

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/CAN/205

1º de junio de 2004

(04-2310)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés/
francés

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro que notifica: <u>CANADÁ</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Departamento de Salud
3.	Productos abarcados (número de la(s) partida(s) arancelaria(s) según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC; deberá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Aditivos alimentarios (ICS: 67.220.20)
4.	Regiones o países que podrían verse afectados, en la medida en que sea pertinente o factible: No se indica
5.	Título, idioma y número de páginas del documento notificado: <i>Proposed Amendment to the Food and Drug Regulations (1170 – Food Additives)</i> (Propuesta de modificación del Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos - 1170 – Aditivos alimentarios) – disponible en inglés y francés, páginas 1582 a 1587.
6.	Descripción del contenido: El Reglamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos contempla actualmente la utilización de diversos aditivos alimentarios en una gran variedad de productos. El Departamento de Salud del Canadá ha recibido solicitudes de modificación del Reglamento a fin de permitir nuevos usos de los aditivos que figuran en los cuadros de la sección 16 de la parte B del Reglamento mencionado, a saber: - etilendiamino tetracetato (EDTA) disódico para estabilizar la viscosidad de suspensiones acuosas de pigmentos utilizadas en las tabletas de coberturas de confitería, hasta un nivel máximo de uso de 1 por ciento de la preparación pigmentaria; - EDTA disódico y EDTA cálcico disódico en las patatas (papas) pasteurizadas envasadas al vacío para estabilizar el color del producto, hasta un nivel máximo de uso de 100 partes por millón (ppm), por separado o combinados; - estearoil-2-lactilato sódico para obrar como agente emulsificante en postres lácteos (<i>puddings</i>) y mezclas para postres lácteos, aliño de ensaladas, vinagretas y sopas, hasta un nivel máximo de uso de 0,2 por ciento; 0,4 por ciento y 0,2 por ciento del producto acabado, respectivamente; - eritorbato sódico y tripolifosfato sódico en las almejas enlatadas, el primero para estabilizar el color y el segundo para ablandar (tiernizar) los productos, hasta un nivel máximo de uso de 350 ppm y 5.000 ppm, respectivamente; - tripolifosfato sódico para obrar como agente quelante en las bocinas (<i>Buccinum undatum</i>) en lata hasta un nivel máximo de uso de 0,5 por ciento, calculado como fosfato sódico dibásico, cuando se emplee por separado o combinado con pirofosfato ácido sódico o con hexametafosfato sódico, o con ambos;

<p>- sorbato potásico y propionato cálcico para obrar como conservantes: se incrementan los niveles de uso de ambas sustancias en tortillas de harina frescas a fin de aumentar el plazo de conservación sin necesidad de utilizar materiales de envasado especiales; los niveles respectivos de uso se incrementarán de 1.000 y 2.000 ppm a 5.000 y 4.000 ppm;</p> <p>- talco para obrar como polvo antiaglomerante en la elaboración de goma de mascar (chicle) a un nivel máximo de uso conforme a las prácticas de fabricación adecuadas.</p> <p>La evaluación de los datos disponibles confirma la eficacia e inocuidad de los aditivos alimentarios en cuestión en los usos descritos <i>supra</i>. Por lo tanto, el Departamento de Salud del Canadá recomienda que las modificaciones propuestas se incluyan en el Reglamento, con objeto de autorizar el empleo de los aditivos mencionados en los alimentos especificados hasta los niveles máximos de uso prescritos. Además, dado que los datos demuestran la inocuidad del uso del tripolifosfato sódico en todos los mariscos en lata, se propone autorizar este empleo del agente quelante en cuestión.</p> <p>La presente notificación reemplaza los documentos G/SPS/N/CAN/176, G/SPS/N/CAN/184 y G/SPS/N/CAN/185.</p>
<p>7. 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</p>
<p>8. Norma, directriz o recomendación internacional:</p> <p><input type="checkbox"/> de la Comisión del Codex Alimentarius, <input type="checkbox"/> de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), <input type="checkbox"/> de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, <input checked="" type="checkbox"/> Ninguna</p> <p>Si existe una norma, directriz o recomendación internacional, facilítese la referencia adecuada de la misma y señálense brevemente las diferencias con ella:</p>
<p>9. Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: <i>Canada Gazette</i>, Parte I, 15 de mayo de 2004 (disponible en inglés y francés)</p>
<p>10. Fecha propuesta de adopción: Normalmente, en un plazo de cinco a ocho meses contados a partir de la fecha de publicación en la Parte I de <i>Canada Gazette</i>.</p>
<p>11. Fecha propuesta de entrada en vigor: Fecha en que se adopte la medida.</p>
<p>12. Fecha límite para la presentación de observaciones: 29 de julio de 2004</p> <p>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 (si la hay) de otra institución:</p>
<p>13. Textos disponibles en: <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 (si la hay) de otra institución:</p> <p>La versión electrónica del texto normativo se puede descargar de la siguiente dirección:</p> <p>http://canadagazette.gc.ca/partI/2004/20040515/pdf/g1-13820.pdf</p>