

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/CAN/100

3 de abril de 2001

(01-1659)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés/
francés

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro del Acuerdo que notifica: <u>CANADÁ</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Ministerio de Salud
3.	Productos abarcados (número de la(s) partida(s) arancelaria(s) según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC; podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS). Regiones o países que podrían verse afectados, en la medida en que sea pertinente o factible: L-cisteína
4.	Título y número de páginas del documento notificado: Propuesta de modificación del Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (1118 – L-cisteína) (páginas 1018-1020)
5.	<p>Descripción del contenido: El <i>Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos</i> autoriza actualmente el uso de otra forma de L-cisteína, a saber el clorhidrato de L-cisteína, como agente de blanqueado, maduración y acondicionamiento de la masa en varios productos de panadería, así como en las fórmulas de sustitución de los sulfitos para evitar el oscurecimiento de las frutas y hortalizas preparadas. El Ministerio de Salud ha recibido una solicitud de autorización del uso de la L-cisteína como antioxidante a fin de impedir la oxidación del ácido ascórbico y los ácidos grasos poliinsaturados presentes en los complementos nutritivos con aromas de frutas.</p> <p>La evaluación de los datos disponibles confirma la eficacia e inocuidad del uso de la L-cisteína para alargar la conservación de los complementos nutritivos. Esta utilización no presenta ningún riesgo para la salud puesto que la L-cisteína es un componente común de las proteínas y ya forma parte de la dieta cotidiana del consumidor.</p> <p>Según la propuesta de modificación del <i>Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos</i>, cabría la posibilidad de añadir L-cisteína a los complementos nutritivos con aromas de frutas en una cantidad máxima compatible con las "prácticas de fabricación correctas".</p>
6.	Objetivo y razón de ser: <input checked="" type="checkbox"/> inocuidad de los alimentos, <input type="checkbox"/> sanidad animal, <input type="checkbox"/> preservación de los vegetales, <input type="checkbox"/> protección de la salud humana contra las enfermedades o plagas animales o vegetales, <input type="checkbox"/> protección del territorio contra otros daños causados por plagas
7.	No existe una norma, directriz o recomendación internacional <input checked="" type="checkbox"/> . Si existe una norma, directriz o recomendación internacional, facilítase la referencia adecuada de la misma y señálense brevemente las diferencias con ella:
8.	Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: <u>Canada Gazette</u> , Parte I, 24 de marzo de 2001(disponible en inglés y francés)

9.	Fecha propuesta de adopción: No se indica.
10.	Fecha propuesta de entrada en vigor: No se indica.
11.	Fecha límite para la presentación de observaciones: 23 de abril de 2001 Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: <input type="checkbox"/> Organismo nacional encargado de la notificación, <input checked="" type="checkbox"/> Servicio nacional de información, o dirección, número de telefax y dirección de correo electrónico de otro organismo:
12.	Textos disponibles en: <input type="checkbox"/> Autoridad nacional encargada de la notificación, <input checked="" type="checkbox"/> Servicio nacional de información, o dirección y número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otro organismo: La versión electrónica en inglés y francés del <u>Canada Gazette</u> , Parte I, puede descargarse de la siguiente página: http://canada.gc.ca/gazette/part1/pdf/g1-13512.pdf