

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/597
10 de octubre de 2005

(05-4600)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

DIFICULTADES COMERCIALES DE LA EXPORTACIÓN DE LA CANELA DE SRI LANKA A LAS COMUNIDADES EUROPEAS¹

Comunicación de Sri Lanka

Antecedentes

1. Desde el mes de julio de 2004, Sri Lanka ha tropezado con problemas al exportar a las Comunidades Europeas una serie de partidas de “canela de Ceilán” sobre la base de que los envíos contenían dióxido de azufre (SO₂). Las autoridades de las CE han sostenido que esta medida se adoptó en virtud de un reglamento técnico relativo a la importación de productos alimenticios a las Comunidades Europeas que figura en la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, y sus modificaciones posteriores.

2. Según la Directiva, referente a los aditivos alimentarios, únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características fijadas en ella. El Apéndice II - Parte B del Reglamento se ocupa del dióxido de azufre (SO₂) y de los sulfitos y enumera distintas fuentes de dióxidos de azufre (E220 - E228), así como los niveles máximos de tolerancia con respecto al SO₂, expresados en mg/kg o mg/l para diversos alimentos. En la lista de productos alimenticios están comprendidos ciertos tipos de hierbas aromáticas y de especias, como por ejemplo el jengibre y la mostaza, que, al igual que la canela, se utilizan como aditivos alimentarios, y se fijan los límites de tolerancia con respecto al contenido de SO₂ en esos productos. Sin embargo, la canela no está comprendida en la lista de productos alimenticios vigente.

3. La práctica de utilizar SO₂ (generado mediante la quema de azufre elemental) para fines de desinfección se ha aplicado en el sector de la canela de Sri Lanka a lo largo de muchas generaciones como método de desinfección aceptable, a fin de mejorar el color y también de proteger el producto final de posibles hongos e insectos. Esta práctica no requiere la aplicación directa del azufre a la canela.

Labor del Codex sobre el dióxido de azufre

4. En el marco del Codex se han adoptado iniciativas para acordar un contenido máximo de SO₂ (500 ppm) en todas las hierbas aromáticas y las especias, con inclusión de los sazónadores y los condimentos, entre los que también debería quedar comprendida la canela. No obstante, no se ha alcanzado una decisión definitiva al respecto. En realidad, la propuesta para definir los niveles máximos de residuos de SO₂ en las hierbas aromáticas y las especias, con inclusión de los sazónadores y los condimentos, se encuentra en el trámite 3 del procedimiento del Codex, lo cual indica que aún se puede tardar cierto tiempo en alcanzar tal acuerdo.

¹ Los Miembros de la OMC que estén interesados en obtener un ejemplar de la propuesta detallada presentada por Sri Lanka a la Secretaría de la OMC pueden dirigirse al Comité MSF de la OMC.

5. Dado que actualmente no existe ninguna norma internacional que rijan la utilización de SO₂ en la canela, corresponde a cada país adoptar sus propios reglamentos al respecto. Sin embargo, cabe mencionar que, si bien la Norma General para los Aditivos Alimentarios de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius (CODEX STAN 192 - 1995 (Rev.5 - 2004)) establece que únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos alimentarios que figuran en ella, en la nota 1 de pie de página del mismo documento se reconoce que la falta de referencia a un aditivo particular o a una determinada utilización de un aditivo en un alimento específico en la Norma general, conforme a la forma en que está redactada en este momento, no significa que el aditivo no sea inocuo o sea inapropiado para su uso en alimentos.

6. Esta disposición de la Norma general demuestra claramente que la falta de una referencia al contenido de SO₂ en la canela (o en todas las hierbas aromáticas y las especias) en la Norma general elaborada por el Codex no significa que el SO₂ no sea inocuo o sea inapropiado para su uso en alimentos como aditivo.

7. Según esta interpretación, el mero hecho de que no exista una norma internacional que rijan el uso de SO₂ en la canela no permite a las Comunidades Europeas informar al país exportador (Sri Lanka) de que, hasta que se formule una norma internacional, no se dará cabida a las exportaciones de Sri Lanka en su mercado.

8. De acuerdo con la evaluación química realizada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios en 1998, se ha aceptado que el SO₂ utilizado como aditivo alimentario en cantidades aceptables no produce ningún efecto perjudicial para la salud humana. Asimismo, tanto el Codex como las propias Comunidades Europeas reconocen niveles máximos de contenido de SO₂ en otros productos para los que se ha aceptado su uso como aditivo alimentario. Por ejemplo, el jengibre seco, que es un producto similar a la canela y que se utiliza en cantidades mucho mayores que la canela, está comprendido en la lista de productos alimenticios de las CE y el límite de tolerancia con respecto al contenido de SO₂ en dicho producto se ha fijado en 150mg/kg.

Repercusiones en el comercio

9. Dado que la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo no ha identificado el dióxido de azufre como una sustancia que puede estar presente en la canela, la Asociación Europea de Especies considera que no sería posible importar canela de Sri Lanka a las Comunidades Europeas en las circunstancias actuales. Esta decisión de la Asociación reducirá radicalmente o eliminará las exportaciones de Sri Lanka a las Comunidades Europeas y podría repercutir con un efecto en cascada en otros mercados de exportación.

10. En este momento, Sri Lanka es el mayor exportador de canela auténtica del mundo, con una participación en el mercado internacional de la canela que supera con creces el 85 por ciento, y representa mucho más de las tres cuartas partes de la producción mundial. Esta rama de producción sustenta la subsistencia de más de 70.000 pequeños cultivadores de canela en la provincia meridional de Sri Lanka que han dependido del comercio de este producto durante generaciones.

Propuesta de Sri Lanka

- Sri Lanka presentará una propuesta formal a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius para identificar a la canela como producto alimenticio y reconocer el SO₂ como aditivo alimentario, conforme a lo indicado en la propuesta presentada a la Comisión del

Codex en 2001², en la que el contenido máximo de SO₂ en todas las hierbas aromáticas y las especias, con inclusión de los sazonadores y los condimentos, se había fijado en 500 ppm.

- Sri Lanka pide a las Comunidades Europeas que suspendan su prohibición con respecto a las exportaciones de canela procedentes de Sri Lanka que contienen SO₂ y que establezcan una norma provisional que fije el contenido en 150 ppm hasta que el Codex formule una nueva norma al respecto.

Sri Lanka opina que esta propuesta se ajustará a las obligaciones de las CE en materia de inocuidad de los alimentos con respecto a sus propios consumidores, así como a las obligaciones prescritas en el párrafo 5 del artículo 5 y el párrafo 1 del artículo 10 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

² Informe de la 33^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 01/12A), página 144.