dátiles secos, higos secos, melocotones, ciruelas pasas y uvas pasas)	30		89
lindano		leche y productos lácteos		0,2 referido a grasa	79
malatión		frutos cítricos	4		81
		frutas secas	} 4		82
		nueces enteras con cáscara			83

- (1) Subrayada: no temporal
Sin subrayar: temporal
- (2) El término "huevo" abarca clara de huevo más yema de huevo y, por tanto, incluye productos tales como huevos enteros frescos o pulpa de huevos enteros. El límite de 0,1 ppm basado en huevo sin cáscara es equivalente a 0,25 ppm en yema de huevo.
- (3) Debe determinarse y expresarse referido a la grasa fundida o extraída.

TOLERANCIAS Y TOLERANCIAS TEMPORALES RETENIDAS EN EL TRAMITE 7
Y REMITIDAS A LA REUNION MIXTA SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> <u>(ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
carbarilo		carne de ave	5 referido a carne entera incluida la piel		32
clordano	El residuo debe determinarse como alfa-clordano más gamma-clordano	remolacha azucarera	0,1		39
diazinón		carne	0,75 referido a grasa		57
fosfuro de hidrógeno		cereales para desayuno	<u>0,01</u>		70
bromuro inorgánico	Determinado y expresado como ión bromuro total procedente de todas las fuentes	huevos secos	400		90
malatión		hortalizas excepto: hortalizas de hoja frutas (excepto frutos cítricos)	<u>3</u> <u>6</u> <u>8</u>		84 80

(1) subrayada : no temporal
no subrayada : temporal

TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS DEVUELTOS
AL TRAMITE 6 SOLICITANDO NUEVAS OBSERVACIONES

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
aldrina y dieldrina	Los límites se aplican a aldrina y dieldrina solos o en cualquier combinación y se expresan como dieldrina	arroz	0,05		26
		frutas (excepto frutos cítricos)	0,1		27
carbarilo		frambuesas	10		}
		moras	10		
		boysenberries	10		
		melocotones	10		
		nectarinas	10		
		albaricoques	10		
		frutos cítricos	7		
		fresas	7		
		mirtillo	7		
		manzanas	5		
		bananos (pulpa)	5		
		uvas	5		
		quimbombó	10		
		espárragos	10		
		hortalizas de hoja	10		
		excepto:			
		brassica	5		
		frijoles	5		
		guisantes (incl. la vaina)	5		
		tomates	5		
		pimientos	5		
		berenjenas	5		
		pepinos	3		
		melones (incl. cantalupes)	3		
		calabaza común	3		
		calabaza amarilla	3		
		nueces enteras	10		

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
		nueces sin cáscara	1		} 31
		aceitunas (tratadas)	1		
		aceitunas (frescas)	10		
		semilla de algodón (entera)	1		
clordano	El residuo debe determinarse como alfa-clordano más gamma-clordano	bayas	0,1		37
		hortalizas (excepto zanahorias)	0,3		40
DDT	Los límites se aplican a DDT, DDD y DDE solos o en cualquier combinación	manzanas	7		} 46
		peras	7		
		melocotones	7		
		albaricoques	7		
		bayas	7		
		fresas	1		
		cerezas	3,5		
		ciruelas	3,5		
		frutos cítricos	3,5		
		frutos tropicales	3,5		
		hortalizas excepto: raíces y tubérculos	7		
		carne (1)	7		
		carne de ave	7 referido a grasa		
		pescado		7 referido a producto entero	48
		nueces (sin cáscara)	1		46
diazinón		hortalizas de hoja	0,7		55
lindano		cereales crudos	0,5		72
		arándanos	3		} 73
		cerezas	3		
		uvas	3		
		ciruelas	3		
		fresas	3		
		hortalizas	3		
paratión		hortalizas (excepto zanahorias)	0,7		75

(1) Debe determinarse y expresarse referido a la grasa fundida o extraída.

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

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
Azinfós-metilo		albaricoques	4		} 94
		uvas	4		
carbarilo		carne de ganado vacuno	1		97
clorobenzilato		frutos cítricos	1		98
		manzanas	5		} 99
		peras	5		
		almendras	0,2 (sin cáscara)		} 100
		nueces	0,2 (sin cáscara)		
melones (incl. cantalupos)	1				
cloropropilato		frutos cítricos	3		} 101
		manzanas	3		
		peras	3		
		tomates	1		
		cantalupos	1		
coumafós	Los residuos deben determinarse como coumafós y su análogo oxigenado y expresarse como coumafós	carne (2)	0,5		102
		carne de ave	0,5 referido a grasa		} 103
		huevos	0,05 (sin cáscara)(3)		
crufomato		leche entera	0,05		} 104
		carne (2)	1		
DDT	Los límites se aplican a DDT, DDD y DDE solos o en cualquier combinación	huevos		0,5 (sin cáscara)(3)	105

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
dioxatión	Los residuos de isómeros cis y trans del ingrediente activo principal deben determinarse y expresarse como suma de ambos	frutos pomáceos	5		109
		uvas	2		} 110
		frutos cítricos	3		
		carne (2)	1		111
etiión		uvas	2		115
fencloρφós	Los residuos de fencloρφós y sus análogos oxigenados deben determinarse y expresarse como fencloρφós	leche entera	0,04		117
		huevos (3)	0,03 (sin cáscara)		118
bromuro inorgánico	Determinado y expresado como ión bromuro total procedente de todas las fuentes	harina integral	50		96
lindano		yema de huevo		0,2	120
		carne (2)	2		121
		carne de ave		0,7 referido a grasa	122
malatión		harina integral y harina de centeno y trigo	2		123
paratión		melocotones	1		} 127
		albaricoques	1		
		frutos cítricos	1		

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafos correspondientes de este informe</u>
paratión- metilo		coles	0,2		} 124
		cucurbitáceos	0,2		
		aceite de se-	0,05		} 126
		milla de algodón			
fosfamidón	Los residuos de- ben determinarse por la técnica de inhibición de co- linesterasa y los resultados expre- sarse como fosfa- midón	cereales crudos	0,1		} 130
		manzanas	0,5		
		peras	0,5		
		frutos cítricos	0,4		} 131
		sandías	0,1		
		tomates	0,1		
		lechuga	0,1		
		pepinos	0,1		
		coles	0,2		

(1) Subrayada: no temporal
 Sin subrayar: temporal

(2) Debe determinarse y expresarse referido a la grasa fundida o extraída

(3) El término "huevo" abarca clara de huevo más yema de huevo y, por tanto, incluye productos tales como huevos enteros frescos o pulpa de huevos enteros.

TOLERANCIAS TEMPORALES RETENIDAS EN EL TRAMITE 4 Y REMITIDAS A LA
REUNIÓN MIXTA SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia temporal</u> (ppm)	<u>Párrafo correspon-</u> <u>diente de este</u> <u>informe</u>
dicofol		té (mezclado)	1	} 108
		excepto: té de una finca particular para mezclar solamente	5	
etión		té (mezclado)	1	} 114
		excepto: té de una finca particular para mezclar solamente	7	

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS QUE SE
 PROPONDRAN A LOS GOBIERNOS Y ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES EN
 EL TRAMITE 3

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo correspon- diente de este informe</u>
Azinfós- metilo		frutas (excepto al- baricoques y uvas)	1		93
		hortalizas	0,5		95
binapacriló		cerezas	1		134
		melocotones	1		
		manzanas	0,5		
		uvas	0,5		
		peras	0,5		
		ciruelas	0,3		
nectarinas	0,2				
captafol	Las recomenda- ciones se refie- ren únicamente al compuesto originario	melocotones	15		134
		cerezas (agrias)	10		
		cerezas (dulces)	2		
		tomates	5		
		melones (enteros)	2		
		pepinos (enteros)	1		
		albaricoques	0,5		
		ciruelas	0,2		
captano		manzanas	40		134
		cerezas	40		
		peras	30		
		albaricoques	20		
		frutos cítricos	15		
		melocotones	15		
		ciruelas	15		
		ruibarbo	15		
		tomates	15		
		arándanos	10		
		frambuesas	10		
		fresas	10		

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo correspondiente de este informe</u>
captano (cont.)		pepinos	10		} 134
		lechuga	10		
		frijoles verdes	10		
		pimientas	10		
		uvas pasas	5		
carbarilo		maíz dulce (almendra)	1		} 134
		patatas	0,2		
dicofol		frutas	5		} 106
		hortalizas	5		
		lúpulo	5		
difenilamina		manzanas	<u>10</u>		134
endosulfán	Los residuos deben determinarse y expresarse como total de endosulfán A y B y sulfato de endosulfán	frutas	2		} 112
		hortalizas	2		
etión		carne	2,5 referido a grasa		} 134
		frutas (excepto uvas)	1		
		hortalizas	0,5		
etoxiquina		manzanas	3		} 134
		peras	3		
fenclorfós	Los residuos de fenclorfós y sus análogos oxigenados deben determinarse y expresarse como fenclorfós	carne (2)	7,5		119

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo correspondiente de este informe</u>
fenitrotión		manzanas	0,5	0,5 referido a grasa	134
		cerezas	0,5		
		uvas	0,5		
		lechuga	0,5		
		coles rojas	0,3		
		té (verde en la recolección)	0,3		
		tomates	0,2		
		cacao	0,1		
		productos lácteos			
		carne o grasa de carne			
		leche (entera)			
folpet	Las recomendaciones se aplican únicamente al compuesto originario	uvas corinto(frescas)	30		134
		uvas	25		
		mirtillo	25		
		cerezas	15		
		frambuesas	15		
		manzanas	10		
		frutos cítricos	10		
		tomates	5		
		fresas	5		
		pepinos	2		
		cantalupos (enteros)	2		
		sandías (enteras)	2		
		cebollas	2		
formotión	Los residuos presentes como dimetoato deben quedar abarcados por las recomendaciones para dimetoato	fresas	0,3		134
		grosellas negras	2		
heptacloro	Los residuos combinados de heptacloro y su epóxido deben determinarse y expresarse como heptacloro	remolacha azucarera	0,1		134

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo correspondiente de este informe</u>
hexacloro- benceno		grasa de vacuno		1	} 134
		grasa de ganado lanar		1	
		grasa de ganado cabrío		1	
		grasa de cerdo		1	
		grasa de ave		1	
		huevos		1 (sin cáscara)	
		productos lácteos		0,3	
		trigo crudo		0,05	
		productos cereales (de trigo)		0,01	
		leche (entera)		0,01	
		ortofenilfenol (y sal sódica)		cantalupos (enteros)	
peras	25				
zanahorias	20				
melocotones	20				
boniatos	15				
manzanas	15				
ciruelas pasas	15				
ciruelas	15				
frutos cítricos	10				
pepinos	10				
pimientas	10				
cantalupos (porciones comestibles)	10				
piña	10				
tomates	10				
cerezas	3				
nectarinas	3				
paratión		frutas (excepto melocotones, albaricoques, frutos cítricos)	0,5		128
paratión- metilo		frutas hortalizas (excepto coles y cucurbitáceos)	0,2 1		125

<u>Compuesto</u>	<u>Método analítico</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1)</u> (ppm)	<u>Límite práctico de residuo (ppm)</u>	<u>Párrafo correspondiente de este informe</u>
fosfamidón		frutas (excepto manzanas, peras, frutos cí- tricos, sandías)	0,2		} 131
		hortalizas (excepto pepinos, lechuga, tomates, y coles)	0,2		
butóxido de piperoniló		hortalizas	8		} 134
		bacalao seco	1		
piretrinas		hortalizas	1		} 134
		bacalao seco	0,1		
quintozeno		setas	10		} 134
		maní(entero)	5		
		bananos (enteros)	1		
		lechuga	0,3		
		maní (granos)	0,3		
		frijol (ordinario)	0,2		
		patatas	0,2		
		tomates	0,1		
		semilla de algodón	0,03		
		brécol	0,02		
		coles	0,02		
		bananos (pulpa)	0,01		
		frijoles (aparte de ordinarios)	0,01		
pimientos (cascabel)	0,01				

(1) Subrayada: no temporal
 Sin subrayar: temporal

(2) Debe expresarse referido a grasa fundida o extraída.

PROGRAMA 1/

(para debate por un Grupo especial de Trabajo)

1. Práctica agrícola correcta
 - a) Nuevo examen del concepto y redacción de una nueva definición.
 - b) Examen de "Prácticas Agrícolas correctas" para algunos alimentos importantes seleccionados.
2. Tolerancia
 - a) Examen de los conceptos existentes con propuestas para una nueva clarificación.
 - b) Tipos de tolerancia.
3. Métodos para fijar tolerancias
 - a) Resumen de los métodos empleados en los distintos países.
 - b) Esbozo del método seguido por la Unión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas.
4. Fases en las que se controlan las tolerancias
5. Toma de muestras
 - a) Objetivos de la toma de muestras.
 - b) Posibilidad de hacer la toma de muestras por procedimientos estandarizados en la práctica.
 - c) Métodos por los cuales pueden establecerse procedimientos de toma de muestras estandarizados para artículos que circulan en el comercio internacional.
 - d) Procedimiento para decidir qué productos y residuos merecen prioridad en el estudio de los procedimientos de toma de muestras estandarizados.
6. Control
 - a) Grado de flexibilidad administrativa
 - b) Criterios de aceptación.

1/ Véase párrafo 15.

LISTAS DE PRIORIDADES

LISTA V DE PRIORIDADES

tiabedanzol
paraquat
diquat
endrina

acetato de fenestaño
cloruro de fenestaño
hidróxido de fenestaño
clormequat

LISTA VI DE PRIORIDADES

clorfenvinfós
clorfenamidina
fentiión
ometoato
tricloronato
triclorfón

Países encargados de proporcionar información en forma de monografías (a)

Países Bajos
Suiza
República Federal de Alemania
República Federal de Alemania
República Federal de Alemania
República Federal de Alemania

LISTA VII DE PRIORIDADES

benomilo
bromofós
bromofós-etilo
carbofenotiión
"DURSBAN" no se conoce todavía el nombre común)
fensulfotiión
metidatiión
mevinfós
monocrotofós
fosalone

Países encargados de proporcionar justificación para el uso (a)

Estados Unidos con la colaboración de los Países Bajos
República Federal de Alemania *
República Federal de Alemania
Estados Unidos de América
Israel y Australia
República Federal de Alemania *
Suiza y Australia
Países Bajos *
Suiza *
Francia

LISTA DE RESERVA

atrazina
cloroxurón
diurón
fluometurón
metobromunrón
metoxurón
prometrina
pirazón (= PCA)
simazina

Países encargados de proporcionar justificación para el uso (a)

Suiza *
Suiza *
Suiza *
Suiza *
Suiza *
Suiza *
República Federal de Alemania *
Suiza *

(a) Véase informe del Cuarto período de sesiones y párrafos 143-148 en este informe.

* Justificación para uso recibida ya.