

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/KOR/69
28 de abril de 2000

(00-1721)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro del Acuerdo que notifica: <u>REPÚBLICA DE COREA</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea
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: Aditivos alimentarios
4.	Título y número de páginas del documento notificado: Modificación y establecimiento del Código de Aditivos Alimentarios
5.	Descripción del contenido: Establecimiento de la especificación para aditivos alimentarios (4 sustancias) Acesulfamo potasio, lactato de potasio, rojo de remolacha, stevia con modificación enzimática. Modificación de la definición (4 sustancias) β -Glucanasa, celulasa, sustancias aromatizantes naturales, aromas ahumados. Modificación de la especificación (14 sustancias) Laca de aluminio verde N° 3, laca de aluminio roja N° 2, rojo N° 40, laca de aluminio roja N° 40, laca de aluminio azul N° 1, laca de aluminio azul N° 2, laca de aluminio amarilla N° 4, laca de aluminio amarilla N° 5, almidón modificado, polipirrolidona, β -Glucanasa, celulasa, oleoresina de cúrcuma, colorante de cebolla. Modificación de los niveles de utilización (108 sustancias) Clorofilina de cobre de sodio, butilhidroxitolueno, metabisulfito de potasio, dióxido de azufre, butilhidróxi anisol, sacarina de sodio, bisulfito de sodio, ácido sórbico, sorbato de potasio, anato (hidrosoluble), monoclóhidrato de l-cisteína, verde N° 3, rojo N° 2, rojo N° 3, azul N° 1, azul N° 2, amarillo N° 4, amarillo N° 5, laca de aluminio verde N° 3, laca de aluminio roja N° 2, laca de aluminio azul N° 1, laca de aluminio azul N° 2, laca de aluminio amarilla N° 4, laca de aluminio amarilla N° 5, rojo N° 40, laca de aluminio roja N° 40, palmitato ascorbil, β -apo-8'-carotenal, sulfito de sodio, ácido benzoico, benzoato sódico, dióxido de titanio, hidrosulfito de sodio, poliácetato de vinilo, β -caroteno, carmín, hidroquinona terbutil, p-hidroxibenzoato de butilo, p-hidroxibenzoato de etilo, p-hidroxibenzoato de isobutilo, p-hidroxibenzoato de isopropilo, p-hidroxibenzoato de propilo, sulfato cúprico, sulfato de cinc, clorofila de cobre, clorofilina de cobre de potasio,

	<p>metabisulfito de sodio, filoquinona, gluconato de cobre, gluconato de manganeso, gluconato de cinc, 5'-citidilato de disodio, 5'-uridilato de disodio, benzoato de potasio, benzoato de calcio, p-hidroxibenzoato de metilo, colorante de caqui, extracto de regaliz, colorante de kaoliang, colorante de laca, extracto de tagetes, colorante de bayas, rojo de remolacha, esteviosida, colorante de spirulina, oleorresina de cúrcuma, extracto de anato, oelorresina de <i>Capsicum</i>, rojo de repollo, rojo de gardenia, azul de gardenia, amarillo de gardenia, colorante de caramelo, colorante de chocolate, extracto de cochinilla, colorante de maíz, colorante de tamarindo, oleorresina de pimentón, colorante de cáscara de uva, colorante de monascus, amarillo de monascus, rojo de cártamo, amarillo de cártamo, oleorresinas de especias, extracto de alfalfa, colorante de sepia, colorante morado de maíz, colorante de rubia, colorante de kusagi, colorante de cacahuets, rutina, colorante de hibisco, rojo de sándalo, colorante de azafrán, colorante de almendra de karité, colorante de cebolla, colorante de batata violeta, colorante de ñame violeta, colorante de perilla, caroteno, clorofila, colorante de jugo de uva, colorante de nuez de pacana, colorante de tomate, colorante de Phaffia, colorante de cangrejo, colorante de algas, colorante de krill.</p> <p>Modificación de las pruebas generales (2 elementos)</p> <p>Pruebas para las materias colorantes, pruebas para las materias colorantes de laca de aluminio.</p>
6.	<p>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>
7.	<p>No existe una norma, directriz o recomendación internacional <input type="checkbox"/>.</p> <p>Si existe una norma, directriz o recomendación internacional, facilítese la referencia adecuada de la misma y señálense brevemente las diferencias con ella: Norma general de Codex para los aditivos alimentarios</p>
8.	<p>Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: Aviso previo N° 2000-12 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (24 de marzo de 2000, disponible en coreano)</p>
9.	<p>Fecha propuesta de adopción: Por determinar</p>
10.	<p>Fecha propuesta de entrada en vigor: Por determinar</p>
11.	<p>Fecha límite para la presentación de observaciones: 24 de mayo de 2000</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 de otro organismo:</p> <p>Food additives Evaluation Department Korea Food and Drug Administration (KFDA) #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu Seúl, Corea, 122-704</p> <p>Teléfono: 82-2-380-1687 Fax: 82-2-354-1399</p>

- 12. Textos disponibles en: [X] Autoridad nacional encargada de la notificación, [X] Servicio nacional de información, o dirección y número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otro organismo:**

Food additives Evaluation Department
Korea Food and Drug Administration (KFDA)
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
Seúl, Corea, 122-704

Teléfono: 82-2-380-1687

Fax: 82-2-354-1399