

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/CAN/178/Add.1
12 de mayo de 2004

(04-2126)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

Addendum

La siguiente comunicación, de fecha 6 de mayo de 2004, se distribuye a petición de la delegación del Canadá.

Reglamento por el que se modifica el Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (1236 - Transglutaminasa)

El Ministerio de Salud ha recibido una solicitud de autorización del uso de la enzima transglutaminasa obtenida de la cepa S-8112 del microorganismo *Streptovorticillium mobaraense* en los siguientes alimentos no normalizados: productos de pescado elaborados, productos de queso, productos a base de nata (crema) y de queso fundido, productos similares a la carne, yogur y postres lácteos congelados. El uso de transglutaminasa permitirá mejorar la textura de estos productos.

La evaluación de los datos disponibles confirma la eficacia e inocuidad del uso propuesto de la transglutaminasa. El uso de esta enzima se ha aprobado en los Estados Unidos, el Japón y la mayoría de los países europeos.

La modificación del Reglamento permite el uso de la enzima transglutaminasa obtenida de la cepa S-8112 de *Streptovorticillium mobaraense* para mejorar la textura de los alimentos no normalizados mencionados *supra* con un nivel conforme a las prácticas adecuadas de fabricación.

El texto completo del addendum (norma definitiva) puede descargarse de la siguiente dirección:

<http://canadagazette.gc.ca/partII/2004/20040505/pdf/g2-13809.pdf>

También puede solicitarse a:

Canadian Enquiry Point
Standards Council of Canada
200-270 Albert Street
Ottawa, Ontario
K1P 6N7

Teléfono: (613) 238-3222
Telefax: (613) 569-7808
Correo electrónico: info@scc.ca