

ORGANIZACJA NORMALIZACYJNA DLA RADY
WSPÓŁPRACY ZATOKI PERSKIEJ (GSO)



GSO 383/ 1994

MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE ILOŚCI
POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW
DOZWOLONYCH W PRODUKTACH
ROLNICZYCH I ŻYWNOŚCIOWYCH - CZĘŚĆ
2

ICS:67.040

MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE ILOŚCI
POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW
DOZWOLONE W PRODUKTACH
ROLNICZYCH I ŻYWNOŚCIOWYCH -
CZĘŚĆ 2

Data zatwierdzenia przez Zarząd Rady
Współpracy Zatoki Perskiej (GSO)
Status wydania

: 13-06-1415H (16-11-1994)
: Przepisy techniczne

**MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE ILOŚCI POZOSTAŁOŚCI
PESTYCYDÓW DOZWOLONE W PRODUKTACH
ROLNICZYCH I ŻYWNOŚCIOWYCH - CZĘŚĆ 2**

1. ZAKRES I OBSZAR STOSOWANIA

Niniejszy standard dotyczy maksymalnych dopuszczalnych ilości pozostałości pestycydów dozwolonych w produktach rolniczych i żywnościowych przeznaczonych do spożycia przez człowieka: dimeotatu, chlorfenwinfosu, krufomatu, diazinonu, dioxathionu, difenylu, difenylaminy, etoksychiny i folpetu.

2. UZUPEŁNIAJĄCE ODNIESIENIA

Norma GSO dotycząca metod badawczych pozostałości pestycydów dozwolonych w produktach rolniczych i żywnościowych

2.1

3. DEFINICJE

Zastosowanie mają definicje podane w GSO 382/1994 pt. "Maksymalne dopuszczalne ilości pozostałości pestycydów dozwolonych w produktach rolniczych i żywnościowych - Część 1".

4. WYMOGI

Pestycydy wspomniane w Tabelach od 1 do 9 mogą zostać zastosowane jedynie w produktach żywnościowych, jeśli ich ilości nie przekraczają proporcji wspomnianych w każdej tabeli.

4.1 Dimetoat:

Pozostałości: Suma dimetoatu i ometioatu

Tabela 1
Maksymalna ilość dimetoatu

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości Maksymalna ilość (ppm)	Uwagi
Jabłka	2,0	
Fasola	2,0	
Buraki	0,2	
Brokuły	2,0	
Kapusta	2,0	
Marchew	1,0	
Mięso wołowe	0,02	
Kalafior	2,0	
Seler	2,0	
Wiśnie	2,0	
Ziarno kukurydzy	0,1	

| Jajka | 0,01 |

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Nasiona bawełny	0,1	
Mięso kóz	0,02	
Grejpfruty	2,0	
Winogrona	1,0	
Cytryny	2,0	
Salata	2,0	
Melon	1,0	
Mleko	0,002	
Gorzycza sarepska	2,0	
Oliwa z oliwek, rafinowana	0,05	
Oliwa	1,00	
Oliwki, przetworzone	0,005	
Cebula	0,2	
Pomarańcza	2,0	
Gruszki	2,0	
Groszek	0,5	
Orzeszki pekan	0,1	
Papryka	1,0	
Ziemiaki	0,005	
Drób	0,02	
	0,1	
Krokosz barwierski, nasiona		
Mięso owiec	0,02	
Nasiona sorgo	0,1	
Nasiona soi	0,05	
Nasiona soi po ekstrakcji oleju	2,0	
Szpinak	2,0	
Burak cukrowy	0,05	
Liście buraka cukrowego	1,0	
Pomidor	1,0	
Ziarna pszenicy	0,04	
Żdźbło pszenicy	2,0	
Pszenica używana jako pasza	2,0	
Rzepa	0,5	

4.2 Chlorfenwinfos

Pozostałości: Suma alfa-chlorfenwinforu i beta-chlorfenwinfosu

Tabela 2

Maksymalna dopuszczalna ilość chlorfenwinfosu

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Brokuły	0,005	
Kapusta	0,05	

Mięso z tuszy	0,2	Zawartość tłuszczu w tuszy
---------------	-----	----------------------------

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Marchew	0,4	(Jądra) Zawartość tłuszczu bez łupiny
Owoce cytrusowe	1,00	
Kalafior	0,1	
Nasiona bawełny	0,05	
Bakłażan	0,05	
Chrzan	0,1	
Pory	0,005	
Kukurydza zwyczajna	0,05	
Mleko	0,008	
Pieczarki	0,005	
Cebula	0,05	
Fistaszki	0,005	
Ziemniaki	0,05	
Rzodkiew	0,1	
Ryż	0,05	
Słodki ziemniak	0,05	
Pomidor	0,1	
Rzepa	0,05	
Pszenica	0,05	

4.3 Krufomat

Pozostałości: Krufomat

Tabela 3

Maksymalna dopuszczalna ilość krufomatu

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Mięso	1,0	Zawartość tłuszczu
Mleko	0,05	

Tabela 4
Maksymalna dopuszczalna ilość
krufomatu

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości Maksymalna ilość (ppm)	Uwagi
Migdały	0,1	bez łupiny
Jęczmień	0,1	
Mięso wołowe z tuszy	0,7	Zawartość tłuszczu w tuszy
Owoce cytrusowe	0,7	
Nasiona bawełny	0,1	
Orzechy laskowe	0,1	bez łupiny
Owoce (z wyjątkiem wiśni, winogron melonów, marchwi, ogórków)	0,75	
Warzywa liściaste	0,70	
Mleko	0,02	
Oliwa z oliwek	2,0	
Oliwki (nieprzetworzone)	2,0	
Brzoskwinie	0,7	
Fistaszki	0,1	bez łupiny
Orzeszki pekan	0,1	bez łupiny
Polerowany ryż	0,1	
Krokosz barwierski, nasiona	0,1	
Mięso owcze z tuszy	0,7	Zawartość tłuszczu w tuszy
Krokosz barwierski, nasiona	0,1	
Słodka kukurydza	0,7	
Warzywa (z wyjątkiem warzyw liściastych)	0,5	
Orzechy włoskie	0,1	bez łupiny
Pszenica	0,1	

4.5

Dioxathion

Pozostałości: Suma cis-dioxathionu i trans-dioxathionu

Tabela 5
Maksymalna dopuszczalna ilość Dioxathionu

Produkt	Maksymalna ilość	Uwagi
---------	------------------	-------

żywnościowy	pozostałości	
	Maksymalna ilość (ppm)	
Jabłka	5	
Morele	0,1	
Mięso wołowe, tusza	1	Zawartość tłuszczu w tuszy

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Wiśnie	0,1	Zawartość tłuszczu w tuszy
Owoce cytrusowe	3	
Mięso kozie, tusza	1	
Winogrona	2	
Mleko	0,008	
Brzoskwinie	0,1	
Gruszki	5	
Śliwki	0,1	
Pigwa	5	
Mięso wołowe, tusza	1	

4.6 Difenyl

Pozostałości: Difenylamina

Tabela 6

Maksymalna dopuszczalna ilość difenyliu

Produkt żywnościowy	Maksymalna dopuszczalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Owoce cytrusowe	110	

4.7 Difenylamina

Pozostałości: Difenylamina

Tabela 7

Maksymalna dopuszczalna ilość difenyloaminy

Produkt żywnościowy	Maksymalna dopuszczalna ilość pozostałości	Uwagi
	Maksymalna ilość (ppm)	
Jabłka	10	

- 4.8 Etoksychina
Pozostałości: Etoksychina

Tabela 8
Maksymalna dopuszczalna ilość etoksychiny

Produkt żywnościowy	Maksymalna ilość pozostałości Maksymalna ilość (ppm)	Uwagi
Jabłka	3	
Gruszki	3	

- 4.9 Folpet
Pozostałości: Folpet

Tabela 9
Maksymalna dopuszczalna ilość folpetu

Produkt żywnościowy	Maksymalna dopuszczalna ilość pozostałości Maksymalna ilość (ppm)	Uwagi
Jabłka	25	
Borówki amerykańskie	25	
Wiśnie	15	
Owoce cytrusowe	10	
Marchew (świeża)	30	
Ogórki	2	
Winogrona	25	
Salata	15	
Cebula	2	
Maliny	15	
Truskawki	20	
Pomidor	5	
Arbuz	2	

5. POBIERANIE PRÓBEK

Próbki będą pobierane zgodnie z metodą wspomnianą w normie dotyczącej danego produktu żywnościowego.

6. METODY BADAWCZE

6. 1. Pozostałości pestycydów zostaną wyznaczone zgodnie z normą GSO wspomnianą w punkcie 2. 1

6. 2. Testy wyznaczające ilość pozostałości pestycydów zostaną przeprowadzone zgodnie z punktem 5. 1, aby sprawdzić zgodność z tą normą.