

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

RESTRICTED

**G/SPS/W/91**

2 de noviembre de 1998

(98-4262)

---

**Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias**

Original: inglés

## **PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL**

### Comunicación de Filipinas

De conformidad con el párrafo 6 del procedimiento provisional para vigilar la utilización de normas internacionales (G/SPS/11), Filipinas propone que el Comité examine la cuestión que se describe adjunto.

\_\_\_\_\_

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO  
DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Comunicación de Filipinas

Salsas

<b>Productos afectados:</b>	Salsas del tipo de salsa de ostras, salsa de pescado y similares.
<b>Enfermedad/problema/asunto:</b>	Utilización del ácido benzoico como aditivo de conservación en las salsas.
<b>¿Se ve afectado el comercio internacional de manera importante por este asunto?</b>	Sí. El comercio de salsas se ve afectado de manera importante. También podría afectar la utilización de aditivos de conservación en otros productos alimenticios o alimentos elaborados.
<b>¿Se encuentra actualmente en vigor una norma internacional aplicable a esta enfermedad/problema/asunto en relación con estos productos?</b>	No existe norma internacional, sólo normas específicas nacionales.
<b>En caso afirmativo:</b>	
<b>Se ruega describir brevemente la norma vigente:</b>	No se aplica.
<b>¿No es adecuada la norma internacional?</b>	No se aplica.
<b>Descripción de la manera en que se ve afectado el comercio por este asunto y la forma de resolverlo mediante las normas internacionales vigentes u otras nuevas:</b>	
<p>El ácido benzoico es un aditivo de conservación antimicrobiano. Se utiliza en las salsas que requieren un tiempo de conservación de 6 a 12 meses, por lo que se hace necesario para los productos comercializados para la exportación.</p> <p>La ausencia de una norma internacional perjudica al comercio internacional, ya que permite a los países adoptar medidas discriminatorias acerca del uso del aditivo.</p> <p>El ácido benzoico posee una dosis diaria admisible de 5 mg/kg de peso corporal. Esto se ha utilizado como un motivo para limitar su uso, puesto que los altos niveles de consumo de alimentos que contienen el citado aditivo podrían constituir un riesgo para la salud. Sin embargo, al no existir metodologías convenidas internacionalmente para evaluar el riesgo que comporta la ingestión de aditivos alimentarios, la posibilidad de discriminación en el uso es real.</p> <p>La utilización del ácido benzoico en salsas figura en el proyecto de norma general del Codex para aditivos alimentarios. Es importante que el Codex finalice a la brevedad esta norma general, ya que la falta de una norma internacional no sólo perjudica al comercio internacional de salsas sino que también podría ser perjudicial para el comercio de otros productos alimenticios elaborados que contienen aditivos de conservación.</p>	