



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

ALINORM 72/24 A

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Noveno período de sesiones, Roma, 6-17 noviembre de 1972

S

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL  
CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS  
La Haya, 16-23 octubre de 1972

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas celebró su Sexto período de sesiones en La Haya, Países Bajos, del 16 al 23 de octubre de 1972.
2. Desempeñó las funciones de Presidente el Dr. A. Krusysse, asesor del Ministro de Salud Pública e Higiene del Medio, Países Bajos.
3. Asistieron a la reunión delegados gubernamentales, expertos, observadores y asesores de los 31 países siguientes: Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Canadá, Checoslovaquia, Dinamarca, Finlandia, Francia, Gabón (observador), República Federal de Alemania, Guatemala, Hungría, Irlanda, Israel, Italia, Países Bajos, Nueva Zelandia, Noruega, Filipinas, Polonia, Portugal, Sudáfrica (observador), España, Suecia, Suiza, Tailandia, Togo, Reino Unido y Estados Unidos de América. Estuvieron también representadas las siguientes organizaciones internacionales: Consejo de Europa, Comunidad Económica Europea (CEE), Federación Internacional de Asociaciones Nacionales de Fabricantes de Plaguicidas (GIFAP), Organización Internacional de Normalización (ISO/TC 34 y SC 5), Organización Europea y Mediterránea de Protección Vegetal (EPPO) y Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (IUPAC). El Apéndice I del presente informe contiene la lista de participantes, en la que figuran funcionarios de la FAO y de la OMS.

APROBACION DEL PROGRAMA

4. El Comité acordó estudiar las definiciones de "plaguicida" y "residuos de plaguicida" antes de examinar la definición de "práctica agrícola correcta" y otras definiciones propuestas por la reunión de 1971 del Grupo Especial de Trabajo del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y decidió que esos temas (relacionados como Temas 5 y 4(c) en el Programa Provisional) se abordaran inmediatamente después del Tema 3. Se señaló al Comité la circunstancia de que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas recomendó en su reunión de 1970 varios cambios que afectaban a las tolerancias sometidas a la aceptación de los gobiernos. Se acordó estudiar estos cambios durante el examen del Tema 9 del Programa.
5. El Comité reconoció la importancia de examinar con todo detenimiento en el presente período de sesiones varias listas de prioridades propuestas, con objeto de facilitar las deliberaciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas. 1/ Para facilitar el examen de este tema se creó un Grupo Especial de Trabajo encargado de estudiar los diversos documentos presentados por los gobiernos para justificar la inclusión de plaguicidas en apropiadas listas de prioridades, junto con el documento sobre práctica agrícola correcta en la utilización de plaguicidas para determinados alimentos, que la delegación del Canadá había preparado fundándose en las contestaciones de los gobiernos a un cuestionario establecido por ese país. El Comité designó las siguientes delegaciones como miembros del Grupo Especial de Trabajo sobre Prioridades: Australia, Canadá, República Federal de Alemania, Israel, Países Bajos, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos de América. El Dr. E.E. Turtle, en representación de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, participó en la reunión del Grupo Especial de Trabajo.
6. El Comité examinó los medios y procedimientos de facilitar los trabajos sobre métodos de análisis de residuos de plaguicidas (véase el Tema 12 del Programa). El Comité decidió que la manera más expeditiva de estudiar las recomendaciones recibidas

1/ Grupo Mixto de Trabajo de Expertos de la FAO y Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas.

de los gobiernos y de la IUPAC sobre los métodos de análisis que constan en el documento CX/PR 72/3 consistía en crear un Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis, que se reuniría durante el período de sesiones del Comité. Los siguientes países fueron designados miembros del Grupo Especial de Trabajo: Canadá, República Federal de Alemania, Israel, Países Bajos, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos de América. El representante de la IUPAC y el Dr. E.E. Turtle, en representación de la Secretaría de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, participaron en las reuniones del Grupo Especial de Trabajo. El Comité acordó que el Grupo de Trabajo tuviera el siguiente mandato:

- (a) examinar todas las observaciones recibidas de los gobiernos y de la IUPAC;
- (b) siempre que fuera posible, recomendar métodos apropiados de análisis; y
- (c) proponer un procedimiento que permitiera establecer métodos apropiados y convenientes de análisis para que el Comité pudiera proseguir la elaboración de los mismos de conformidad con el Procedimiento del Codex para la Elaboración de Métodos de Análisis. Dada la magnitud de la tarea de recomendar métodos convenientes de análisis para el gran número de tolerancias ya propuestas, el Comité convino en que se diera prioridad a los métodos de análisis destinados a aplicarse a las tolerancias y a los límites prácticos de residuos en trámites adelantados del Procedimientos del Codex y especialmente a los que ya habían sido recomendados a la aceptación de los gobiernos.

#### NOMBRAMIENTO DE RELATORES

7. El Sr. J.A. Brown, de la delegación del Reino Unido, y el Sr. J. Viel, de la delegación de Francia, accedieron a actuar como relatores y fueron designados para ese cometido por el Comité.

#### EXAMEN DE LAS DEFINICIONES DE "PLAGUICIDA" Y "RESIDUO DE PLAGUICIDA"

8. El Comité tuvo a la vista un documento de trabajo preparado por la Secretaría en que figuran propuestas para definir los términos "plaguicida" y "residuo de plaguicida" (CX/PR 72/6). El Comité tomó nota de que en el formato de las normas del Codex figuraba una sección sobre contaminantes en que se enumeraban los "residuos de plaguicidas" como contaminantes. El Comité tomó asimismo nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había definido los contaminantes de modo tal que comprendían los residuos de plaguicidas, aunque reconocía que éstos eran objeto de una definición aparte. El Comité fue de la opinión que la definición de "plaguicida" propuesta por la Secretaría comprendía demasiados detalles en relación con los diversos tipos de agentes de lucha contra los plaguicidas y las diversas condiciones de su empleo y convino en la siguiente definición propuesta inicialmente por la delegación de los Estados Unidos y en la que se introdujeron enmiendas de menor importancia durante el debate: "Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "plaguicida" cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinada a impedir o combatir cualquier plaga y comprende cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinada a su empleo como regulador del crecimiento de las plantas, defoliador o desecador. El término excluye los fertilizantes y antibióticos u otras sustancias químicas administradas a los animales con otros fines, como, por ejemplo, para estimular su crecimiento o modificar su comportamiento reproductivo".

9. El Comité aprobó la definición de "residuo de plaguicida" propuesta por la Secretaría con algunas enmiendas según sigue: "Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "residuo de plaguicida" toda sustancia o sustancias que se encuentre en los alimentos para consumo humano o de animales como consecuencia del empleo de un "plaguicida". Abarca asimismo derivados especificados como, por ejemplo, los productos de degradación y transformación, los metabolitos y los productos de sus reacciones que se consideren de importancia toxicológica".

#### EXAMEN DE LAS DEFINICIONES DE "PRACTICA AGRICOLA CORRECTA EN EL EMPLEO DE PLAGUICIDAS" Y "TOLERANCIA DEL CODEX" O "RESIDUO MAXIMO FIJADO POR EL CODEX"

10. El Comité aprobó las definiciones propuestas para los términos arriba indicados por el Grupo Especial de Trabajo que se reunió en Copenhague en octubre de 1971 (ALINORM 72/24, párrafos 9 y 21 y Apéndice II) con algunas enmiendas. Las definiciones enmendadas rezan así:

#### Práctica agrícola correcta en el uso de los plaguicidas

"Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "práctica agrícola correcta en el uso de los plaguicidas" el empleo necesario, oficialmente recomendado o autorizado, de esas sustancias para combatir los insectos nocivos en condiciones prácticas en

cualquier fase de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y elaboración, teniendo presentes las variaciones de las necesidades dentro de una misma región y entre una región y otra, habida cuenta asimismo de las cantidades mínimas necesarias para lograr un control adecuado y aplicando el producto de manera que el residuo que deje sea el más pequeño posible y resulte aceptable desde el punto de vista toxicológico."

#### Tolerancia del Codex o límite máximo de residuo fijado por el Codex

"Para los fines del Codex Alimentarius, una tolerancia del Codex o límite máximo de residuo fijado por el Codex es la concentración máxima de un residuo de plaguicida que el Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en un alimento o producto alimenticio. La concentración se expresa en partes en peso del residuo de plaguicida por partes por millón en peso del alimento o producto alimenticio."

#### Nota explicativa

En general, una tolerancia del Codex o un límite máximo de residuo fijado por el Codex se refiere al residuo resultante del uso de un plaguicida en circunstancias destinadas a proteger el alimento o producto alimenticio contra la plaga, con arreglo a una práctica agrícola correcta (según se ha definido). Cuando un residuo resulta de circunstancias no destinadas a proteger el alimento o producto alimenticio en cuestión contra los insectos nocivos, la concentración máxima recomendada se designa con la expresión "límite práctico de residuo".

En algunos países, las tolerancias nacionales o límites máximos de residuos que se han establecido comprenden no sólo las variaciones normales de las concentraciones de residuo observadas en ensayos dirigidos apropiados, sino las variaciones que se registran en el error de la toma de muestras. En otros países, las tolerancias nacionales o los límites máximos de residuo se han establecido en base al promedio de las concentraciones de residuos calculadas por ensayos dirigidos apropiados. En ambos casos, sólo de cuando en cuando se registran concentraciones altas. Que esto es así lo demuestra la escasa frecuencia con que se observan concentraciones altas de residuos en los programas nacionales de vigilancia.

Cuando las tolerancias o los límites de residuo se establecen en base al promedio, la concentración a la cual se rechazan las consignaciones es generalmente más alta que este promedio. En esta diferencia se tiene en cuenta la distribución normal de los valores en relación con la concentración media. En los casos en que las tolerancias o los límites máximos de residuos fijados por el Codex comprenden los altos valores ocasionales, las consignaciones que exceden de esa cifra pueden ser rechazadas. Las recomendaciones del Codex Alimentarius han tenido en cuenta los altos valores ocasionales, que entran en la última categoría.

Salvo que se recomiende expresamente otra cosa, para los fines del Codex Alimentarius, la tolerancia del Codex o el límite máximo de residuo del Codex o el límite práctico de residuo se aplicará al alimento o al producto alimenticio en el punto de entrada en un país o en el primer punto de entrada en los circuitos comerciales internos de un país.

#### DECLARACION DEL REPRESENTANTE DE LA EPPO SOBRE EL CONCEPTO "PRACTICA AGRICOLA CORRECTA EN LA UTILIZACION DE PLAGUICIDAS"

11. El representante de la EPPO encareció la importancia de la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para armonizar las disposiciones relativas a los residuos de plaguicidas en los alimentos. Señaló que el documento preparado por el Canadá sobre práctica agrícola correcta demostraba la existencia de diferentes tasas de aplicación de los agentes de lucha contra las plagas, incluso entre países de condiciones agrícolas y ecológicas semejantes.

12. Era, por consiguiente, importante dar orientaciones sobre la utilización adecuada de agentes de lucha contra las plagas con objeto de alinear más estrechamente las prácticas nacionales con las tolerancias. Se tomó nota de las actividades de la FAO a este respecto y el representante de la EPPO expresó, asimismo, la opinión de que las tolerancias del Codex relativas a los residuos de plaguicidas debían tener en cuenta los requisitos de cuarentena, así como las consideraciones relativas a una "práctica agrícola correcta". Señaló que la EPPO, que es un órgano intergubernamental, estaba dispuesta a cooperar a este propósito con el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

EXAMEN DEL INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO DEL COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS REUNIDO EN 1971

13. El Comité tuvo ocasión de examinar un informe del mencionado Grupo Especial de Trabajo (ALINORM 72/24). Convino en que en la reunión del Grupo Especial de Trabajo se habían hecho considerables progresos en el esclarecimiento de las diversas cuestiones fundamentales que habían suscitado dificultades en anteriores períodos de sesiones del Comité. Las decisiones del Comité relativas a la definición de la práctica agrícola correcta en la utilización de plaguicidas y la definición de un límite máximo de residuos del Codex figuran en los párrafos 11 y 12.
14. En lo que se refiere a la información de base requerida por la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas a propósito de la evaluación estadística de los resultados de los análisis de residuos durante ensayos dirigidos, el Comité aceptó los puntos de vista expresados por el Grupo Especial de Trabajo según los cuales se necesitan datos más completos sobre la variación de los residuos en los productos agrícolas, especialmente datos de países o regiones donde se plantean problemas especiales en materia de lucha contra las plagas. El Comité reconoció que la disponibilidad de esos datos ayudaría a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas a proponer las mejores recomendaciones posibles en materia de tolerancias y por ende ayudaría a los gobiernos a conocer mejor las necesidades diferentes de los gobiernos en esos casos. Ello facilitaría un acuerdo en el seno del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas sobre las tolerancias propuestas.
15. El Comité examinó después varios documentos preparados por la delegación de los Países Bajos, en los que se estudiaban diversas soluciones que permitirían utilizar estos datos completos sobre ensayos tanto en el establecimiento de tolerancias como en la aplicación de las mismas.
16. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su última reunión, había examinado la cuestión de la toma de muestras y creado un grupo de redacción para estudiar el problema. El Grupo de Redacción prepararía un documento de trabajo para la reunión siguiente del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (Ref. ALINORM 72/23). El Comité deliberó sobre la procedencia de esperar a conocer el resultado de los trabajos del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en esta materia, o de seguir ocupándose de los problemas de la toma de muestras y la aplicación de tolerancias adelantándose a las decisiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se decidió continuar el estudio del problema de la toma de muestras para la aplicación de las tolerancias de residuos de plaguicidas, ya que esta cuestión representaba una materia específica y especializada.
17. Por otra parte, importaba aclarar la interpretación de las tolerancias en función de los procedimientos de toma de muestras y de los métodos de análisis, con objeto de facilitar la aceptación de las tolerancias recomendadas por los países miembros. El Comité señaló que al abordar el problema de la toma de muestras y la aplicación de los residuos de plaguicidas, había que tomar en consideración varios aspectos importantes. Citó, como ejemplos, las diferencias en el tamaño de la unidad; las diferencias en la naturaleza de los productos objeto de la toma de muestras; la toxicidad del residuo de plaguicida en cuestión, así como su posible degradación; las diferencias en el tamaño de la muestra en relación con la importancia del lote; y la uniformidad de la distribución de los residuos de plaguicidas en el producto alimentario objeto de examen. Debían tomarse también en consideración otros aspectos, como la viabilidad económica y comercial del análisis en relación con el costo, la diversidad de los procedimientos jurídicos seguidos en diversos países y el carácter perecedero del producto objeto de la toma de muestras.
18. El Comité convino también con el Grupo Especial de Trabajo en que el objetivo fundamental de los procedimientos de toma de muestras debe ofrecer un medio que permita que la observancia de los límites máximos de residuos del Codex sea compatible con unas prácticas equitativas en el comercio internacional, teniendo siempre presente la necesidad de proteger la salud del consumidor. El Comité convino en que la solución referente a la toma de muestras y contenida en los párrafos 36 a 38 del Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 72/24) había ofrecido por primera vez la posibilidad de conciliar las diferencias entre los conceptos de tolerancia "alta" y "baja" en algunas situaciones. Por consiguiente reconoció, en principio, que en algunas situaciones la utilización de planes de toma de muestras, como dispositivo administrativo establecido con fines de aplicación, podría resolver dificultades que anteriormente habían entorpecido los progresos del Comité. Se consideró

conveniente que los países a los que resultara difícil aceptar las propuestas del Codex en materia de tolerancias pudieran empezar a hacer uso de los planes de toma de muestras en circunstancias prácticas para determinar si la aplicación de tal procedimiento podría superar las dificultades y demoras actuales. Al llegar a esta conclusión, el Comité reconoció que sería necesario, cuando así procediera, tener en cuenta los factores expuestos en el precedente párrafo 17 así como llegar a un acuerdo sobre criterios de aceptación y otros detalles pertinentes. El Presidente del Comité, en cooperación con la delegación de los Países Bajos, se ofreció a preparar un documento de trabajo sobre la cuestión de los planes de toma de muestras para el próximo período de sesiones, en consulta con el Grupo de Trabajo sobre Toma de Muestras establecido por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

19. La delegación canadiense presentó un documento en que se resumían informaciones sobre prácticas agrícolas correctas en varios países (CX/PR 72/7). Este documento se había compilado sobre la base de las contestaciones de algunos gobiernos a un cuestionario sobre la cuestión y constituyó el resultado de la labor que la delegación canadiense se ofreció a emprender en el Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (véanse los párrafos 14 y 15 y el Apéndice VIII del Informe de ese período de sesiones, ALINORM 71/24). El resumen contenía datos sobre 227 plaguicidas utilizados por 22 países en relación con los productos señalados en el cuestionario. Se citaban además 184 casos de plagas e insectos, dos plagas de animales vertebrados, 43 de hongos y 27 de malas hierbas. El Comité estimó que la encuesta constituía un excelente documento y que sería muy útil como fuente de información, no sólo para el establecimiento de las listas de prioridades del Codex, sino también para uso de los países interesados en el mercadeo de productos básicos a escala internacional. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación canadiense de seguir reuniendo datos sobre la cuestión a fin de mantener al día el documento y recomendó que se pidiera a los gobiernos que faciliten sobre la cuestión datos suplementarios de interés cuando dispongan de ellos. La delegación del Canadá comunicó al Comité que distribuiría un cuestionario revisado y más apropiado en que se especificaría la información requerida.

#### EXAMEN DE LA PROPUESTA DE ENMIENDA DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE LAS TOLERANCIAS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

20. El Comité tomó nota de la secuencia de acontecimientos a raíz de su solicitud a la Secretaría de investigar la forma de acelerar el establecimiento de tolerancias internacionales recomendadas del Codex para residuos de plaguicidas (ALINORM 71/24, párrafo 164). En el documento de trabajo sometido al Comité (documento CX/PR 72/4) se han incluido las pertinentes consideraciones del Comité Ejecutivo y de la Comisión.

21. El Comité examinó y aceptó un cambio relativo al procedimiento del Codex seguido en los Trámites 1, 2 y 3, pidiendo a la Secretaría que distribuyese un resumen de las recomendaciones para límites máximos de residuos de plaguicidas tan pronto como fuera posible a continuación de un período de sesiones de la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas. Esto permitiría a los gobiernos recabar inmediatamente las opiniones de las organizaciones interesadas sobre las tolerancias propuestas y ya listas para su examen en el Trámite 4 en la próxima reunión sucesiva del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Se convino que en la práctica esto consolidaría el procedimiento actualmente aplicado. El Comité también pidió a los representantes de la FAO/OMS que facilitasen las monografías correspondientes lo antes posible después de dicha reunión a fin de que pudieran tenerse en cuenta durante el examen por los gobiernos de las tolerancias propuestas.

22. El Comité convino asimismo en recomendar a la Comisión la aprobación de la propuesta en virtud de la cual se podrían omitir los Trámites 6, 7 y 8 del procedimiento normal en ciertas circunstancias. La Secretaría aclaró que en los casos en que el Comité había acordado proponer a la Comisión la omisión de los Trámites 6, 7 y 8 señalaría expresamente a la atención de los gobiernos dicha propuesta y se solicitarían comentarios sobre:

- i) la propuesta como tal; y
- ii) la tolerancia en sí dentro del procedimiento normal aplicado en el Trámite 8, por el que las observaciones de los gobiernos serían compiladas por la Secretaría y distribuidas antes del período de sesiones de la Comisión que sigue a la reunión del Comité.

23. El texto del procedimiento enmendado aprobado por el Comité dice así:

"Procedimiento para la elaboración de límites máximos mundiales del Codex para residuos de plaguicidas y contaminantes"

Trámites 1, 2 y 3

La Secretaría distribuye las recomendaciones para límites máximos para residuos de plaguicidas o contaminantes, cuando hayan sido proporcionadas por la Reunión Conjunta del Grupo de Trabajo de Expertos de la FAO y el Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas o por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, y solicita observaciones de los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas.

Trámite 4

El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas o el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, según corresponda en cada caso, examina las recomendaciones sobre límites máximos para residuos o contaminantes a la vista de las observaciones. El Comité del Codex, al formular sus recomendaciones para proyectos propuestos de límites máximos del Codex, toma en cuenta todas las cuestiones apropiadas incluida la necesidad de urgencia, las observaciones gubernamentales en el Trámite 3 y la probabilidad de que pueda disponerse de nuevas evidencias en un futuro inmediato y, basándose en estas consideraciones, indica a la Comisión esos proyectos propuestos de límites máximos que, en su opinión, han de pasar por todo el Procedimiento y aquéllos para los que podrían suprimirse los Trámites 6, 7 y 8. Se sobreentiende que cualquier límite máximo en el Trámite 5, para el que se ha recomendado que podrían omitirse los Trámites 6, 7 y 8 o cualquier límite máximo en el Trámite 8 debería estudiarse por la Comisión de acuerdo con la Guía para el Estudio de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex.

Trámites 5 - 10

Siguen sin modificar."

24. El Comité examinó también en detalle la propuesta presentada por el Comité Ejecutivo a la Comisión a fin de que se modificara el procedimiento para el establecimiento de normas del Codex relativas a los residuos de plaguicidas agregando al párrafo 3 de la introducción una cláusula en la que se especifique que la omisión de los Trámites 6, 7 y 8 por la Comisión sería posible mediante una mayoría de dos tercios de los votos emitidos. El texto de la adición propuesta al párrafo 3 de la Introducción al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Códigos de Prácticas, acordado por el Comité, dice así:

"La Comisión podrá, además, autorizar, sobre la base de los dos tercios de la mayoría de los votos emitidos, la omisión de uno o más de los Trámites 6, 7 y 8 del Procedimiento, en las Partes 1 y 2 de este documento, respecto a las normas para residuos de plaguicidas y contaminantes elaboradas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas o por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en el caso de que dicha omisión sea recomendada por el Comité interesado."

25. La Secretaría explicó que en los casos en que la Comisión podría acordar, por consenso general o por mayoría de dos tercios por lo menos de los votos emitidos, la aprobación de la propuesta del Comité encaminada a omitir los Trámites 6, 7 y 8, el proyecto de norma propuesto se adelantaría pasando a Norma Internacional Recomendada. Sin embargo, si la Comisión decidiese por alguna razón que no se omitan los Trámites 6, 7 y 8 (tal decisión requeriría un acuerdo general o el apoyo de más de un tercio de los votos emitidos), el proyecto de norma propuesto se adelantaría normalmente al Trámite 6 del Procedimiento y se presentaría así a otra serie de comentarios de los Gobiernos.

26. Desde luego, la Comisión tendría siempre la posibilidad de devolver cualquier proyecto de norma propuesto a un trámite anterior del Procedimiento.

27. El Comité convino en que el Procedimiento modificado contribuiría efectivamente a acelerar y facilitar la elaboración de tolerancias internacionales de residuos de plaguicidas, restando al propio tiempo en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas la facultad de indicar qué procedimiento haya de seguirse efectivamente. Se insistió en que el procedimiento de una mayoría de dos tercios de votos se refería sólo a la cuestión de si podrían omitirse uno o más de los Trámites 6, 7 y 8; cualquier decisión sobre si las normas en sí pueden adelantarse al Trámite 9 (Norma Internacional Recomendada) seguiría tomándose de acuerdo con los procedimientos vigentes de la Comisión.

EXAMEN DE UNA PROPUESTA PARA MODIFICAR EL PROCEDIMIENTO PARA LA ACEPTACION DE LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

28. El Comité tomó nota de la opinión del Grupo Especial de Trabajo de 1971 respecto

a la conveniencia de aplicar las disposiciones del párrafo 4 B de los Principios Generales del Codex Alimentarius (que se refieren a la aceptación de normas del Codex sobre productos) en lugar del párrafo 5 B de los mismos Principios Generales (que se refieren a la aceptación de Normas Generales del Codex) a los límites máximos del Codex o tolerancias del Codex para residuos de plaguicidas. En la práctica, dicha enmienda permitiría a un país que no pudiera aceptar una norma en alguno de los modos normales, es decir con aceptación completa, aceptación diferida o aceptación con excepciones secundarias, indicar en cambio que estaría dispuesto a permitir la distribución libre de los productos que se ajusten a esa norma dentro de su jurisdicción territorial, si procede. Se convino en pedir a la Comisión que estudiara la introducción de una nota apropiada a dicho efecto en el párrafo 5 B del Procedimiento para la Aceptación de Normas Generales del Codex.

#### CUESTIONES DIMANANTES DE LOS INFORMES DE LA COMISION Y DE COMITES DEL CODEX

29. La Secretaría examinó brevemente asuntos que presentaban un interés particular para el Comité, pero de los cuales no se había tratado en relación con determinados temas del Programa.

#### COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (ALINORM 71/31, párrafos 133-143)

30. El Comité tomó nota en particular de la interpretación dada por la Comisión al carácter de las "tolerancias temporales" y de que estas tolerancias debían considerarse como "recomendaciones provisionales de la Comisión enviadas a los gobiernos para su aceptación, pero que sólo serían aplicables hasta tanto que la Comisión hubiese aprobado las tolerancias modificadas" (ALINORM 71/31, párrafo 136).

#### COMITE EJECUTIVO (ALINORM 71/3, párrafos 20-25 y ALINORM 72/3, párrafos 25-30)

31. El Comité tomó nota de la petición específica del Comité Ejecutivo de estudiar la conveniencia de establecer listas de prioridad teniendo en cuenta especialmente los riesgos para la salud y los factores económicos (ALINORM 71/3, párrafo 24).

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE (ALINORM 72/10, párrafo 27)

32. El Comité examinó la propuesta de considerar los residuos en productos del cacao y chocolate y, en particular, en la manteca de cacao. Se señaló que el Comité sólo podría estudiar determinados plaguicidas para los cuales se establecieran prioridades y que la petición del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate implicaría un cambio de orientación. El Comité tomó nota, además, de que la Oficina Internacional del Cacao y el Chocolate (OICC) había preparado una sinopsis de concentraciones de residuos en productos del cacao y chocolate. El Comité decidió pedir a la Secretaría que invitara a los gobiernos y organizaciones internacionales a facilitar datos sobre residuos de plaguicidas para el cacao en grano, diferentes categorías de manteca y torta para su examen por la Reunión Mixta.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (ALINORM 72/26, párrafo 67)

33. El Comité examinó la disposición relativa a los residuos de plaguicidas en la Sección 6 - "Contaminantes" del Proyecto de Norma para Fórmula para Niños de Pecho (Trámite 8). Se declaró que, por regla general, los productos destinados a la preparación de Fórmula para Niños de Pecho se cultivaban en condiciones específicas y que, por consiguiente, la disposición no era absolutamente necesaria. El Comité expresó, sin embargo, su general conformidad con la disposición.

#### GRUPO INTERGUBERNAMENTAL DE LA FAO SOBRE PRODUCTOS CITRICOS

34. El Comité fue informado de que el Grupo Intergubernamental de la FAO sobre Frutos Cítricos (Quinto período de sesiones), que se reunió en Catania en 1972, pidió a este Comité que no escatimara esfuerzos para facilitar la armonización de las tolerancias de residuos de plaguicidas relativas a los frutos cítricos. Esta petición fue motivada por la creciente propaganda comercial contra los frutos tratados químicamente y por el hecho de que la falta de armonización en la aplicación de las tolerancias creaba inútiles obstáculos al comercio. Se señaló que planteaba un problema suplementario la práctica de ciertos países de clasificar como aditivos alimentarios los productos químicos utilizados en el tratamiento de los frutos cítricos después de la cosecha. El Comité tomó nota de esta petición e hizo observar, asimismo, que el Grupo de la FAO sobre Frutos Cítricos había sido informado por la Secretaría de la FAO de las tolerancias de residuos de plaguicidas que ya había recomendado este Comité. Convinó en que el problema expuesto por el Grupo de la FAO sobre Frutos Cítricos era de carácter general y se aplicaba a otros productos agrícolas y que, por consiguiente,

los frutos cítricos no deberían ser objeto de tratamiento especial. Se consideró que la Reunión Mixta recomendaría oportunamente límites máximos de residuos de plaguicidas para los frutos cítricos. El Comité convino en que, según las definiciones adoptadas para "plaguicidas" y "residuo de plaguicida", habrá que considerar como "plaguicidas" los compuestos utilizados para combatir las plagas en los tratamientos posteriores a la cosecha.

#### INGESTION POTENCIAL Y EFECTIVA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

35. El representante de la OMS presentó una comunicación (CX/PR 72/8) relativa a varios estudios suplementarios sobre esta cuestión. Se recomiendan tolerancias para residuos de plaguicidas a fin de permitir su adecuada utilización en la agricultura, así como para proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional. Los Estados Miembros proceden al establecimiento de tolerancias de carácter mundial en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo órgano principal es la Comisión del Codex Alimentarius.

36. Dada la participación de la OMS en este Programa, se pidió a la Organización que facilitara información sobre si el consumidor medio estaría expuesto a una ingestión de residuos de un plaguicida que sobrepase su IDA, si un Estado Miembro aceptara todas las tolerancias del Codex relativas a este plaguicida. Los estudios sobre dietas efectuados en algunos países indicaron que la ingestión efectiva media de residuos de plaguicidas era en general mucho más baja que la IDA. A pesar de esos estudios, subsistían ciertas reservas sobre la aplicabilidad de esas cifras a otras regiones. Se estimó, en consecuencia, necesario que la OMS efectuara nuevos estudios. El Comité convino en que los cálculos teóricos de la ingestión de residuos de plaguicidas eran menos indicativos que las cifras de ingestión obtenidas de los estudios sobre dietas totales, pero que podrían servir como una primera protección para las zonas difíciles.

37. Los resultados de estos otros estudios que se describen en el documento CX/PR 72/8, indicaron que para la mayoría de los 35 plaguicidas examinados las ingestiones potenciales diarias no excedían de la IDA correspondiente. Para esos plaguicidas no existía ni siquiera la posibilidad teórica de que las ingestiones efectivas de sus residuos excedieran de la IDA, siempre y cuando que la concentración de residuos no excediera de las tolerancias. Se convino en que en esos casos no era necesario incluir los plaguicidas en los estudios de vigilancia a condición de que permanecieran invariables las tolerancias y las dosis diarias admisibles. En los restantes casos nada indicaba que las ingestiones efectivas excedieran de las ingestiones diarias admisibles. Vinieron a confirmar esto los resultados de los pocos estudios sobre dieta total efectuados hasta entonces y que indicaban que las ingestiones diarias potenciales constituían una notable exageración de las ingestiones efectivas.

38. Durante el examen de esta cuestión, la delegación de los Países Bajos sugirió la conveniencia de obtener de otros países cifras más completas sobre consumo de alimentos a fin de incluirlas en los cálculos de la OMS. La delegación de los Países Bajos pidió, además, que se facilitara en las monografías información sobre la relación cuantitativa entre la ingestión potencial y la IDA.

39. En contestación a la pregunta de si se disponía de datos sobre la ingestión potencial de lindano y HCH-beta, el representante de la OMS comunicó al Comité que se disponía de datos sobre el lindano y que este compuesto debería incluirse en los casos límite enumerados en el documento CX/PR 72/8. No se disponía de esta clase de datos sobre el HCH-beta.

40. Se señaló asimismo que la ingestión potencial del ion bromuro se basaba en la actual propuesta sobre tolerancia para un sólo producto y no tenía en cuenta los residuos de ion bromuro procedentes de otros orígenes. Las propuestas relativas a otros productos se retiraron por desconocerse las cantidades de ion-bromuro resultantes de otros orígenes. Por esta razón la ingestión potencial relativa al bromuro no era necesariamente muy realista.

41. El Comité convino en que para los plaguicidas en los cuales la ingestión potencial no excedía actualmente de la IDA deberían tenerse presentes las conclusiones de los estudios de la OMS, sobre todo cuando se examinaran posteriormente en el programa de la reunión las tolerancias individuales propuestas para esos compuestos.

42. El Comité pidió a la OMS que prosiguiera su estudio sobre ingestiones potenciales con arreglo a las indicaciones contenidas en los dos párrafos finales del documento CX/PR 72/8 y que comunicara los correspondientes resultados al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas a medida que fueran obteniéndose.

43. La delegación de los Estados Unidos presentó un documento sobre la relación entre las cifras de ingestión teórica obtenidas de las cifras de consumo de la 9ª decila y las tolerancias de los Estados Unidos, y las cifras de ingestión efectiva obtenidas de los estudios sobre dieta total efectuados en los Estados Unidos durante el período de 1964-70. Utilizando factores de consumo de alimentos de la 9ª decila para los productos que tienen una tolerancia en los Estados Unidos, podría llegarse a la conclusión de que la ingestión teórica excedía considerablemente de la ingestión efectiva. Para los siete productos siguientes: DDT, dicofol, dieldrina, lindano, malatión, paratión y carbarilo, la ingestión efectiva variaba de 1/40 a menos de 1/1000 de la ingestión teórica, lo que daba una gran seguridad de que las tolerancias permitidas en ese país conferían a la salud del consumidor una protección adecuada. Sobre la base de esos estudios se sugirió que la ingestión efectiva podría estimarse como el 10% de la ingestión teórica en los casos en que, por diversas razones, no se disponía de ninguna información sobre la desaparición de los residuos.

44. Las cifras relativas a la leche y a los productos lácteos no se tomaron en cuenta, excepción hecha del DDT, porque en los Estados Unidos de América no se establecen tolerancias para los plaguicidas en la leche y los productos lácteos. La delegación de los Estados Unidos indicó que los residuos de plaguicidas en la leche y los productos lácteos no contribuían a un aumento considerable de la ingestión teórica. La delegación de los EE.UU. convino en examinar la propuesta de establecer la relación entre los estudios sobre dieta total y las ingestiones diarias admisibles.

#### CLASIFICACION DE ALIMENTOS Y DEFINICION DE GRUPOS DE ALIMENTOS

45. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por la Secretaría sobre este asunto (CX/PR 72/9). El Comité aprobó en principio las recomendaciones formuladas por las reuniones conjuntas de 1971 y 1972 acerca del establecimiento de tolerancias individuales en lugar de tolerancias generales y cuyo texto dice lo siguiente:

- (a) cuando se disponen de datos de residuos únicamente para un pequeño número de productos de una clase de alimentos, las recomendaciones de tolerancias deben hacerse por separado para cada producto sobre el que se consideran adecuados los datos.
- (b) Cuando los datos sobre varios productos de una clase indican que hay una gran variación en las concentraciones de residuos de diferentes productos, deben hacerse recomendaciones separadas para cada producto.
- (c) Cuando los datos referentes a una gran variedad de productos de una clase indican que los límites de concentraciones de residuos son relativamente estrechos, debe recomendarse una única tolerancia para la clase en conjunto.
- (d) Deberán hacerse todos los esfuerzos posibles para emplear clasificaciones reconocidas de modo general por los que se ocupen de los problemas de los residuos de plaguicidas y que convengan para su adopción por la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.

46. El Comité decidió no seguir examinando el documento en detalle, sino estudiar los diversos puntos suscitados por la Secretaría en las fases apropiadas del debate sobre las recomendaciones relativas a las tolerancias. Se señaló que en algunos casos había que definir las clases o variedades de alimentos y que era esencial que la Reunión Mixta y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas utilizaran de manera uniforme la terminología en que describen los alimentos y clases de alimentos.

#### DIFICULTADES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE TOLERANCIAS INTERNACIONALES ACEPTABLES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

47. Durante el examen de las listas de límites máximos para residuos de plaguicidas que se hallan en diferentes trámites del Procedimiento, se tropezó con varias dificultades, que podrían resumirse en los términos siguientes:

##### A. Aceptación de límites máximos fijados por el Codex para residuos

Entre las delegaciones surgieron ciertos equívocos respecto a la forma de aceptación de los límites máximos del Codex para residuos. Por una parte, se consideró que un país que acepte un límite máximo del Codex para residuos de plaguicidas estaba obligado a efectuar ajustes, es decir, a aumentar o reducir sus límites nacionales máximos de residuos a fin de hacerlos coincidir con el límite del Codex. Por otra parte, se sugirió que un país que acepte un límite máximo del Codex para residuos de plaguicidas estaba obligado sólo a asegurar que a los alimentos que se ajusten a los límites del Codex no se les impida la distribución libre dentro de su jurisdicción

territorial con arreglo a los procedimientos legales y administrativos establecidos, lo que tal vez no implique forzosamente cambios en los actuales límites máximos nacionales para residuos. En opinión de la Secretaría, los Principios Generales del Codex Alimentarius indican que la aceptación completa de los límites máximos del Codex para residuos exige la adaptación de los límites máximos nacionales a los límites máximos del Codex. El Comité acordó que hacía falta una aclaración de este punto por la Comisión del Codex Alimentarius para garantizar una continuación satisfactoria de los trabajos del Comité.

En este sentido, se señaló especialmente a la atención el hecho de que la armonización de las tolerancias de residuos de plaguicidas planteaba un problema especial como algo distinto de la armonización de otras normas alimentarias, y ello debido a la dependencia de condiciones naturales (parasitarias y climáticas), que diferían ampliamente en las diversas regiones del mundo. El Comité estimó que esto tal vez justificase un procedimiento especial de aceptación para los límites de residuos de plaguicidas.

B. Residuos derivados del empleo de plaguicidas con arreglo a una práctica agrícola correcta como base de las tolerancias del Codex

La noción de práctica agrícola correcta convenida por el Comité (párr. 10) reconocía las diferentes necesidades de los distintos países o regiones a usar agentes antiparasitarios de suerte que dieran la protección necesaria a los cultivos o ganado contra las plagas en las condiciones predominantes. Pruebas experimentales sobre el nivel de residuos resultantes de esas prácticas agrícolas correctas han servido de base para las recomendaciones de Límites Máximos del Codex para Residuos. Aunque en general se aceptó este concepto, algunas delegaciones afirmaron que se habían establecido algunas recomendaciones de límites máximos de residuos que prevenían casos excepcionales de infestación grave por plagas que sólo se han dado pocas veces en regiones limitadas y que únicamente han afectado a una proporción reducida de los productos agrícolas en cuestión. Ese método ha dado origen a que en algunos casos se propongan límites internacionales máximos para residuos que no son aceptables para algunos Países Miembros por resultar dichos límites demasiado elevados en su opinión. Esas delegaciones opinaban también que los límites máximos de residuos no deberían basarse en datos de residuos procedentes de excepciones a las normales prácticas agrícolas correctas del correspondiente país. Otros países manifestaron su preocupación por esta opinión y señalaron las consecuencias económicas y sociales de limitar el movimiento libre de alimentos si fuera a considerarse excepcional la práctica agrícola correcta en las condiciones parasitarias y climáticas, reinantes en esas zonas. Indicaron que la restricción del límite máximo de residuos a los niveles que se encuentran casi siempre en los productos en comercio supondría dificultades excesivas para algunos países, especialmente para los países en desarrollo.

C. Selección de los datos de residuos en relación con el punto de control

Se señaló que en muchos casos los niveles de residuos de plaguicidas que restaban en los productos agrícolas se reducían con el transcurso del tiempo entre la aplicación del plaguicida y el momento de la toma de muestras y análisis de los residuos. A fin de proveer a la toma de muestras de productos agropecuarios que circulan especialmente en el comercio interno muy cerca del punto de recolección o del matadero, las recomendaciones de la Reunión Mixta se habían basado en los datos de residuos procedentes de ese período de tiempo. En los límites de residuos fijados por el Codex y aprobados por los Estados Miembros habrían de preverse circunstancias análogas en vista de su adopción definitiva en las legislaciones nacionales. Esto significa que los alimentos sujetos a inspección en un punto muy cercano al de recolección o sacrificio pueden arrojar niveles de residuos superiores a los que arrojan cuando se toman muestras de los mismos productos en otro país después de un largo transporte. Algunas delegaciones opinaron que podrían establecerse límites más aceptables de residuos estudiando los datos de residuos obtenidos a intervalos adecuados después de la recolección o del sacrificio de los animales.

D. Significado de los límites máximos del Codex para residuos ante el muestreo y análisis

Era evidente que había discrepancia de opiniones acerca de la interpretación de los resultados de muestreo y análisis de alimentos para residuos de plaguicidas en cuanto a reglamentaciones. Se plantearon las cuestiones siguientes: a) ¿debe rechazarse un envío de un producto agropecuario sólo si el nivel medio de residuo encontrado en las muestras tomadas supera el nivel máximo de residuo? o b) ¿debe rechazarse si una pieza en la muestra supera el nivel máximo de residuo? c) ¿qué cantidad de un

determinado producto agropecuario debe adoptarse para que represente el envío total?

Podría convenir estudiar la aplicación de un método estadístico a la interpretación de los residuos encontrados en las muestras (véanse párrs. 16-18).

E. Consideraciones sobre la salud del consumidor

El Comité estimuló a los gobiernos a efectuar los estudios pertinentes para determinar las cantidades efectivas de residuos de plaguicidas ingeridas. La información obtenida, comparada con la Ingestión Diaria Aceptable, serviría de clara indicación de la protección otorgada a los consumidores por los límites máximos de residuos fijados (véanse párrs. 35-44).

Algunas delegaciones indicaron que el Comité no debía perder de vista la necesidad de reducir las tolerancias al nivel máximo posible por razones de sanidad.

Otras delegaciones manifestaron que se había demostrado que los niveles propuestos no representaban riesgo toxicológico y que no se justificaban las restricciones a la necesidad de niveles inferiores para los residuos de plaguicidas.

EXAMEN DE LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN EL TRAMITE 7 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

A. Límites máximos de residuos devueltos al Trámite 6 para la formulación de de nuevas observaciones en 1970

48. El Comité examinó, en el Trámite 7 del Procedimiento, los límites máximos de residuos devueltos al Trámite 6 en el Quinto período de sesiones del Comité (véase el Apéndice IV del Informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 71/24), con el ruego de que se formularan nuevas observaciones. El Comité tuvo ocasión de examinar las observaciones de varios gobiernos en los documentos de trabajo CX/PR 72/10/1 y CX/PR 72/11/1. Las propuestas presentadas a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento se relacionan en el Apéndice II. Las recomendaciones relativas a las concentraciones máximas de residuos mantenidas en el Trámite 7 se enumeran en el Apéndice III. En el Apéndice IV figuran las recomendaciones que se devolvieron al Trámite 6.

49. La delegación de Suiza quiso hacer constar que, con excepción del lindano, se oponía a la utilización de todos los hidrocarburos clorados. La delegación de Francia, secundada por la delegación de la República Federal de Alemania, consideró que la cuestión del uso de plaguicidas persistentes representaba una cuestión fundamental que debía ser examinada de nuevo por el Comité.

50. La delegación del Gabón señaló que, salvo algunos casos, los países en desarrollo no están en condiciones de formular observaciones sobre las tolerancias propuestas, ya que no disponen de medios adecuados para determinar si los residuos resultantes del uso de plaguicidas en su país están o no regulados por las tolerancias del Codex propuestas. El representante de la FAO señaló que la Organización había tomado disposiciones para aumentar su asistencia en la materia a los países en desarrollo y que en 1973 se celebrará en Africa una conferencia sobre normas alimentarias, en la cual se estudiará esta cuestión, entre otras.

ALDRINA Y DIELDRINA

Aldrina y Dieldrina en arroz

51. La Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas celebrada en 1970 había examinado de nuevo una tolerancia temporal de 0,05 ppm en el arroz teniendo en cuenta la abundante nueva información disponible y propuesto una tolerancia de 0,02 ppm en el arroz crudo. Se decidió que el Comité examinara la nueva cifra de 0,02 ppm. Se señaló que la tolerancia propuesta se aplicaba al arroz crudo y que durante la elaboración se produciría automáticamente una reducción de los residuos. El delegado de la República Federal de Alemania declaró que una tolerancia de 0,02 ppm en el arroz crudo era aceptable para su delegación si los residuos en el arroz pulido no excedían de 0,01 ppm. El Comité acordó presentar a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia de 0,02 ppm en el arroz crudo.

Aldrina y Dieldrina en las frutas, excepto los frutos cítricos

52. La tolerancia temporal de 0,1 ppm en las frutas (excepto en los frutos cítricos) había sido devuelta por el Quinto período de sesiones de la Reunión Mixta para que se especificaran los tipos de fruta a que se aplicaban las tolerancias propuestas. El representante de la FAO declaró que no se habían recibido datos de los gobiernos, por

lo cual no podía resolverse de momento la cuestión. Se señaló a la reunión que la tolerancia temporal se había cambiado a una tolerancia en la Reunión Mixta de 1970. Se declaró que algunos países necesitaban utilizar aldrina y dieldrina en la fruta para combatir algunas plagas del suelo, como los termites. Algunos países no pudieron aceptar la tolerancia propuesta y expresaron el parecer de que la Reunión Mixta debería recomendar el uso de otros plaguicidas menos tóxicos y menos persistentes. Los representantes de la FAO y de la OMS comunicaron al Comité que la tolerancia propuesta se consideraba inocua y que no podía preverse actualmente ningún cambio en la tolerancia ni en la IDA. Todo lo que la Reunión Mixta podía hacer era facilitar una lista de los tipos de fruta para los cuales era necesaria la tolerancia, pero sólo si los países interesados facilitaban los datos solicitados. El Comité decidió devolver la tolerancia de 0,1 ppm al Trámite 6 (véase Apéndice IV) y pedir a los gobiernos que faciliten información sobre los tipos de fruta tratados para su examen por la Reunión Mixta.

#### CARBARILO

##### Carbarilo en 30 productos

53. En este grupo de productos se dedicó atención especial a la tolerancia temporal propuesta de 10 ppm para las bayas y los melocotones. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia, Italia, los Países Bajos y Suiza no pudieron aceptar la tolerancia, porque en su opinión la concentración era demasiado alta. Se señaló a la atención del Comité la circunstancia de que por error no se mencionaron los albaricoques en los informes de las reuniones conjuntas y que deberían mantenerse en la lista de tolerancias propuestas. El Comité decidió someter las siguientes tolerancias temporales a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II): 10 ppm en frambuesas, moras, boysenberries, melocotones, nectarinas, albaricoques, quimbombó, espárragos, hortalizas de hoja (excepto brassica), nueces enteras y aceitunas frescas; 7 ppm en los frutos cítricos, fresas y mirtilos; 5 ppm en manzanas, bananos (pulpa), uvas, brassica, fríjoles, guisantes (incluso la vaina), tomates, pimientos y berenjenas; 3 ppm en pepinos, melones (incluso cantalupos), calabaza común y calabaza amarilla; 1 ppm en nueces sin cáscara, aceitunas tratadas y semilla de algodón entera.

#### CLORDANO

##### Clordano en bayas

54. El Comité tomó nota de que la tolerancia temporal de 0,1 ppm en las bayas fue retirada por la Reunión Mixta de 1970.

##### Clordano en hortalizas, salvo las zanahorias

55. Se señaló al Comité que la tolerancia temporal de 0,03 ppm fue retirada por la Reunión Mixta de 1970 y reemplazada por tolerancias específicas para diferentes hortalizas. Como ningún país estaba en condiciones de formular observaciones sobre estas nuevas propuestas, el Comité decidió devolver las siguientes tolerancias al Trámite 6 del Procedimiento con el ruego de que los gobiernos formularan observaciones (véase Apéndice IV): 0,3 ppm en patatas, boniatos, rutabagas, rábanos, chirivías y rabinillos; 0,2 ppm en espárragos, brécoles, coles de Bruselas, col, apio, coliflor, hojas de mostaza, espinacas, cardo suizo y lechuga; 0,02 ppm en coles rizadas.

#### DDT

##### DDT en manzanas, peras, melocotones, bayas, fresas, cerezas, ciruelas, frutos cítricos, frutos tropicales, hortalizas, hortalizas de raíz, carne, carne de ave, pescado y nueces

56. El Comité quedó enterado de que en la Reunión Mixta de 1969 se introdujeron las siguientes modificaciones en las recomendaciones anteriores: a) todas las tolerancias temporales pasaron a ser tolerancias; b) el término "bayas" fue reemplazado por el de "frutas pequeñas excepto fresas"; c) se retiró la tolerancia relativa al pescado. Varios países declararon que no estaban de momento en condiciones de formular observaciones sobre ninguna de las tolerancias propuestas. En vista de la conformidad general en que las tolerancias propuestas debían ser revisadas por la Reunión Mixta teniendo en cuenta los cambios en la utilización agrícola del DDT, el Comité decidió devolver las siguientes tolerancias al Trámite 6 del Procedimiento (véase el Apéndice IV): 7 ppm en manzanas, peras, melocotones, albaricoques, frutas pequeñas (salvo fresas), hortalizas (excepto hortalizas de raíz), carne y carne de ave (referida a grasa); 3,5 ppm en bayas, ciruelas, frutos cítricos y frutos tropicales; 1 ppm en fresas, hortalizas de raíz y nueces sin cáscara.

57. Se pidió a los gobiernos que enviaran directamente a la Reunión Mixta, para su evaluación por ésta, nuevas observaciones e información suplementaria sobre el tipo de utilización actual del DDT en sus países respectivos.

58. El Comité aprobó la propuesta del delegado de Tailandia de que se especifique el término "frutos tropicales" y pidió a los gobiernos que faciliten información sobre esta cuestión.

#### DIAZINON

##### Diazinón en hortalizas de hoja

59. El Comité tomó nota de que la tolerancia temporal de 0,7 ppm había pasado a ser una tolerancia. Los delegados de Austria, República Federal de Alemania, Francia, Italia y Países Bajos declararon no estar en condiciones de formular observaciones sobre las tolerancias propuestas. Se señaló, sin embargo, que sería lógico pasar al Trámite 8 la tolerancia propuesta en las hortalizas de hoja, toda vez que la tolerancia en las hortalizas (salvo las de hoja) estaba ya en el Trámite 9. El Comité decidió someter la tolerancia de 0,7 ppm en las hortalizas de hoja a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento.

#### LINDANO

##### Lindano en cereales crudos

60. El Comité tomó nota de que la tolerancia temporal de 0,5 ppm se había cambiado a tolerancia. Algunas delegaciones señalaron que el uso del lindano en los cereales crudos podría reemplazarse por el de otras sustancias que no darían lugar a residuos en los alimentos. Se podría así impedir la aparición de residuos de lindano en los alimentos de origen animal. La delegación de Australia señaló que el uso del lindano en el tratamiento de las estructuras de almacenamiento era importante en muchos países, sobre todo en los tropicales y semi tropicales y que por el momento no existían otras soluciones convenientes. Los límites máximos de residuos no prevén una mezcla de lindano con cereal como agente de protección. La delegación de Francia pidió que la tolerancia propuesta de 0,5 ppm fuera aumentada en vista del uso que se hace de esta sustancia en dicho país. La delegación del Reino Unido se reservó su posición en espera de que se proceda en su país a una evaluación de las nuevas informaciones toxicológicas relativas a este compuesto. El Comité decidió someter la tolerancia de 0,5 ppm en los cereales crudos a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento.

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

61. El Comité tomó nota de que las tolerancias temporales de 3 ppm para estos productos habían sido convertidas en tolerancias. Varios países se reservaron su posición respecto a las tolerancias propuestas. El Comité acordó devolver la tolerancia de 3 ppm en arándanos, cerezas, uvas, ciruelas, fresas y hortalizas al Trámite 6 del Procedimiento. Se invitó a los gobiernos a presentar nuevas observaciones y a facilitar directamente información suplementaria a la Reunión Mixta.

#### PARATION

##### Paratión en hortalizas, excepto zanahorias

62. En la Reunión Mixta de 1970 la tolerancia temporal de 0,7 ppm adquirió carácter definitivo. Se señaló que estaba incluido en la tolerancia el análogo oxigenado. Varios países se reservaron su posición, toda vez que a su juicio la tolerancia era demasiado alta. El delegado del Brasil propuso que se estableciera una tolerancia de 1 ppm, que incluiría también las zanahorias. El Comité decidió someter la tolerancia de 0,7 ppm en las hortalizas, excepto las zanahorias, a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento.

#### B. Límites máximos de residuos mantenidos en el Trámite 7 en el Quinto período de sesiones

63. El Comité examinó en el Trámite 7 del Procedimiento los límites máximos de residuos mantenidos en el Trámite 7 en el Quinto período de sesiones del Comité, y los remitió a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas para un nuevo examen (véase el Apéndice III del Informe del Quinto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, ALINORM 71/24). El Comité tuvo ocasión de examinar las recomendaciones revisadas y las nuevas recomendaciones formuladas por la Reunión Mixta y contenidas en el documento de trabajo CX/PR 72/10/4.

## CARBARILO

### Carbarilo en carne de ave

64. A petición de la Comisión, la Reunión Mixta examinó la tolerancia temporal en la carne de ave en su reunión de 1970 y revisó las propuestas en la forma que sigue: 0,5 ppm en toda la carne de ave (porciones comestibles) y 5 ppm en la piel de carne de ave. En contestación a una pregunta sobre el contenido en 2-naftol del carbarilo, se señaló que la especificación de la FAO indica que la cantidad de 2-naftol en este compuesto no debía exceder de 0,05%. Se incluyeron en la tolerancia posibles residuos de 1-naftol, como metabolito del carbarilo, ya que los residuos pueden determinarse por un método basado en la determinación de la mitad del 1-naftol. El delegado de la República Federal de Alemania se reservó su posición sobre esta propuesta. El Comité decidió someter a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento las tolerancias temporales de 0,5 ppm en la carne total de ave (porciones comestibles) y de 5 ppm en la piel de la carne de ave.

## CLORDANO

### Clordano en la remolacha

65. La nueva propuesta de la Reunión Mixta de 1970 se refería a una tolerancia de 0,3 ppm en lugar de una tolerancia temporal de 0,1 ppm. La delegación de los Países Bajos, secundada por las delegaciones de Austria, la República Federal de Alemania, Francia e Italia, no pudo aceptar esta cifra, ya que la práctica de utilizar pulpa como pienso podría dar lugar a la formación de residuos en los alimentos destinados al consumo humano. Los Países Bajos facilitarían oportunamente datos sobre residuos en la pulpa que es objeto de comercio internacional. El Comité quedó enterado de que la Reunión Mixta había propuesto límites prácticos de residuos en la leche y los productos lácteos, suficientes para regular esos residuos; dichos límites figuran en el Trámite 2 del Procedimiento. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión, en el Trámite 8 del Procedimiento, la tolerancia de 0,3 ppm en la remolacha.

## DIAZINON

### Diazinón en la carne

66. El Comité había preguntado a la Reunión Mixta si la tolerancia temporal en la carne debía expresarse referida a la carne entera; la nueva propuesta examinada por el Comité dice lo siguiente: "Tolerancia de 0,7 ppm en la grasa de carne de ganado vacuno, ovino y porcino". Algunas delegaciones no estuvieron en condiciones de formular observaciones sobre esta cifra. En gracia a la concordancia se convino en que la recomendación de la Reunión Mixta debía referirse a los residuos determinados y expresados con referencia a la grasa fundida y extraída y el Comité decidió someter a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia de 0,7 ppm en la carne de ganado bovino, ovino y porcino (determinada y expresada referida a la grasa fundida o extraída).

## FOSFURO DE HIDROGENO

### Fosfuro de hidrógeno en cereales para desayuno

67. A petición del Comité, la Reunión Mixta había evaluado de nuevo la tolerancia de 0,01 ppm en su reunión de 1971. No se introdujo ninguna modificación en la propuesta inicial. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia de 0,01 ppm en los cereales para desayuno.

## BROMURO INORGANICO

### Bromuro inorgánico en huevos secos

68. El Comité tomó nota de que la Reunión Mixta de 1971 retiró la tolerancia temporal de 400 ppm en los huevos secos.

## MALATION

### Malatión en hortalizas, hortalizas de hoja y frutas (excepto frutos cítricos)

69. Del malatión se ocupó la Reunión Mixta de 1970, en el curso de la cual las tolerancias relativas a las hortalizas, hortalizas de hoja y frutas (excepto frutos cítricos) fueron retiradas y reemplazadas por tolerancias separadas para productos específicos. Como ningún país estaba en condiciones de formular observaciones sobre esas nuevas propuestas, el Comité decidió devolver al Trámite 6 del Procedimiento las siguientes

tolerancias con el ruego de que los gobiernos formularan observaciones: 8 ppm en lechugas, endivias, coles, espinacas, moras y frambuesas; 6 ppm en cerezas, melocotones y ciruelas; 5 ppm en brécoles; 3 ppm en kale, rábanos y tomates; 2 ppm en frijoles (verdes) y manzanas; 1 ppm en fresas y apio; 0,5 ppm en guisantes (en vaina), coliflores, pimientos, berenjenas, kohlrabi, raíces (excepto chirivías), cardo suizo, coles rizadas, peras y mirtilos.

C. Límites máximos de residuos devueltos al Trámite 7 por la Comisión del Codex Alimentarius

70. El Comité examinó las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos devueltos al Trámite 7 por el Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. El informe de dicha reunión (véase ALINORM 71/31, párrafo 137) no indicaba los motivos por los cuales no habían sido aceptados por la Comisión estos límites máximos de residuos. Se facilitó al Comité información sobre la materia en el documento de trabajo CX/PR 72/10/5.

ALDRINA Y DIELDRINA

Aldrina y dieldrina en los huevos (descascarados)

71. Después de examinar los datos disponibles el Comité consideró que procedía modificar el propuesto límite práctico de residuos de 0,1 ppm para los huevos (descascarados). Se acordó someter de nuevo a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 este límite práctico de residuos.

DICLORVOS

Diclorvos en hortalizas

72. Con objeto de mantener la debida concordancia con otras normas propuestas se decidió que este punto se refiriera a las "hortalizas" en vez de a las "hortalizas frescas". Varias delegaciones no pudieron aceptar la tolerancia de 0,5 ppm de diclorvos (incluso dicloroacetaldehído) propuesta por la Reunión Mixta para las hortalizas, salvo la lechuga, porque era a su juicio demasiado alta. Se acordó devolver esta tolerancia al Trámite 6 y pedir a los gobiernos que faciliten más datos para que los examine la Reunión Mixta.

HEPTACLORO

Heptacloro en zanahorias

73. En vista de que se habían solicitado observaciones de los gobiernos sobre un límite práctico de residuo de 0,1 ppm para el heptacloro en las zanahorias y de que la Reunión Mixta había modificado esta cifra a 0,2 ppm, el Comité acordó que se devolviera esta propuesta al Trámite 6 con una nueva petición de observaciones de los gobiernos.

D. Límites máximos de residuos enviados a la Comisión en el Trámite 5 en el Quinto período de sesiones

74. El Comité examinó en el Trámite 7 del Procedimiento los límites máximos de residuos que habían sido remitidos por la Comisión a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento (véase el Apéndice V del Informe del Quinto período de sesiones, ALINORM 71/24). El Comité tuvo ocasión de examinar las observaciones formuladas por diversos gobiernos en los documentos de trabajo CX/PR 72/10/2 y CX/PR 72/11/2. Dada la inseguridad reinante en lo que respecta a cuestiones fundamentales sobre las que se consideró esencial conocer el parecer de la Comisión, el Presidente propuso que el examen detallado se restringiera a las normas menos controvertidas que podrían someterse a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II). Los límites máximos de residuos mantenidos en el Trámite 7 se relacionan en el Apéndice IV.

AZINFOS METILO

Azinfós-metilo en albaricoques y uvas

75. Las tolerancias temporales propuestas se mantuvieron en el Trámite 7.

CARBARILO

Carbarilo en carne de ganado vacuno, caprino y ovino

76. Las tolerancias temporales propuestas se mantuvieron en el Trámite 7.

CLOROBENZILATO

Clorobenzilato en manzanas y peras

77. Las tolerancias temporales propuestas se mantuvieron en el Trámite 7.

Clorobenzilato en frutos cítricos, almendras, nueces y melones

78. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 las siguientes tolerancias temporales: frutos cítricos, 1 ppm; almendras y nueces, 0,02 ppm (descascaradas); melones (incluso cantalupos), 1 ppm.

CLOROPROPILATO

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

79. El Comité quedó enterado de que la fabricación de este compuesto cesaría en breve. En consecuencia se retiraron todas las tolerancias temporales propuestas.

COUMAFOS

Coumafós en la carne y en la carne de ave y huevos

80. El Comité acordó mantener en el Trámite 7 del Procedimiento las tolerancias temporales propuestas de 0,5 ppm en la carne (que ha de determinarse y expresarse referida a la grasa fundida o extraída), 0,5 ppm en la carne de ave (referida a grasa) y 0,05 ppm en los huevos (descascarados). Se invitó a los gobiernos a que presentaran nuevos datos para su evaluación por la Reunión Mixta.

CRUFOMATO

Crufomato en la leche entera

81. Se sometió a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia temporal de 0,05 ppm en la leche entera.

Crufomato en la carne

82. Por no resultar claro si la tolerancia temporal de 1 ppm propuesta para la carne (que ha de determinarse y expresarse referida a la grasa fundida o extraída) correspondería exactamente a la distribución del plaguicida entre la fase grasienta y acuosa, se decidió mantener esta tolerancia temporal en el Trámite 7 y pedir información complementaria a la Reunión Mixta.

DDT

DDT en los huevos

83. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento el límite práctico de residuos de 0,5 ppm en los huevos (descascarados).

DIOXATION

Dioxatión en frutos pomáceos y en uvas

84. La delegación danesa solicitó información sobre la posibilidad de que se formen residuos en los zumos preparados a partir de estos frutos. Se decidió mantener en el Trámite 7 del Procedimiento las tolerancias temporales propuestas de 5 ppm en los frutos pomáceos y de 2 ppm en las uvas. Se pidió también a la Reunión Mixta que precisara qué frutos estaban comprendidos en la categoría de "frutos pomáceos". El Representante de la OMS señaló que el dioxatión no figuraba en el estudio de la OMS sobre ingestión diaria (véase el párrafo 36), pero que la OMS podía estudiar la conveniencia de obtener datos sobre la ingestión de dioxatión.

Dioxatión en los frutos cítricos y en la carne

85. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento las tolerancias temporales de 3 ppm en los frutos cítricos y de 1 ppm en la carne (a determinar y expresar referida a la grasa fundida o extraída).

ETION

Etión en las uvas

86. En relación con la tolerancia temporal propuesta de etión en las uvas, el delegado del Brasil manifestó sus dudas de que un examen de las recomendaciones de la Reunión Mixta resultara interesante desde el punto de vista de la protección del consumidor. Se explicó que otras consideraciones relativas a la política de protección de la salud pública podían impedir a los países aceptar recomendaciones de la Reunión Mixta. A este propósito, el representante de la OMS señaló que el etión no figuraba en el estudio de la OMS de ingestión diaria (véase párrafo 36), pero que la OMS podría estudiar la conveniencia de obtener datos sobre la ingestión de esta substancia. El Comité decidió mantener en el Trámite 7 la tolerancia temporal propuesta de 2 ppm en las uvas.

FENCLORFOS

Fenclorfós en la leche entera y en la yema de huevo

87. El Comité acordó presentar a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento las tolerancias temporales propuestas de 0,04 ppm en la leche entera y 0,03 ppm en los huevos sin cáscara. Se señaló que la propuesta relativa a los huevos descascarados correspondía a la cifra de 0,05 ppm en la yema de huevo propuesta por la Reunión Mixta de 1970.

BROMURO INORGANICO

Bromuro inorgánico en la harina integral

88. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia propuesta de 50 ppm en la harina integral. Se tomó nota de que la tolerancia temporal anterior había sido convertida en tolerancia en la Reunión Mixta de 1971.

LINDANO

Lindano en la yema de huevo, en la carne y en la carne de ave

89. La delegación del Reino Unido repitió su reserva general relativa al lindano. El Comité acordó someter a la Comisión en el párrafo 8 del Procedimiento los límites prácticos de residuos de 0,2 ppm en la yema de huevo y de 0,7 ppm en la carne de ave (referida a grasa). También se sometió a la Comisión en el Trámite 8 la tolerancia de 2 ppm en la grasa de carne (ganado bovino, porcino y ovino). La delegación de los Estados Unidos expresó el parecer de que esta tolerancia era demasiado baja para responder a las necesidades de una práctica agrícola adecuada en ese país. La delegación de la Argentina señaló que se estaba desarrollando actualmente en su país una encuesta sobre el problema de la resistencia de la sarna ovina al lindano. La Secretaría comunicó que la FAO tenía en estudio el problema de la resistencia a las plagas e indicó que señalaría a la atención del Comité de la FAO sobre Plaguicidas en la Agricultura este problema específico relativo al lindano.

MALATION

Malatión en la harina integral y la harina de centeno y de trigo

90. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento la tolerancia propuesta de 2 ppm en la harina integral y en la harina de centeno y de trigo.

PARATION

Paratión en los melocotones, albaricoques y los frutos cítricos

91. Se acordó mantener en el Trámite 7 del Procedimiento la tolerancia propuesta de 1 ppm en los melocotones, albaricoques y frutos cítricos.

PARATION-METILO

Paratión-metilo en coles, cucurbitáceas y aceite de semilla de algodón

92. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento las tolerancias temporales propuestas de 0,2 ppm en las coles y cucurbitáceas, o sea cantalupos, melones, y pepinos y de 0,05 ppm en el aceite de semilla de algodón.

FOSFAMIDON

Fosfamidón en cereales crudos, manzanas, peras, frutos cítricos, sandías, tomates, lechugas, pepinos y coles

93. Dada la necesidad de esclarecer la especificidad de los métodos disponibles de análisis se acordó mantener en el Trámite 7 del Procedimiento todas las recomendaciones relativas a las tolerancias temporales para el fosfamidón, y se decidió pedir a la Reunión Mixta que facilite información sobre este particular.

EXAMEN DE LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO

94. El Comité examinó en el Trámite 4 del Procedimiento los límites máximos de residuos mantenidos en el Trámite 4 o adelantados al Trámite 3 en el quinto período de sesiones del Comité (ALINORM 71/24, Apéndices VI y VII). El Comité tuvo ocasión de examinar las observaciones formuladas por varios gobiernos en los documentos de trabajo CX/PR/72/10/3 y CX/PR/72/11/1, así como las modificaciones introducidas por la

Reunión Mixta en el documento de trabajo CX/PR/72/17. El Comité recordó que los límites máximos propuestos de residuos en relación con ciertos compuestos se habían mantenido en el Trámite 7 en espera de que la Comisión esclareciera ciertos principios básicos objeto de controversias. Se acordó que, en gracia a la concordancia, se mantuvieran también en el Trámite 4 los propuestos límites máximos de residuos para estos mismos compuestos. Se señaló que en el examen del tema 4 (d) del programa, el Comité había decidido recomendar a la Comisión que, cuando así procediera, se omitieran los Trámites, 6, 7 y 8 del Procedimiento. Aunque todavía había que consultar a la Comisión sobre esa propuesta se acordó determinar en la presente reunión las tolerancias a que se aplicaría ese procedimiento acelerado. Se señaló asimismo que algunas de las propuestas se referían a compuestos respecto a los cuales el documento de la OMS "Estimación de la ingestión potencial de residuos de plaguicidas" (CX/PR/72/8) había llegado a la conclusión de que no existía ni siquiera la posibilidad teórica de que se excediera de la IDA. En el Apéndice VI del presente informe figuran las tolerancias sometidas a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento, con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8. El Apéndice VI contiene las tolerancias adelantadas al Trámite 5; las tolerancias mantenidas en el Trámite 4 se relacionan en el Apéndice VII.

#### AZINFOS-METILO

##### Azinfos-metilo en frutas, excepto albaricoques y uvas

95. En su Quinto período de sesiones el Comité pidió a los gobiernos que indicaran, junto con los correspondientes datos, las frutas para las cuales se necesitan tolerancias. Las delegaciones de Israel y de los Estados Unidos declararon que a su juicio el límite propuesto de 1 ppm era demasiado bajo. En los Estados Unidos de América la tolerancia establecida era de 2 ppm en gran número de frutas y hortalizas. Otras delegaciones hicieron observar que en sus países se habían establecido tolerancias de 1 ppm o menos.

96. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento una tolerancia temporal de 1 ppm y reiterar su petición a los gobiernos de que indiquen para qué frutas, excepción hecha de las manzanas y peras (a las que se ha hecho referencia específica en algunos comentarios escritos) se necesitan tolerancias.

##### Azinfos-metilo en las hortalizas

97. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia temporal de 0,5 ppm, en espera de las recomendaciones de la Reunión Mixta de 1972. El Comité acordó, asimismo, mantener el grupo general "hortalizas".

#### BINAPACRILLO

##### Binapacrilo en diversas frutas

98. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento tolerancias de 1 ppm para las cerezas y melocotones; 0,5 ppm para las manzanas, uvas y peras; 0,3 ppm para las ciruelas y 0,2 ppm para las nectarinas.

#### CAPTAFOL

##### Captafol en diversas frutas y hortalizas

99. El Comité acordó someter a la consideración en el Trámite 5 del Procedimiento las siguientes tolerancias temporales: 15 ppm en los melocotones, 10 ppm en las cerezas (agrias); 2 ppm en las cerezas (dulces), los tomates y los melones (enteros); 1 ppm en los pepinos (enteros); 0,5 ppm en los albaricoques y 0,2 ppm en las ciruelas.

#### CAPTANO

##### Captano en diversas frutas y hortalizas

100. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de pedir a la Reunión Mixta que precise si se han tenido en cuenta los intervalos recomendados de inocuidad con arreglo a una práctica agrícola correcta en ese país, o sea 0,1 días

para los siguientes residuos en las frutas: 44 ppm en las cerezas; 15 ppm en los melocotones; 10 ppm en las frambuesas y fresas y 5 ppm en las uvas. La delegación de los Estados Unidos señaló que con arreglo a una práctica agrícola correcta los límites de residuos propuestos serían demasiado bajos. El Comité decidió mantener en el Trámite 4 del Procedimiento las tolerancias temporales para las frutas enumeradas más arriba.

101. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales de 40 ppm en las manzanas, 30 ppm en las peras y 20 ppm en los albaricoques. Acordó, además, adelantar al Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales de 15 ppm en los frutos cítricos, las ciruelas, el ruibarbo y los tomates y de 10 ppm en los arándanos, pepinos, lechugas, frijoles verdes y pimientos, con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8.

#### CARBARILO

##### Carbarilo en el maíz dulce (granos) y las patatas

102. El Comité acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales de 1 ppm en los granos de maíz dulce, y 0,2 ppm en las patatas, con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8.

#### DICOFOL

##### Dicofol en frutas, hortalizas, lupulo y té

103. Se tomó nota de que las tolerancias temporales se habían cambiado a tolerancias. El Comité decidió someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias de 5 ppm en las frutas y hortalizas. Con respecto a las tolerancias de 5 ppm en el lupulo y el té, el delegado de los Estados Unidos puso en duda la necesidad de las mismas. Señaló que el dicofol no es soluble en agua y que por consiguiente un residuo en el lupulo no resulta probablemente en un residuo en la cerveza. El Comité tomó nota de que en la Reunión Mixta de 1970 las anteriores propuestas relativas a una tolerancia de 1 ppm en el té (mezclado) y de 5 ppm en el té de una plantación particular para mezcla solamente se había cambiado en una tolerancia de 5 ppm en el té (manufacturado seco). El delegado de los Estados Unidos señaló que los datos sobre residuos que figuran en la monografía se aplican todos ellos a las hojas de té y que el residuo medio era de 25 ppm, aproximadamente; por consiguiente, no comprendía por qué se proponía una tolerancia de 5 ppm en el té manufacturado seco. Se acordó mantener las tolerancias para lupulo y té en el Trámite 4 del Procedimiento y pedir a la Reunión Mixta que examine de nuevo las tolerancias propuestas teniendo en cuenta las opiniones expresadas por el Comité.

#### DIFENILAMINA

##### Difenilamina en las manzanas

104. La delegación del Canadá señaló que según el documento de la OMS "Estimación de la ingestión potencial de residuos de plaguicidas" (CX/PR 72/8) no existía ni siquiera la posibilidad teórica de que la ingestión diaria admisible fuera sobrepasada en el caso de la difenilamina.

105. El Comité decidió someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia de 10 ppm en las manzanas. La delegación de los Países Bajos se ofreció a facilitar datos sobre los residuos en las manzanas que son objeto de comercio internacional.

#### ENDOSULFAN

##### Endosulfán en las frutas y hortalizas

106. Algunos gobiernos indicaron en sus observaciones escritas que consideraban demasiado altas las tolerancias temporales para la fruta (2 ppm) y las hortalizas (2 ppm). Otros gobiernos indicaron que estaban de acuerdo con esos límites. La delegación del Reino Unido se reservó su posición ya que este compuesto se está estudiando en su país. El Comité decidió someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias sin modificaciones.

### ETION

#### Etión en la carne y las frutas (excepto las uvas) las hortalizas y el té

107. Se señaló que en la Reunión Mixta de 1970 las anteriores propuestas relativas a una tolerancia temporal de 1 ppm en el té (mezclado) y de 7 ppm en el té de una plantación determinada para mezcla solamente se habían cambiado a una tolerancia temporal de 7 ppm en el té. El Comité examinó las tolerancias temporales para la carne (2,5 ppm a determinar y expresar referida a la grasa fundida o extraída), las frutas (salvo las uvas) 1 ppm; las hortalizas 0,5 ppm; y el té 7 ppm; y acordó someterlas a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento.

### ETOXQUINA

#### Etoxiquina en las manzanas y peras

108. El Comité decidió adelantar la tolerancia temporal de 3 ppm en las manzanas y peras al Trámite 5 del Procedimiento con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8.

### FENCLORFOS

#### Fenclorfós en la carne

109. Mientras que algunos delegados consideraron que la tolerancia temporal de 7,5 ppm en la carne (a determinar y expresar referida a la grasa fundida o extraída) era demasiado alta, otros indicaron que se necesitaba una tolerancia todavía más alta en relación con el cambio en el tipo de utilización. El Comité acordó mantener en el Trámite 4 del Procedimiento la tolerancia temporal y reiteró su petición a la Reunión Mixta de que examine este compuesto.

### FENITROTION

#### Fenitrotión en ciertos productos básicos

110. El delegado de Canadá sugirió la conveniencia de obtener más datos relativos a la toxicología del fenitrotión y a la composición de la mezcla técnica. Se señaló, sin embargo, que el estudio de la OMS (CX/PR 72/8) sobre ingestión potencial de residuos había indicado que no existía ni siquiera la posibilidad teórica de que pudiera excederse de la ingestión diaria admisible en el caso de ese compuesto. Después de algún debate sobre el término "Té (verde en la cosecha)" se decidió aplicar la tolerancia temporal al "té verde seco". Respecto a la tolerancia de 0,03 ppm en la carne, el delegado de Australia señaló que este nivel estaba en el límite de localización del método de análisis. El delegado del Brasil pidió una tolerancia de 0,2 ppm en los granos de cacao. Como no estaba claro a qué se refería la tolerancia de 0,1 ppm en el cacao se decidió pedir a la Reunión Mixta que esclareciera el asunto. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales para los siguientes productos básicos: 0,5 ppm en las manzanas, fresas, uvas y lechugas; 0,3 ppm en la col roja y el té verde seco, 0,2 ppm en los tomates; 0,1 ppm en el cacao, junto con el límite práctico de residuo de 0,5 ppm en la leche y los productos lácteos (referidos a grasa); y de 0,03 ppm en la carne (a determinar y expresar referida a la grasa fundida o extraída).

### FOLPET

#### Folpet en diferentes clases de frutas y hortalizas

111. Según la delegación de los Países Bajos la tolerancia temporal de 5 ppm en las fresas es demasiado baja en relación con una práctica agrícola correcta en los invernales. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las siguientes tolerancias temporales: 30 ppm en las moras (frescas); 25 ppm en las uvas y arándanos; 15 ppm en las cerezas y frambuesas; 10 ppm en las manzanas y frutos cítricos; 5 ppm en los tomates y fresas; 2 ppm en los pepinos, cantalupos, sandías y cebollas.

## FORMOTION

### Formotión en las fresas y moras

112. Se señaló a la atención del Comité que no existía ninguna IDA para este compuesto. Aunque se reconoció que el formotión se degrada en la planta para convertirse en dimetoato, se desprendía de los datos sobre residuos contenidos en la monografía de la Reunión Mixta que podrían formarse residuos en el compuesto originario. Aunque no resultaba claro si las tolerancias temporales propuestas se aplicaban al formotión y al dimetoato juntos (en cuyo caso los límites propuestos podrían ser demasiado bajos), al formotión solo o al dimetoato solo, el Comité decidió mantener en el Trámite 4 del Procedimiento todas las tolerancias temporales de 0,3 ppm en las fresas y de 2 ppm en las moras, y decidió pedir a la Reunión Mixta que examine de nuevo este compuesto.

## HEPTACLORO

### Heptacloro en zanahorias

113. Después de un debate sobre la formación de residuos en las zanahorias después de la sementera o la labranza, se acordó mantener en el Trámite 4 del Procedimiento la tolerancia temporal de 0,1 ppm. El delegado de los Países Bajos convino en facilitar nuevos datos sobre residuos. Se acordó encomendar el examen de los datos a la Reunión Mixta.

## HEXACLOROBENZENO

### Hexaclorobenzeno en carne, huevos, leche y productos lácteos, trigo crudo y productos cereales a partir del trigo

114. La delegación de los Estados Unidos señaló que en sus observaciones escritas había mencionado por error una cifra de 0,03 ppm en la carne, en lugar de 0,3 ppm. El delegado de los Países señaló que, aunque el uso de hexaclorobenzeno no está permitido en su país, se encontraban residuos en varios productos básicos, cosa que ocurría también en otros países. Señaló también la incongruencia entre el límite práctico de residuos propuesto en el trigo crudo y los productos de cereales a partir del trigo.

115. El Comité decidió someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento los siguientes límites prácticos temporales: 1 ppm en la carne de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino (a determinar y expresar referida a la grasa fundida o extraída); 1 ppm en la carne de ave y los huevos (sin cáscara); 0,3 ppm en los productos lácteos; 0,5 ppm en el trigo crudo; 0,01 ppm en los productos cereales (a partir de trigo) y en la leche (entera). Se pidió a los gobiernos que enviaran datos suplementarios directamente a la Reunión Mixta para su examen en 1973.

## ORTHOFENILFENOL (y sal de sodio)

### Ortofenilfenol en diferentes clases de frutas y hortalizas

116. El Comité acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las siguientes tolerancias: 120 ppm en cantalupos (enteros); 25 ppm en las peras; 20 ppm en las zanahorias y melocotones; 15 ppm en los boniatos, manzanas y ciruelas; 10 ppm en los frutos cítricos, pepinos, pimientos, cantalupos (porciones comestibles), piña y tomates; 3 ppm en las cerezas y nectarinas.

## PARATION

### Paratión en las frutas, excepción hecha de los melocotones, albaricoques y frutos cítricos

117. El Comité tomó nota de que la tolerancia temporal de 0,5 ppm se había cambiado a tolerancia en la Reunión Mixta de 1970. La delegación del Brasil declaró que se necesitaba en su país una tolerancia de 1 ppm. El Comité acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia de 0,5 ppm en la fruta (excepto melocotones o albaricoques y frutos cítricos), con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8.

#### PARATION METILO

##### Paración metilo en frutas y hortalizas, excepto coles y cucurbitáceos

118. La delegación del Brasil dijo que se necesitaba en su país una tolerancia de 1 ppm en la fruta. El Comité acordó someter a la consideración de la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales de 0,2 ppm en la fruta y de 1 ppm en las hortalizas (excepto coles y cucurbitáceos).

#### FOSFAMIDON

##### Fosfamidón en algunas frutas y hortalizas

119. El Comité tomó nota de que el término "hortalizas excepto pepinos, lechugas, tomates y coles" se había modificado por el de "otras hortalizas, excepto hortalizas de raíz" en la Reunión Mixta de 1971, y de que se había hecho referencia especial a la circunstancia de que no se necesitaba una tolerancia para las hortalizas de raíz. Se acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia temporal de 0,2 ppm en las frutas, (excepto manzanas, peras, frutos cítricos y sandía) y otras hortalizas (excepto hortalizas de raíz).

#### BUTOXIDO DE PIPERONILO

##### Butóxido de piperonilo en hortalizas y bacalao seco

120. El Comité acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las tolerancias temporales de 8 ppm en las hortalizas y de 1 ppm en el bacalao seco.

#### PIRETRINAS

##### Piretrinas en bacalao seco

121. La delegación de Noruega declaró que se necesitaba en su país una tolerancia más alta que 0,1 ppm en el bacalao seco; se presentarán datos justificativos para que los examine la Reunión Mixta. Se acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia temporal de 0,1 ppm. Se invitó a los gobiernos a enviar observaciones y datos suplementarios directamente a la Reunión Mixta.

##### Piretrinas en las hortalizas

122. El Comité acordó someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento la tolerancia temporal de 1 ppm en las hortalizas, con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8.

#### QUINTOZENO

##### Quintozeno en maní (entero)

123. Reconociendo el Comité que el maní entero no se consumía como tal y que se había establecido una tolerancia para el quintozeno en los granos de maní, se acordó suprimir la tolerancia temporal propuesta de 5 ppm en el maní entero.

##### Quintozeno en varios productos básicos

124. El Comité decidió someter a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento las siguientes tolerancias temporales: 10 ppm en hongos; 1 ppm en bananos (enteros); 0,3 ppm en lechugas y granos de maní; 0,2 ppm en frijoles y patatas; 0,1 ppm en tomates; 0,03 ppm en semillas de algodón; 0,02 ppm en brécoles y coles; 0,01 ppm en bananos (pulpáceos), frijoles (distintos de los frijoles blancos ordinarios) y pimienta (cascabel). Se invitó a los gobiernos a facilitar datos suplementarios sobre lechugas y patatas directamente a la Reunión Mixta para un nuevo examen.

EXAMEN DE LAS MODIFICACIONES RECOMENDADAS POR LA REUNION MIXTA SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS A LOS LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS PARA PLAGUICIDAS EN EL TRAMITE 9 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

125. El Comité tuvo a la vista un documento de trabajo en que se indican las modificaciones recomendadas por la Reunión Mixta FAO/OMS, a las tolerancias en el Trámite 9 (CX/PR 72/18). Habida cuenta del procedimiento del Codex para la enmienda de normas en el Trámite 9, el Comité convino en que las modificaciones de fondo tendrían que ser examinadas detalladamente para que el Comité pudiera recomendar su enmienda a la Comisión. Por lo tanto, se decidió pedir a los gobiernos que examinaran las modificaciones propuestas para que, en la próxima reunión del Comité, pudieran adoptarse las decisiones pertinentes. Se señaló que el documento contenía varias modificaciones de redacción, que probablemente no entrañarían una enmienda a las normas en el Trámite 9. El Comité pidió a la Secretaría que comunicara a la Comisión las tolerancias que ya no eran consideradas provisionales por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, a fin de que la Comisión pudiera informar consiguientemente a los gobiernos.

EXAMEN DE TOLERANCIAS EN EL TRAMITE 2 DEL PROCEDIMIENTO

126. El Comité examinó el informe de la Reunión Mixta de 1970 sobre Residuos de Plaguicidas (FAO: Estudio agrícola No. 87). Las recomendaciones, que figuran también en el documento de la Secretaría CX/PR 72/17, fueron recibidas por el Comité en el Trámite 2 del Procedimiento. El Comité no examinó las recomendaciones de la Reunión Mixta, pero decidió pedir a los gobiernos que formularan observaciones en el Trámite 3 (véase el Apéndice VIII). El Comité quedó enterado de que el informe de la Reunión Mixta de 1971 se había publicado también y se distribuiría en breve a los puntos de contacto del Codex. Se decidió que caso de que la Comisión adoptara en su Noveno período de sesiones el procedimiento enmendado para la elaboración de tolerancias del Codex, se autorizará a la Secretaría para solicitar de los gobiernos observaciones en el Trámite 3 con objeto de que todas las tolerancias propuestas para las reuniones mixtas de 1970 y 1971 puedan ser examinadas en el próximo período de sesiones.

EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS

127. Durante su estudio de este tema el Comité consultó el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis, que había sido constituido al comienzo de la reunión (véase el párrafo 6). Durante el examen del informe, el Dr. H.V. Morley, de la delegación del Canadá, actuó como Presidente del Comité. El informe fue presentado por el Dr. P.A. Grave, de la delegación de los Países Bajos.

128. Se acordó incluir en el informe del presente período de sesiones el contenido del informe del Grupo de Trabajo, así como presentar en un Apéndice del informe los métodos recomendados (véase el Apéndice IX). El texto del informe del Grupo dice lo siguiente:

- a) "De acuerdo con las directivas para los Comités del Codex adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas tiene por cometido proponer métodos de análisis para la determinación de los niveles de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos. Estos métodos no necesitan ser sometidos a la sanción del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, pues el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas está encargado de establecerlos de conformidad con los Trámites del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex (véase párrafo 13 (c) (iv), Directivas, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 2ª edición). En virtud de este procedimiento, los métodos que la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas ha considerado satisfactorios y que se citan en las monografías sobre residuos de plaguicidas, son utilizados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas como base para el establecimiento de propuestas de métodos adecuados de análisis.
- b) El 18º período de sesiones del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius expresó el parecer de que un país, al aceptar métodos de arbitraje del Codex, se compromete a utilizarlos en casos de controversia que afectan a alimentos objeto de comercio internacional, lo que no excluye a

los gobiernos de utilizar a escala nacional otros métodos de su preferencia (ALINORM 72/3, párrafo 28). Se indicó también en ese período de sesiones que los métodos de arbitraje del Codex estaban destinados a utilizarse solamente cuando las partes en litigio no podían ponerse de acuerdo sobre un método adecuado de análisis (ALINORM 72/3, párrafo 29). El Comité Ejecutivo pidió al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que examinara los mejores medios por los que podría proceder al establecimiento de esos métodos.

- c) El Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas reconoció la necesidad de disponer de métodos de análisis con fines reglamentarios y formó un grupo de trabajo encargado de estudiar el asunto teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos y de la IUPAC sobre el documento de trabajo CX/PR 72/3.
- d) El Grupo de Trabajo examinó los criterios para la selección de métodos de análisis expuestos en la página 59 del Manual de Procedimiento (CX/8/7, 2ª edición 1969) y reconoció que eran aplicables a la selección de métodos para la determinación de residuos de plaguicidas. Al estudiar los pros y los contras de varios métodos publicados se atribuyó particular importancia a los métodos aplicables a residuos múltiples y que habían sido sometidos a procedimientos cooperativos de comprobación de muestras. Cuando se carecía de estos procedimientos colaborativos se escogían los mejores métodos disponibles a juicio del Grupo de Trabajo.
- e) A petición del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, el Grupo de Trabajo dió prioridad a los compuestos en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex; los métodos incluidos en el Anexo al presente informe para 13 plaguicidas fueron recomendados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (véase Apéndice IX). Se indicó que era necesario proceder a un examen más detenido antes de recomendar métodos para el dimetoato, el butóxido de piperonilo y para las piretrinas y se sugirió la conveniencia de enviar a la IUPAC observaciones de los gobiernos y otros documentos relativos a los métodos aplicables a esos compuestos, con la petición de que se formularan recomendaciones para su estudio y posible adopción en el Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
- f) A reserva de la aprobación del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, se propuso que los métodos para los plaguicidas en los Trámites 7 y 8 y posiblemente 5 y 6 se examinaran en el Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Con objeto de facilitar en el porvenir la selección de métodos adecuados de análisis el Grupo de Trabajo propuso que los métodos recomendados en las monografías preparadas por la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas se comunicaran a los gobiernos, pero no necesariamente a la IUPAC, para que formularan observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento. Las divergencias de opinión o las nuevas propuestas que se formularan ante el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en el Trámite 7 y sobre las cuales no pudiera tomar una decisión inmediata dicho Comité, deberían remitirse a la IUPAC, con el ruego de que facilite su asesoramiento a fin de permitir la adopción de métodos apropiados cuando los compuestos estén en el Trámite 9 del Procedimiento".

129. El Presidente del Comité dió las gracias al Grupo Especial de Trabajo por su muy útil contribución a la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, contribución que podría dar lugar a que los límites máximos de residuos recomendados por el Codex para los plaguicidas fueran acompañados en la fase de publicación por los métodos específicos de análisis.

## INTRODUCCION A LAS INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DE PLAGUICIDAS

130. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento titulado "Introducción a instrucciones relativas al uso de plaguicidas" (CX/PR 72/12) que había sido preparado por los Países Bajos.

131. El documento exponía los antecedentes que el Comité había tenido presentes en las anteriores reuniones para llegar a la conclusión de que sería conveniente establecer instrucciones relativas al uso de plaguicidas; dicho documento contenía además un resumen de un documento preparado por Australia para la reunión del Grupo Especial de Trabajo celebrada en Copenhague en 1971 y titulado "Objetivos que han de alcanzarse en el establecimiento de buenas prácticas en el uso de plaguicidas" (ALINORM 71/24. Apéndice III, inicialmente documento CX/PR/WG 71/2).

132. Se decidió que en primer lugar, el Comité debía limitarse a la elaboración de una serie de principios generales en forma de instrucciones y se señaló una serie de instrucciones de este tipo que habían sido establecidas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Ref. ALINORM 72/12, Apéndice IV). Ulteriormente, podrían elaborarse también códigos específicos de prácticas relativas a determinados grupos de compuestos. El Comité llegó a la conclusión de que en su mandato estaba prevista actividades de este carácter general. Se convino en que la lista australiana de objetivos debería examinarse como base apropiada para la formulación de las directrices, pero que el examen debería limitarse a las cuestiones de principio y no a las propuestas detalladas de enmiendas de forma. El Comité decidió pedir a las delegaciones de Australia, Países Bajos (Relator) y Estados Unidos que en unión de la Secretaría de la FAO, prepararan un nuevo documento que sería examinado en el próximo período de sesiones, fundándose a ese fin en las propuestas australianas y teniendo en cuenta los diversos puntos suscitados durante el debate. En particular se acordó incluir la noción de la relación entre los resultados económicos marginales y la utilización de plaguicidas, cuestión que se consideró revestía una importancia particular en los países en desarrollo.

133. Las instrucciones deberían inspirarse en el principio fundamental de que el concepto de "práctica agrícola correcta" en el uso de plaguicidas respondía al propósito de garantizar que las plagas y enfermedades fueran combatidas eficazmente sin permitir más que el límite mínimo de residuos compatibles con la eficaz aplicación de medidas de lucha contra las plagas y enfermedades.

## ESTABLECIMIENTO DE LISTAS DE PRIORIDADES

134. El Grupo tuvo ocasión de examinar el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Prioridades establecido durante el período de sesiones (véase el párrafo 4) y cuyo texto dice lo siguiente:

### "Principios y procedimiento

A. El Grupo se inspiró en los principios para la selección de prioridades expuestos en el párrafo 76 del informe del Tercer período de sesiones del Comité (ALINORM 69/24) y que a su juicio aporta los criterios necesarios. La disposición según la cual el residuo de plaguicidas ha de afectar al comercio internacional en escala considerable abarcada, según entendió el Grupo, situaciones generalmente importantes desde el punto de vista internacional o importantes para el país o los países interesados en el curso del comercio internacional. Por otra parte, el Grupo no intentó sugerir ninguna prioridad, ni tampoco vio la necesidad de hacerlo, si no podía demostrarse la existencia de un problema internacional a la luz de la información actualmente disponible.

El Grupo aprobó también el procedimiento para el establecimiento de prioridades expuesto en los párrafos 77 y 78 del Informe del Tercer período de sesiones del Comité y encareció la necesidad de que se presenten documentos justificativos con tiempo suficiente para ser examinados antes de las reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

### Prioridades

B. El Grupo examinó la lista de reserva de prioridades en el Apéndice II del Informe del Quinto Período de Sesiones del Comité (ALINORM 71/24) con la adición del vamidothion. También examinó la lista de plaguicidas que figura en el Cuadro 3 del documento canadiense y acordó seleccionar los plaguicidas indicados en el documento canadiense sobre prácticas agrícolas

correctas y que eran utilizados por más de cuatro países. El Grupo reconoció así que el número de informes recibidos y el número de usos diferentes no constituían por sí solos una indicación de la existencia o inexistencia de un programa internacional. El Grupo examinó además los documentos justificativos presentados por los gobiernos para su examen por el Comité en su Sexto período de sesiones. El Grupo eliminó los plaguicidas que figuraban ya en anteriores listas de prioridad o que tenía en estudio la Reunión Mixta, y tuvo además presente el estudio de algunas sustancias contenido en el documento de la OMS sobre ingestión potencial (CX/PR/72/8), pero consideró que no estaba en condiciones de recomendar un orden de prioridades para los productos en la lista de reserva sobre los cuales no se había facilitado información suplementaria, o cuyo uso no daba lugar a la formación de residuos de importancia toxicológica en los alimentos ni creaba problemas comerciales. En lo que respecta a la lista 7 de prioridades (véase Apéndice IX, ALINORM 71/24), el Comité tomó nota de que no se había recibido de los Estados Unidos ni de los Países Bajos ninguna justificación.

El miembro suizo del Grupo indicó que su país estaba de acuerdo en retirar sus propuestas relativas a la bromofenoxina y dioxacarb, toda vez que los datos sobre residuos no indicaban la existencia de un problema particular.

El Grupo estimó que el toxatón <sup>1</sup>/<sub>1</sub>, según se describe en las especificaciones de la FAO, debería incluirse en la lista de prioridades, así como el isopropilo 4,4 -dibromobenzilato, producto nuevo de importancia cada vez mayor para el tratamiento de productos que son objeto de comercio internacional. Los otros productos que a juicio del Grupo reunían los criterios establecidos y merecían un examen prioritario se relacionan a continuación.

El Grupo propuso, por consiguiente, la supresión de la actual lista de reserva y la preparación de una nueva lista de prioridades (8) que había sido establecida en orden descendente de prioridades (véase Apéndice X).

#### C. Actividades futuras propuestas

Se recomendó que el Grupo siguiera en funciones hasta el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas con objeto de seguir prestando asistencia al Presidente del Comité durante la reunión futura de éste, si se consideraba conveniente".

135. El Comité examinó el anterior informe, incluso la propuesta del Grupo relativa a una lista VIII de prioridades. Acordó que el grupo debía seguir en funciones hasta el próximo período de sesiones del Comité y realizar trabajos por correspondencia, si era necesario. El Comité convino en que en vista de los documentos justificativos recibidos a propósito de varios plaguicidas que figuran en la Lista VIII, y de la información contenida en el documento canadiense sobre práctica agrícola correcta, podría considerarse como justificada la Lista VIII, y pidió a los gobiernos que enviaran los datos de que dispusieran sobre esos plaguicidas a la Secretaría de la FAO o de la OMS, según fuera apropiado. Algunas delegaciones se ofrecieron a facilitar datos toxicológicos y sobre residuos a la Reunión Mixta, según se indica en el Apéndice X. El secretario de la FAO en la Reunión Mixta señaló que además de los documentos principales de las últimas delegaciones citadas, era esencial que la Reunión Mixta recibiera datos sobre residuos obtenidos como resultado del control de los residuos de plaguicidas en los alimentos en otros países.

136. El secretario de la FAO en la Reunión Mixta señaló que la presente reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había remitido diversas tareas a la reunión de 1973; para ese año estaban también previstas varias reevaluaciones. Era, pues, posible que la Reunión Mixta de 1973 no pudiera ocuparse de todos los productos inscritos en la Lista VIII. Se acordó que una vez que se estableciera definitivamente la lista de compuestos que hayan de evaluarse o reevaluarse en la Reunión Mixta de 1973, podría distribuirse una circular especial de la Secretaría del Codex. La circular contendría la lista de compuestos que habrán de evaluarse o reevaluarse en la Reunión Mixta de 1973 y especificaría la clase de información necesaria.

137. Se reconoció que era necesario establecer una lista nueva de prioridades en el próximo período de sesiones y se invitó a los gobiernos a presentar propuestas justificadas a la Secretaría con objeto de que el Grupo sobre Prioridades pueda presentar una lista provisional para que sea examinada en la próxima reunión del Comité. El Comité acordó asimismo que con un examen de la importancia de ciertos artículos que son objeto de comercio internacional, especialmente los alimentos muy perecederos,

---

<sup>1</sup>/<sub>1</sub> Camphechlor

podrían suprimirse algunas de las dificultades que se plantean al Comité. Pueden surgir dificultades cuando dos regiones requieren diferentes niveles de residuos máximos de plaguicidas para un mismo producto agrícola que no es objeto de un comercio considerable en esas regiones. A juicio de la delegación de los Estados Unidos cabía dudar que una armonización de los límites legales de los residuos máximos de plaguicidas en esos casos merezca una muy alta prioridad en el momento actual y, a juicio de la delegación del Brasil, mientras la situación no obligue a rechazar o reducir el precio de esos productos en el comercio internacional. Se acordó examinar con más detenimiento este asunto en un futuro período de sesiones.

#### OTROS ASUNTOS

##### Cifras de consumo diario relativas a grupos especiales de consumidores

138. El delegado de la República Federal de Alemania señaló las diferentes cifras de consumo que pueden observarse para algunos alimentos destinados a grupos especiales de consumidores, como los niños de pecho (por ejemplo la leche y las zanahorias) y las diferentes pautas de consumo para algunos productos entre diferentes regiones (por ejemplo el arroz en Asia y Europa). A su juicio, estas diferencias deben tenerse en cuenta cuando se establezcan cifras de tolerancia, con objeto de proteger a determinados grupos de consumidores. El representante de la OMS señaló que en los estudios efectuados por la OMS y notificados en los párrafos 36-43, se había tenido en cuenta este aspecto y que en los estudios futuros se tomarán también en consideración las diferentes cifras de consumo entre diferentes regiones y diferentes grupos de población, cuando se disponga de datos apropiados.

##### Límites máximos de residuos para alimentos elaborados

139. La delegación de la República Federal de Alemania señaló la necesidad de disponer de datos sobre límites máximos de residuos en los alimentos elaborados. Esta delegación indicó que una evaluación de la división de residuos, por ejemplo, entre la piel y el endocarpio de los frutos cítricos, podría ayudar a superar las dificultades en el establecimiento y la aceptación de tolerancias. Podría lograrse esto estableciendo tolerancias no sólo para los residuos, referidos a fruta entera, sino también para las partes comestibles de frutas especiales, como la pulpa de las bananas y de los frutos cítricos, los zumos y otros productos elaborados, y en virtud de las cuales habría que tomar también en cuenta la reducción en los residuos resultantes de prácticas correctas de fabricación y elaboración. La delegación de Israel apoyó esta propuesta y propuso que se reunieran también datos sobre residuos de plaguicidas en otros alimentos elaborados, como los productos envasados, congelados y deshidratados.

##### Declaración de la Delegación de la Argentina

140. La delegación de la Argentina señaló a la atención del Comité las recomendaciones de la Conferencia Científica Internacional sobre Residuos de Plaguicidas, celebrada en 1971 bajo los auspicios del Comité Interamericano para la Protección de la Agricultura (CIPA). Dichas recomendaciones se basaban en consideraciones sobre las necesidades de lucha contra los plaguicidas en la región latinoamericana, la necesidad de asegurar prácticas leales en el comercio en cuanto a límites de residuos de plaguicidas, y la conveniencia de coordinar los trabajos en esa materia entre las organizaciones de los países de la región. La Conferencia Científica Internacional sobre Residuos de Plaguicidas y el CIPA habían recomendado que:

- a) los gobiernos debían comunicar a la Comisión del Codex Alimentarius su propósito de participar efectivamente en sus deliberaciones;
- b) debían designar con carácter regular y permanente representantes para asistir a las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus Comités;
- c) en las actuales circunstancias especiales, los gobiernos de los países latinoamericanos y del Caribe debían recomendar a la FAO y OMS la creación de una comisión regional especial para coordinar los estudios sobre los plaguicidas y sus residuos, presentando los resultados y proponiendo resoluciones a la Comisión del Codex Alimentarius a fin de encontrar soluciones a corto plazo;
- d) al propio tiempo, los gobiernos mencionados en el párrafo precedente debían recomendar a la FAO y OMS la creación de un comité coordinador del Codex Alimentarius para América Latina y el Caribe, y dentro de su estructura la creación de un subcomité sobre residuos de plaguicidas. Huelga decir que dicho subcomité en modo alguno afectaría o sustituiría a ninguno de los órganos actuales de la región que se ocupan de aspectos específicos del mismo tema;

- e) debía recabarse la colaboración del CIPA para ayudar a los países interesados en participar en la comisión especial y en el comité mencionados, y que debía acometerse una acción coordinadora con los países interesados para crear esos órganos y ponerlos en funcionamiento."

141. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas se congratuló por un aumento de actividades en la región latinoamericana y por la cooperación proyectada. Sin embargo, estimó que no estaba en situación de formular a la Comisión recomendaciones detalladas sobre creación de órganos auxiliares. Las delegaciones de Brasil y Tailandia apoyaron las recomendaciones a) a e) arriba enumeradas.

#### Propuestas de modificaciones y tolerancias adicionales

142. A propuesta de la delegación de los Países Bajos, el Comité acordó solicitar de la Reunión Mixta la evaluación de las siguientes propuestas:

- captafol: se propuso una tolerancia de 3 ppm para manzanas y peras; se facilitarán datos justificativos.
- captano: la tolerancia temporal propuesta de 10 ppm en las fresas y lechugas es demasiado baja en relación con una práctica agrícola correcta para el uso de este compuesto en invernaderos. Se necesitaba una tolerancia de 12 ppm, y a ese efecto se facilitarán datos justificativos.
- crufomato: se necesita para los productos lácteos una tolerancia compatible con la tolerancia ya propuesta para la leche entera.
- DDT: se necesitan límites de residuos para cereales, productos de cereales y aceites vegetales a fin de garantizar una concordancia del tratamiento con clordano y heptacloro para los cuales se han propuesto ya límites máximos de residuos. Se invitó a los gobiernos a facilitar datos.
- dieldrina: se necesita un límite práctico de residuos en los aceites vegetales para garantizar la compatibilidad del tratamiento con clordano y heptacloro, para los que se han propuestos ya límites máximos de residuos del Codex. Se invitó a los gobiernos a suministrar datos.
- folpet: la tolerancia temporal propuesta de 5 ppm en los tomates y fresas es demasiado baja en relación con una práctica agrícola correcta para el uso de este compuesto en invernaderos. Se necesita una tolerancia de 15 ppm, y se facilitarán datos justificativos.
- isómeros L y B de HCH: se necesitan límites prácticos de residuos para cereales y productos de cereales, carne, carne de ave, huevos, leche y productos lácteos. Se invitó a los gobiernos a facilitar datos.
- hexaclorobenzeno: se necesitan límites prácticos de residuos para cereales y productos cereales distintos del trigo (para el cual se han ya propuesto límites prácticos de residuos). Se invitó a los gobiernos a facilitar datos.
- lindano: se necesita una tolerancia en las manzanas y peras. Se facilitarán datos justificativos.

El Comité acordó también, a propuesta de la República Federal de Alemania, pedir a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas que estudie los límites de residuos de plaguicidas en las grasas animales (por ejemplo, los productos elaborados que son objeto de comercio) cuando se recomienden límites de residuos de plaguicidas para la carne referida a grasa (véase el informe de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas (1970) pág. 12).

#### FECHA DE LA PROXIMA REUNION

143. Se señaló a la atención del Comité el proyecto de calendario provisional de reuniones del Codex de 1973 a 1976 (ALINORM 72/28), en el que se habían previsto reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas a intervalos aproximados de 18 meses. Sin embargo, el Comité opinaba que el volumen e importancia de su labor y la necesidad urgente de fijar tolerancias internacionales a los residuos de plaguicidas justificaban reuniones más frecuentes y, a ser posible, anuales. Se observó que en el 16º período de sesiones del Comité Ejecutivo se había acordado: "que la labor FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas es de extrema importancia y que se le debe conceder alta prioridad" (ALINORM 71/3, párr. 21). Se acordó que se señalaran a la atención de la Comisión esas opiniones. El Comité concluyó que sus reuniones debían escalonarse con los períodos de sesiones de la Reunión Conjunta y sugirió, como posible fecha para el próximo período de sesiones, el otoño de 1973, con un intervalo de tiempo adecuado entre su celebración y la Reunión Conjunta de 1973 sobre Residuos de Plaguicidas.

ALINORM 72/24 A

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session  
Président de la session  
Presidente de la reunión

Drs. A. Kruysse  
Adviser to the Minister of  
Public Health and Environmental Hygiene  
Dokter Reijersstraat 12,  
Leidschendam  
Netherlands

REPRESENTATIVES OF MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA  
ARGENTINE

Dr. Julia Ciella D'Oliveira de Podesta  
Camara de Industria y Comercio de  
Productos Veterinarios  
Caprove  
Hipolito Yrigoyen 850  
Escritorios 128-130  
Buenos Aires

Ing. Agr. Maria Aida L. de Lerer  
Laboratorio de Residuos de Plaguicidas  
Paseo Colon 922, 4<sup>o</sup> p.  
Buenos Aires

Dr. T.E.V. de Thiery  
Paseo Colon 922, 4<sup>o</sup> p  
Buenos Aires

Dr. R. Huste  
Laboratorio de Residuos de Plaguicidas  
Paseo Colon 922, 4<sup>o</sup> p  
Buenos Aires

Dr. J. Rizzo  
Paseo Colon 922, 4<sup>o</sup> p  
Buenos Aires

Dr. Jorge Luis Nunez  
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

ARGENTINA (cont.)

Dr. Emilio Astolfi  
Ministerio de Bienestar Social  
School of Medicine  
Paraguay 2155  
Buenos Aires

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

W.C.K. Hammer  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. 2600

J.T. Snelson  
Pesticides Co-Ordinator  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T. 2600

J.P. Warry  
Chemist  
Department of Health  
Canberra A.C.T. 2605

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

AUSTRIA  
AUTRICHE

E. Kahl  
Director of the Federal Institute  
for Plant Protection  
Trunnerstrasse 5  
A-1020 Vienna

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

T. de Rijck  
Inspecteur-Chef de Service à  
l'Inspection des denrées alimentaires  
Ministère de la Santé Publique  
Cité Administrative de l'Etat  
Quartier Vésale  
1010-Bruxelles

Prof. E. Tilemans  
Faculté des Sciences Agronomique,  
Gembloux  
43, rue Ernest Salu  
1020 Bruxelles 2

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Marina de Barros e Vasconcellos  
Counsellor  
Ministry of Foreign Affairs  
Brazilia

CANADA

Dr. H.V. Morley  
A/Research Coordinator  
(Environmental Quality)  
Research Branch  
Agriculture Canada  
Ottawa, K1A0C6

E.R. Houghton  
Chief, Control Products Section  
Plant Products Division  
Agriculture Canada  
Ottawa, K1A 0C5

Dr. D.G. Chapman  
Director, Food Advisory Bureau  
Health Protection Branch  
Dept. of National Health and Welfare  
Ottawa, K1A 0L2

CZECHOSLOVAKIA  
TCHECOSLOVAQUIE  
CHECOSLOVAQUIA

Dipl. Ing. Alexander Szokolay, C. Sc.  
Bratislava  
R. Institute of Hygiene  
ul. C5 Arm. 40

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

Knud Voldum Clausen, cand. pharm.  
Pesticide Section  
National Food Institute, Mørkhøj Bygade 19  
DK - 2860 Søborg

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Prof. Aarre Ylimäki  
Deputy Director of the Finnish  
Plant Protection Institute  
Tikkurila 01300

FRANCE  
FRANCIA

G. Viel  
Directeur Laboratoire Phytopharmacie  
INRA Ministère de l'Agriculture  
CNRA route de St. Cyr  
78 Versailles

L. Richou-Bac, Dr. Veterinaire  
Maître de Recherches  
Laboratoire Central de  
Recherches Veterinaires  
22 rue Pierre Curie  
94 Maisons-Alfort

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

Dr. G. Bressau  
Wissenschaftlicher Director im  
Bundesgesundheitsamt  
D 1 Berlin 33

Dr. H. Pag  
Oberregierungslandwirtschaftsrat  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
D 53 Bonn - Duisdorf

Dr. H. Tietz  
Pflanzenschutz  
AT-Biologische Forschung  
D 509 Leverkusen-Bayerwerk

Dr. K. Kessmann  
Industrieverband Pflanzenschutz und  
Schädlingsbekämpfungsmittel e.V.  
Frankfurt  
c/o Schering A.G., Pflanzenschutz  
D-1 Berlin 65

Dr. G. Leber  
Celamerck GmbH  
D 6507 Ingelheim/Rhein

Dr. H. Rauscher  
Deutsche Gesellschaft für  
Schädlingsbekämpfung mbH  
D 6 Frankfurt/Main 1  
Postfach 3993

GUATEMALA

Lic. Gustavo A. Lopez S.  
Chargé d'Affaires  
Guatemala

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

Dr. O. Nechay  
Head of the Plant Protection Dept.  
Ministry of Agriculture and Food  
Budapest

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

Prof. D.M. Mcaleese  
Professor of Agriculture Chemistry  
and Soil Science  
University College  
Glasnevin  
Dublin 9

ISRAEL

Dr. C. Resnick  
Director of the Department  
Plant Protection Department  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 5030  
Jaffa

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr. Giuseppe Verardi  
Asst. Head Chemist  
Ministero della Sanità  
P. Marconi, 25  
00144 Roma

Dr. Giancarlo Ramelli  
Ricercatore  
Istituto Superiore della Sanità  
Viale Regina Elena, 299  
00101 Roma

Lori Carlo  
Monteshell S.p.A. - Milano  
for Dr. Crescimanno of Associazione  
Nazionale Industria Chimica  
Via Fatebenefratelli 10  
20121 Milano

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Dr. N. Van Teil  
Director, Plant Protection Service  
Geertjesweg 15, Wageningen

NETHERLANDS (cont.)

Dr. A.F.H. Besemer  
Head of Pesticide Division  
Plant Protection Service  
Geertjesweg 15  
Wageningen

Dr. H.G. Verschuuren  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven

Dr. P.A. Greve  
Residue Laboratory  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven

Drs. F.W. van der Kreek  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijersstraat 10  
Leidschendam

M.J.M. Osse  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Dept. of Agricultural Industries  
and International Trade  
le v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. G.F. Wilmlink  
Cabinet Adviser in General Services  
of the Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
le v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Drs. J.E. Hellingman  
Netherlands Association of  
Pesticides Manufacturers  
Verdugt n.V.  
Papesteeg 10  
Tiel

Drs. O.R. Offringa  
Netherlands Association of  
Pesticides Manufacturers  
Philips Duphar N.V.  
Weesp

Ir. A.J. Pieters  
Netherlands Association of  
Pesticides Manufacturers  
Philips Duphar N.V.  
The Hague

Drs. H.G.S. Van Raalte  
Netherlands Association of  
Pesticides Manufacturers  
Shell Intern. Research CY  
The Hague

NETHERLANDS (cont.)

Dr. J.J.L. Mees  
Unilever N.V.  
Burg. s'Jacobplein 1  
Rotterdam

Ir. O.C. Knottnerus  
H.P.A.  
Stadhoudersplantsoen 12  
The Hague

Ir. R.H. de Vos  
Central Institute for Nutrition and  
Food Research TNO,  
Utrechtseweg 48  
Zeist

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

Mr. B.B. Watts  
Superintendent  
Agricultural Chemicals  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 98  
Wellington

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

J.E. Bjerk  
Research Officer  
Dept. of Pharmacology and Toxicology  
The Veterinary College of Norway  
P.O. Box 8146  
Oslo dep. 1

PHILIPPINES  
FILIPINAS

E. Atienza  
Commercial Attaché  
Embassy of the Philippines  
Laan Copes van Cattenburch 125  
The Hague

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

K. Mazurkiewicz  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
9 Stepinska Str.  
Warsaw

Dr. E. Cwiertniewska  
Ministry of Health and Public Welfare  
Institute of Food Hygiene  
24 Chocimska Str.  
Warsaw

PORTUGAL

Dr. Mariano Pereira  
D. de Agricultura  
P.O. Box 1233  
Luanda  
Angola  
A.M.S. Silva Fernandes  
Laboratório de Fitofarmacologia  
Oeiras

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Enrique Celma  
Dr. Ingeniero Agrónomo  
Jefe del Departamento de Residuos  
de Plaguicidas  
Laboratorio Agrario Regional Central  
Avenida Puerta de Hierro, S/N  
Madrid-3

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Prof. Frederik Berglund  
National Swedish Food Administration  
S-104 01 Stockholm 60

Olof Agren  
National Swedish Food Administration  
Codex Secretariat  
S-104 01 Stockholm 60

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Dr. B. Marek  
Chef de section  
Service fédéral de l'hygiène publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Berne

Dr. H. Forster  
Drusbergstrasse 15  
CH-8053 Zurich

Dr. J.C. de Man  
Chef du Laboratoire de contrôle  
Société d'Assistance Technique pour  
Produits NESTLE S.A.  
Case Postale 88  
CH 1814 La Tour de Peilz

M. Spindler  
Swiss Association of Chemical Industries  
Ciba-Geigy S.A.  
CH-4000 Bâle

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. Prayoon Deema  
Head of Pesticide Research Laboratory  
Department of Agriculture, Bangkok  
Bangkok 9

TOGO

Tchinde Joseph  
Ingénieur Agronome  
Service de la Protection des Végétaux  
B.P. 1263  
Lomé (Togo)

Kuwadah Valentin  
Ministère de l'Economie Rurale  
Lomé (Togo)

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

J.A. Brown  
Principal Pesticides Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
Ruskin Avenue, Kew  
Richmond, Surrey

R.H. Thompson  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food  
Pest Infestation Control Laboratory  
London Road, Slough

T.P. O'Mara  
Principal  
Dept. of Health and Social Security  
Alexander Fleming House  
Elephant and Castle  
London S.E. 1

V. Staniforth  
Manager  
Quality Standards and Food Legislation  
Department  
H.J. Heinz and Co., Ltd.  
Hayes Park  
Hayes, Middlesex

Dr. D.E. Stevenson  
Director Tonstall Laboratory  
Shell Research Ltd.  
Broad Oak Road  
Sittingbourne, Kent

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

Kenneth C. Walker  
Assistant to Administrator  
Agricultural Research Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20250

Dr. Henry Fischbach  
Food and Drug Administration  
Room 2025 - BF-100  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204

Dr. O. Garth Fitzhugh  
4208 Dresden Street  
Kensington, Maryland 20795

R.E. Duggan  
6319 Anneliese Drive  
Falls Church, Virginia 22044

Thomas B. O'Connell  
Assistant Agricultural Attaché  
U.S. Mission to the European Community  
23 Av. des Arts  
Brussels (Belgium)

Mr. Walter G. Appleby  
Shell Chemical Company  
2401 Crow Canyon Road  
San Ramon, California 94583

Dr. John Frawley  
Hercules Inc.  
Medical Department  
900 Market Street  
Wilmington, Delaware 19899

D.R. Thompson  
European Representative  
California-Arizona Citrus Industry  
52, rue du Progress  
Brussels 1 (Belgium)

A.B. Lindquist  
Manager  
Product Registrations  
Stauffer Chemical Company  
Western Research Center  
1200 South 47th Street  
Richmond, California 94804

Dr. G.E. Carman  
University of California  
Riverside, California 92502

R.C. Bruner  
Director, Industry Committee on Citrus  
Additives and Pesticides, Inc.  
953 West Foothill Boulevard  
Claremont, California 91711

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

GABON

Louis Lapeby  
Ingénieur Agronome  
Inspecteur Général du Ministère  
de l'Agriculture  
Ministère de l'Agriculture  
B.P. 551  
Libreville

Guy Honoré Ngoma  
Ingénieur Agronome  
Conseiller d'Ambassade  
Représentant auprès de la FAO  
Ambassade de la République Gabonaise  
Rome (Italy)

Jean Noel Cassita  
Inspecteur Général des Pharmacies  
Ministère de la Santé Publique  
et de la Population  
B.P. 295  
Libreville

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

Dr. J. Bot  
Plant Protection Research Institute  
Private Bag X134  
Pretoria

FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO

Dr. E.E. Turtle  
Crop Protection Service  
FAO,  
00100 Rome (Italy)

Dr. L.G. Ladomery  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO,  
00100 Rome (Italy)

W.L. de Haas  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO,  
00100 Rome (Italy)

WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS

Dr. F.C. Lu  
Chief Scientist  
Food Additives  
World Health Organization  
1211, Geneva 27 (Switzerland)

Dr. H.G. Verschuuren  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven (Netherlands)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COUNCIL OF EUROPE

M.J. Stegen  
Administrateur à la Division de l'Accord  
Partiel dans la domaine Social et de la  
Santé Publique  
Council of Europe  
F 67 Strasbourg, France

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

M. Graf  
Administrateur  
Secrétariat Général du Conseil des  
Communautés Européennes  
Wetstraat 170  
1040 Brussels, Belgium

Dr. S. van den Bruel-Dormal  
Commission des Communautés Européennes  
Administrateur principal  
Direction Générale de l'Agriculture-  
"Harmonisation des dispositions  
legislatives, reglementaires et  
administratives dans la domaine des  
produits vegetaux et alimentaires"  
rue de la Loi, 200  
1040 Brussels, Belgium

M. Erasmus  
Commission des Communautés Européennes  
Direction Générale de l'Agriculture-  
"Harmonisation des dispositions  
legislatives, reglementaires et  
administratives dans la domaine des  
produits vegetaux et alimentaires"  
rue de la Loi, 200  
1040 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF NATIONAL ASSOCIATIONS  
OF PESTICIDE MANUFACTURERS (GIFAP)

Dr. R.F. Glasser  
Shell International Chemical Co. Ltd.  
Agricultural Division  
Shell Centre  
London S.E. 1 (U.K.)

Dr. R.C. Tincknell  
Shell International Chemical Co. Ltd.  
Agricultural Chemicals Division  
Shell Centre  
London S.E. 1 (U.K.)

Dr. M. Eisler, Ph. D.  
Director of Toxicology  
Agricultural Chemicals Division  
Diamond Shamrock Chemical Company  
300 Union Commerce Building  
Cleveland, Ohio 44 115 (U.S.A.)

Dr. Richard C. Back  
Agricultural Products  
Union Carbide Corporation  
800 Wyatt Building  
Washington, D.C. 20 005 (U.S.A.)

Dr. D.F. Dye  
Regulatory and Environmental Specialist  
Chevron Chemical Company  
940 Hensley Street  
Richmond, California 94 804 (U.S.A.)

Dr. Percy B. Polen  
Principal Regulatory Scientist  
Velsicol Chemical Corporation  
341 East Ohio Street  
Chicago, Illinois 60 611 (U.S.A.)

J.J. Wise  
Manager Registrations  
Stauffer Chemical S.A.  
29, Bld. Helvétique  
1207 Geneva (Switzerland)

H.C.C. Wagner  
Agricultural Department  
Merck Sharp and Dohme Int. Europe  
P.O. Box 581  
Haarlem (Netherlands)

M.C. Dieleman  
Hercules N.V.  
Colijnplain 12  
P.O. Box 6189  
The Hague (Netherlands)

A. Overeen  
Hercules N.V.  
Colijnplein 12  
P.O. Box 6189  
The Hague (Netherlands)

INTERNATIONAL FEDERATION OF NATIONAL  
ASSOCIATIONS OF PESTICIDE MANUFACTURERS  
(GIFAP) (Cont.)

W.F. Kirk  
European Development Manager  
Du Pont de Nemours S.A.  
CH 1211 Geneva 24 (Switzerland)

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

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

EUROPEAN AND MEDITERRANEAN PLANT  
PROTECTION ORGANIZATION

Dr. G. Mathys  
Director-General  
European and Mediterranean Plant  
Protection Organization  
1, rue Le Nôtre  
75 Paris 16e (France)

INTERNATIONAL UNION OF PURE AND  
APPLIED CHEMISTRY

Dr. H. Frehse  
Bayer A.G.  
D. Leverkusen

SECRETARIAT

Drs. L.J. Schuddeboom  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam (Netherlands)

Drs. E.A.H. van Heemstra-Lequin  
Laboratory of Toxicology  
National Institute of Public Health  
Postbus 1  
Bilthoven (Netherlands)

ORGANIZATIONAL SECRETARIAT

I.A. Alkema  
Direction of Public Health  
Foodstuffs Division  
Dokter Reijerstraat 10  
Leidschendam (Netherlands)

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS SOMETIDOS  
A LA CONSIDERACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
EN EL TRAMITE 8

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
aldrina y dieldrina (solos o en combinación, expresados como dieldrina)	huevos (3)		<u>0,1</u> sin cáscara
	arroz (crudo)	<u>0,02</u>	
carbarilo	albaricoques	10	
	espárragos	10	
	moras	10	
	boysenberries	10	
	hortalizas de hoja	10	
	excepto:		
	brasica	5	
	nectarinas	10	
	nueces (enteras en la cáscara)	10	
	quimbombó	10	
	aceitunas (sin tratar)	10	
	melocotones	10	
	frambuesas	10	
	mirtilo	7	
	frutos cítricos	7	
	fresas	7	
	manzanas	5	
	bananos	5	en la pulpa
	fríjoles	5	
	berenjenas	5	
	uvas	5	
	guisantes (en la vaina)	5	
	pimientos	5	
	tomates	5	
	pepinos	3	
	melones (incluso cantalupos)	3	
	calabaza común	3	
	calabaza amarilla	3	
	semillas de algodón (enteras)	1	
	nueces (sin cáscara)	1	
	aceitunas (tratadas)	1	
	piel de ave	5	
	carne de ave	0,5	en las porciones comestibles
clordano (residuos combinados de <u>cis y trans clordano</u> )	remolacha	<u>0,3</u>	
clorobenzilato	frutos cítricos	1	
	melones (incluso cantalupos)	1	
	almendras	0,2	sin cáscara
	nueces	0,2	sin cáscara
crufomato	leche entera	0,05	
DDT (DDT, DDD y DDE solos o en cualquier combinación)	huevos (3)		<u>0,5</u> sin cáscara

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
diazinón	carne de ganado vacuno, ovino y porcino hortalizas de hoja	<u>0,7</u> (2) <u>0,7</u>	
dioxatión (los residuos de <u>cis</u> y <u>trans</u> isómeros del principal ingrediente activo han de determinarse y expresarse como la suma de los dos)	frutos cítricos carne	3 1 (2)	
fencloρφós (los residuos de fencloρφós y sus análogos oxigenados deben determinarse y expresarse como fencloρφós)	leche entera huevos (3)	0,04 0,03 sin cáscara (4)	
fosfuro de hidrógeno	cereales para desayuno	<u>0,01</u>	
bromuro inorgánico (determinado y expresado como ión bromuro total procedente de todas las fuentes)	harina integral	<u>50</u>	
lindano (BHC gamma)	huevos (3) carne de ave carne de ganado vacuno, porcino y ovino cereales crudos	<u>2</u> (2) <u>0,5</u>	<u>0,2</u> en la yema <u>0,7</u> referida a grasa
malatión (residuos combinados de malatión y malaoxón)	harina integral y harina de centeno y trigo	<u>2</u>	
paratión (residuos combinados de paratión y paraoxón)	hortalizas (excepto zanahorias)	<u>0,7</u>	
paratión-metilo	coles cantalupos, melones y pepinos aceite de semilla de algodón	0,2 0,2 0,05	

(1) subrayada: no temporal  
no subrayada: temporal

(2) Debe determinarse y expresarse referida 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.

(4) Se entiende que la cifra de 0,03 ppm en los huevos sin cáscara corresponde a una cifra de 0,05 ppm en la yema de huevo.

-----

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

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>
azinfos metilo	albaricoques	4
	uvas	4
carbarilo	carne de ganado bovino, caprino y ovino	1
clorobenzilato	manzanas	5
	peras	5
coumafós (los residuos deben determinarse como coumafós y su análogo oxigenado y expresarse como coumafós)	huevos (3)	0,05 sin cáscara
	carne de ave	0,5 referida a grasa
	carne	0,5 (2)
crufomato	carne	1 (2)
dioxatión (los residuos de los isómeros <u>cis</u> y <u>trans</u> del principal ingrediente activo deben determinarse y expresarse como la suma de ambos)	frutos pomáceos	5
	uvas	2
etión	uvas	2
paratión (residuos combinados de paratión y paraoxón)	melocotones	$\frac{1}{1}$
	frutos cítricos	$\frac{1}{1}$
	albaricoques	$\frac{1}{1}$
fosfamidón (los residuos deben determinarse por la técnica de inhibición de la colinesterasa y los resultados deben expresarse como fosfamidón)	cereales crudos	0,1
	manzanas	0,5
	peras	0,5
	frutos cítricos	0,4
	coles	0,2
	sandías	0,1
	tomates	0,1
	lechuga	0,1
	pepinos	0,1

(1) subrayado: no temporal  
no subrayado: temporal

(2) Debe determinarse y expresarse referida a 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, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS DEVUELTOS AL TRAMITE 6 CON SOLICITUD DE NUEVAS OBSERVACIONES

<u>Residuos de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
aldrina y dieldrina (solas o en cualquier combinación, expresadas como dieldrina)	frutas (excepto frutos cítricos)	<u>0,1</u>	

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
clordano (residuos combinados de <u>cis</u> y <u>trans</u> clordano)	patatas	<u>0,3</u>	
	boniatos	<u>0,3</u>	
	rutabagas	<u>0,3</u>	
	nabos	<u>0,3</u>	
	chirivías	<u>0,3</u>	
	rábanos	<u>0,3</u>	
	espárragos	<u>0,2</u>	
	brécoles	<u>0,2</u>	
	coles de Bruselas	<u>0,2</u>	
	col	<u>0,2</u>	
	apio	<u>0,2</u>	
	coliflor	<u>0,2</u>	
	verdes de mostaza	<u>0,2</u>	
	espinaca	<u>0,2</u>	
	cardo suizo	<u>0,2</u>	
lechuga	<u>0,2</u>		
col rizada	<u>0,02</u>		
DDT (DDT, DDD y DDE solos o en cualquier combinación)	manzanas	<u>7</u>	
	albaricoques	<u>7</u>	
	peras	<u>7</u>	
	melocotones	<u>7</u>	
	frutas pequeñas	<u>7</u>	
	salvo:		
	fresas	<u>1</u>	
	hortalizas	<u>7</u>	
	salvo:		
	hortalizas de raíz	<u>1</u>	
	carne	<u>7</u> (2)	
	carne de ave	<u>7</u> referida a grasa	
	cerezas	<u>3,5</u>	
	frutos cítricos	<u>3,5</u>	
	ciruelas	<u>3,5</u>	
frutos tropicales	<u>3,5</u>		
nueces (sin cáscara)	<u>1</u>		
diclorvós (residuos combinados de diclorvós (DDVP) y, cuando esté presente, dicloroacetaldéhid (DCA), cuya concentración debe comunicarse)	hortalizas (excepto lechuga)	<u>0,5</u>	
	zanahorias		<u>0,2</u>
heptacloro (residuos combinados de heptacloro y epóxido de heptacloro expresados como heptacloro)			
lindano (BHC gamma)	cerezas	<u>3</u>	
	arándanos	<u>3</u>	
	uvas	<u>3</u>	
	ciruelas	<u>3</u>	
	hortalizas	<u>3</u>	
malatión (residuos combinados de malatión y malaoxón)	lechuga	<u>0</u>	
	endivia	<u>0</u>	
	col	<u>0</u>	
	espinacas	<u>0</u>	
	moras	<u>0</u>	
	frambuesas	<u>0</u>	
	melocotones	<u>0</u>	

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
malati6n (cont.)	ciruelas	6	
	br6coles	5	
	tomates	5	
	kale	3	
	nabos	3	
	manzanas	2	
	fr6joles (verdes)	2	
	apio	1	
	fresas	1	
	peras	0,5	
	mirtilo	0,5	
	guisantes (en la vaina)	0,5	
	coliflor	0,5	
	pimientos	0,5	
	berenjenas	0,5	
	colinabos	0,5	
	raíces (excepto nabos)	0,5	
cardo suizo	0,5		
col rizada	0,5		

(1) subrayada: no temporal  
no subrayada: temporal

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

APENDICE V

TOLERANCIAS Y TOLERANCIAS TEMPORALES SOMETIDAS A LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL TRAMITE 5, CON LA PROPUESTA DE OMISION DE LOS TRAMITES 6, 7 y 8 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>
captano	frutos cítricos	15
	ciruelas	15
	ruibarbo	15
	tomates	15
	arándanos	10
	pepinos	10
	fr6joles verdes	10
	lechuga	10
	pimientos	10
carbarilo	maíz dulce	1 en la almendra
etoxiquina	patatas	0,2
	manzanas	3
	peras	3
parati6n (residuos combinados de parati6n y paraox6n)	frutas (excepto melocotones, albaricoques y frutos cítricos)	0,5
piretrinas (suma de las piretrinas I y II y de otros ingredientes insecticidas de piretrinas estructuralmente relacionados)	hortalizas	1

(1) subrayada: no temporal  
no subrayada: temporal

APENDICE VI

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

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
azinfosmetilo	frutas (excepto albaricoques y uvas)	1	
	hortalizas	0,5	
binapacril	cerezas	1	
	melocotones	1	
	manzanas	0,5	
	uvas	0,5	
	peras	0,5	
	ciruelas	0,3	
	nectarinas	0,2	
captafol (las tolerancias se refieren únicamente al compuesto originario)	melocotones	15	
	cerezas (agrias)	10	
	tomates	5	
	cerezas (dulces)	2	
	melones	2	
	pepinos	1	
	albaricoques	0,5	
	ciruelas	0,2	
captano	manzanas	40	
	peras	30	
	albaricoques	20	
dicofol	frutas	5	
	hortalizas	5	
difenilamina	manzanas	10	
endosulfán (debe medirse y notificarse como endosulfán A y B y endosulfán sulfato)	frutas	2	
	hortalizas	2	
etión	té	7	
	carne	2,5 (2)	
	frutas (excepto uvas)	1	
	hortalizas	0,5	
fenitrotión	manzanas	0,5	
	cerezas	0,5	
	uva	0,5	
	lechuga	0,5	
	té verde secado	0,3	
	col roja	0,3	
	tomates	0,2	
	cacao	0,1	
	carne		0,03 (2)
	leche y productos lácteos		0,05 referido a grasa
	folpet (las tolerancias se aplican únicamente al compuesto originario)	moras	30
uvas		25	
mirtilo		25	
cerezas		15	
frambuesas		15	
manzanas		10	
frutos cítricos		10	
fresas		5	
tomates		5	
cantalupos		2	

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
folpet (cont.)	pepinos	2	
	cebollas	2	
	sandía	2	
hexaclorobenzeno	carne de ganado bovino, ovino, caprino y porcino		1 (2)
	carne de ave		1 referida a grasa
	huevos (3)		1 sin cáscara
	productos lácteos		0,3
	trigo crudo		0,05
	productos cereales (de trigo)		0,01
	leche (entera)		0,01
paratió-metilo	hortalizas (excepto coles y cucurbitáceas)	1	
	frutas	0,2	
2-fenil-fenol y sal de sodio (los residuos se expresan como 2-fenil-fenol)	cantalupos	120	
	peras	25	
	zanahorias	20	
	melocotones	20	
	manzanas	15	
	ciruelas	15	
	ciruelas pasas	15	
	boniatos	15	
	cantalupos	10	(en las porciones comestibles)
	frutos cítricos	10	
	pepinos	10	
	piña	10	
	tomates	10	
cerezas	3		
nectarinas	3		
fosfamidón (los residuos deben determinarse por la técnica de inhibición de la colinesterasa y los resultados deben expresarse como fosfamidón)	frutas (excepto manzanas, peras, frutos cítricos y sandías)	0,2	
	hortalizas (excepto hortalizas de raíz)	0,2	
butóxido de piperonilo	hortalizas	8	
	bacalao seco	1	
piretrinas (suma de las piretrinas I y II y otros ingredientes insecticidas de piretro estructuralmente afines)	bacalao seco	0,1	
quintozeno	setas cultivadas sin tratar	10	
	bananos	1	en el producto entero
	lechuga	0,3	
	maíz	0,3	en los granos
	fríjoles ordinarios	0,2	
	patatas	0,2	
	tomates	0,1	
	semilla de algodón	0,03	
	brécoles	0,02	
	col	0,02	
	bananos	0,01	en la pulpa

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>	<u>Límite práctico de residuo (1) (ppm)</u>
quintozeno (cont.)	fríjoles (distintos de los ordinarios)	0,01	
	pimientos (cascabel)	0,01	

(1) subrayada: no temporal  
no subrayada: temporal

(2) Debe determinarse y expresarse referida 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.

-----

APENDICE VII

TOLERANCIAS Y TOLERANCIAS TEMPORALES MANTENIDAS EN EL TRAMITE 4 Y REMITIDAS A LA REUNION MIXTA SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Tolerancia o tolerancia temporal (1) (ppm)</u>
captano	cerezas	40
	melocotones	15
	frambuesas	10
	fresas	10
	uvas	5
dicofol	lúpulo	5
	té	5
fencloρφός (los residuos de fencloρφός y su análogo oxigenado deben determinarse y expresarse como fencloρφός)	carne	7,5 (2)
formotión (los residuos presentes como dimetoato deben ser regulados por las recomendaciones relativas al dimetoato)	moras	2
	fresas	0,3
heptacloro (residuos combinados de heptacloro y epóxido de heptacloro expresados como heptacloro)	remolacha	0,1

(1) subrayado: no temporal  
no subrayado: temporal

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

-----

TOLERANCIAS, TOLERANCIAS TEMPORALES Y LIMITES PRACTICOS DE RESIDUOS  
PROPUESTOS A LOS GOBIERNOS PARA OBTENER SUS OBSERVACIONES  
EN EL TRAMITE 3

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg (ppm))</u>	<u>Tipo de</u> <u>limite *</u>
clordano (residuos combinados de <u>cis</u> y <u>trans</u> clordano)	leche y productos lácteos	0,05 referido a grasa	LPR
	carne	0,05 (1.)	LPR
	carne de ave	0,05 referido a grasa	LPR
	huevos (2)	0,02 sin cáscara	LPR
	almendras	0,1	T
	bananos		
	higos		
	avellanas		
	guayabos		
	mangos		
	aceitunas		
	granadillas		
	papayas		
	pacanas		
	granadas		
	piña		
	fresas		
	nueces		
	frutos cítricos	0,02	T
	frutos pomáceos		
frutas de hueso			
aceites crudos de soja y linaza	0,5	T	
aceite crudo de semilla de algodón	0,1	T	
aceite comestible de semilla de algodón	0,02	T	
aceite comestible de soja			
diazinón (determinado y expresado como compuesto originario) (3)	cerezas	0,7	T
	trigo	0,1	
	cebada		
	arroz (pulido)		
	almendras	0,5 sin cáscara	
	nueces		
	avellanas		
	pacanas		
	maní		
	semilla de algodón		
	semilla de azafrán		
semilla de girasol			
maíz dulce	0,7 en los granos		
aceitunas y aceite de oliva	2		

- (1) Debe determinarse y expresarse referida a grasa fundida o extraída.
- (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.
- (3) La concentración de los residuos disminuye rápidamente durante el almacenamiento y el envío; las tolerancias se basan en los residuos que se encontrarán probablemente en la cosecha o en la matanza.
- (\*) T = Tolerancia; TT = Tolerancia temporal; LPR = Límite práctico de residuo.

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Limite</u> <u>(mg/kg (ppm))</u>	<u>Tipo de</u> <u>limite *</u>		
diclorvos (incluso, cuando está presente, dicloroacetal- deido (DCA)) (1)	granos de cacao	5	) T		
	granos de café )	2			
	granos de soja )				
	lentejas )				
	maíz )				
	setas	0,5			
	lechuga	1			
	tomates	0,5			
	carne de ganado )	0,5			
	vacuno, ovino, caprino )				
	y porcino y carne de ave )				
	huevos (2)	0,5 sin cáscara			
	leche (entera)	0,02			
	otros artículos )	0,1			
alimentarios no )					
especificados (3) )					
diquat (catión)	arroz (en cáscara)	5	) TT		
	nabos silvestres	2			
	sorgo	2			
	guisantes	0,1			
	fríjoles	0,1			
	semilla de girasol	0,1			
	cebollas	0,1			
	patatas	0,1			
	maíz	0,1			
	arroz (pulido)	0,1			
	aceites comestibles )	0,1			
	(aceites de semilla de )				
	ajonjolí, semilla de )				
	girasol, semilla de )				
	nabos silvestres, )				
	semilla de algodón )				
	endrina (residuos combinados de endrina y delta-keto- endrina)	semilla de algodón )		0,1	) T
		aceite de semilla de )			
		algodón (crudo) )			
aceites comestibles de )		0,02			
semilla de algodón y )					
maíz )					
manzanas )		0,02			
trigo )					
cebada )					
sorgo )					
arroz (descascarado )					
y/o pulido) )					
leche y productos lácteos	0,02 referida a	LPR			
grasa					
carne de ave	1 referida a	LPR			
grasa					
huevos (2)	0,2 sin cáscara	LPR			

- (1) la concentración de los residuos disminuye rápidamente durante el almacenamiento y el envío; las tolerancias se basan en los residuos que se encontrarán probablemente en la cosecha o en la madurez.
- (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.
- (3) Por ejemplo, pan, tortas, queso, carnes cocinadas, etc.; la tolerancia está destinada a aplicarse a los residuos resultantes del uso de diclorvos para combatir las plagas en el almacenamiento en almacenes, tiendas, etc.
- (\*) T = Tolerancia; TT = Tolerancia temporal; LPR = Límite práctico de residuo.

<u>Residuo de plaguicida</u>	<u>Alimento</u>	<u>Límite</u> <u>(mg/kg (ppm))</u>	<u>Tipo de</u> <u>límite *</u>
compuestos-de fentina (cantidad total de com- puestos de fentina, con exclusión del estaño inorgánico, expresados como hidróxido de fentina)	apio	1	} T
	remolacha )	0,2 sin tierra	
	zanahorias )		
	patatas )	0,1 sin tierra	
	apio )		
maní	0,05 sin cáscara		
heptacloro (los residuos combinados de heptacloro y su epóxido se determinarán por separado y se expresarán como heptacloro)	piña	0,01 en las	} T
		porciones	
		comestibles	
	tomates )	0,02	} LPR
	semilla de algodón )		
	soja )		
	aceite comestible )		
	de soja )	0,05 sin cáscara	} LPR
	huevos (1)		
		0,5	LPR
	0,01	LPR	
lindano (HCH gamma)	fríjoles (secos)	1	T
	patatas	1	TT
mancozeb (la tolerancia se aplica al compuesto originario o a la suma de todos los ditiocarbamatos presentes)	semilla de algodón	0,2	} TT
	patatas	0,1	
	harina de semilla de )	0,05	
	algodón (comestible) )		
	zumos de caña de azúcar )		
tiabendazol	frutos cítricos	6	} T
	bananos	3	
	bananos	0,4 en la pulpa	
hidróxido de triciclexiltina (la tolerancia se aplica al compuesto originario)	manzanas	2	TT
	peras	2	TT

(1) 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.

(\*) T = Tolerancia; TT = Tolerancia temporal; LPR = Límite práctico de residuo.

APENDICE IX

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN EL TRAMITE 9  
CONVENIENTE CON FINES REGLAMENTARIOS

Aldrina/dieldrina

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 001 para frutas frescas, productos lácteos (dieldrina) y hortalizas.

J. Assoc. Offic. Anal. Chem. 54, 470 (1971), para cereales secos y pescados (dieldrina).

Carbarilo

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 066 para manzanas y espinacas.

DDT

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29.001.

### Diazinón

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 028 para frutas y hortalizas (no adecuados para captura electrónica).

Machin, A.F. y M.P. Quick, *Analyst* 94, 221 (1969) (para compuesto originario y análogo oxigenado)

### Diclorvós

Elgar, K.E., Marlow, R.G. y Mathews, B.L., *Analyst*, 95, 875 (1970), para productos agrícolas y tejidos animales.

Drager, G. Pfl. Schutz-Nachr. Bayer 21, 373 (1968).

### Difenil

Westoo, G., *Analyst*, 94, 406 (1969) para frutos cítricos (Método UV) Norman, S., Rugg, G.L. y Wells, A.W., *J. Assoc. Offic. Anal. Chem.* 49, 590 (1966).

Vogel, K. y Deshusses, J., *Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg.* 56, 185 (1965) (GLC)

### Heptacloro

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 001 para frutas y hortalizas.

*J. Assoc. Offic. Anal. Chem.*, 54, 470 (1971) para cereales secos.

### Cianuro de hidrógeno

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 064, 29 065 para frijoles.

### Fosfuro de hidrógeno

White, W.E., y Bushey, A.H., *J. Am. Chem. Soc.*, 66, 1666 (1949) Bruce, R.B., Robbins, A.J. y Tuft, T.O., *J. Agr. Food Chem.* 10, 18 (1962).

### Bromuro inorgánico

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970) ...

Nota: Este método abarca solamente el bromuro inorgánico como tal y por consiguiente es de poca utilidad para la determinación de fumigantes no modificados, como el bromuro de metilo y el 1,2-dibromoetano. Son de referencia los trabajos de Heuser, S.G. y Scudamore, K.A., *J. Sci. Fd. Agric.* 20, 566, 1969 y *Pesticide Sci.*, 1, 244 (1970) y un estudio colaborativo que será emprendido por el Reino Unido.

### Lindano

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 001 para productos lácteos, frutas y hortalizas.

### Malatión

Métodos oficiales de análisis de la AOAC, 11ª edición (1970), 29 001, 29 028 para alimentos no grasos. Crisp, S. y Tarrant, K.R., *Analyst*, 96, 310 (1971) para el trigo.

### Nota general

Se señala a la atención la importancia de:

1. La adecuación del método de toma de muestras empleado (se podría solicitar asesoramiento del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras).
2. La necesidad de una identificación positiva del residuo (o residuos) localizados (se podría invitar a la IUPAC a incluir esta cuestión en las recomendaciones relativas a métodos de análisis).
3. La disponibilidad de normas de plaguicidas de conocida pureza.
4. El establecimiento de criterios de rendimiento mínimo para los detectores y columnas de cromatografía por gas.

LISTA VIII DE PRIORIDADES

Plaguicida  
( por orden de prioridad)

Países encargados de facilitar lo antes posible datos toxicológicos y sobre residuos a la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas

- |   |   |
|---|---|
| 1. Lindano 1/   | República Federal de Alemania en cooperación con los Países Bajos |
| 2. HCH Técnico (con inclusión de todos los isómeros) 1/     |   |
| 3. Camphechlor 2/ (Especificación de la FAO)                | EE.UU.  |
| 4. Azinfós etilo  | República Federal de Alemania                                     |
| 5. Propoxur   | República Federal de Alemania                                     |
| 6. Demeton-metilo y productos afines (por ejemplo tiometón) | República Federal de Alemania                                     |
| 7. Vamidotión   | Francia   |
| 8. Isopropilo-4, 4'-dibromobenzilato                        | Suiza   |
| 9. Disulfotón   | República Federal de Alemania y Suiza                             |
| 10. Prometrina  | Suiza   |
| 11. Tetradifón y tetrasul 3/                                | Países Bajos  |
- 1/ Se ruega a todos los gobiernos que faciliten datos sobre residuos en los alimentos y cualquier otra información pertinente.
- 2/ Conocido también en el comercio como "Toxaphene".
- 3/ La Secretaría de la FAO solicitará datos del Japón sobre CPAS con objeto de que este compuesto pueda evaluarse junto con el tetradifón y el tetrasul.