

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/W/187  
21 de marzo de 2006

(06-1269)

---

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

### Comunicación de Sri Lanka

De conformidad con el párrafo 6 del procedimiento provisional para vigilar la utilización de normas internacional (G/SPS/11), Sri Lanka propone que el Comité examine la cuestión que se plantea a continuación.

---

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DEL PROCESO  
DE ARMONIZACIÓN INTERNACIONAL

Comunicación de Sri Lanka

<b>Productos afectados:</b>	Canela
<b>Enfermedad/problema/cuestión:</b>	Utilización de dióxido de azufre para la fumigación de la canela
<b>¿Se ve afectado el comercio internacional de manera importante por esta cuestión?</b>	Sí, el comercio de canela se ve afectado en el mercado de las CE
<b>¿Se encuentra actualmente en vigor una norma internacional aplicable a esta enfermedad/problema/cuestión en relación con estos productos?</b>	No
<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.

**Descripción de la manera en que se ve afectado el comercio por esta cuestión y la forma de resolverlo mediante las normas internacionales vigentes u otras nuevas:**

1. La práctica de utilizar SO<sub>2</sub> (obtenido mediante la quema de azufre elemental) para fines de fumigación se ha aplicado en el sector de la canela de Sri Lanka a lo largo de muchas generaciones como método de fumigación 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.

2. En el marco del Codex se han adoptado iniciativas para acordar un nivel máximo de SO<sub>2</sub> (500 ppm) en todas las hierbas aromáticas y las especias, con inclusión de los sazoadores y los condimentos, entre los que también debería estar comprendida la canela (Alinorm 01/12A, Apéndice IV, página 144 y sección 12.2). Sin embargo, no se ha llegado a ninguna decisión definitiva al respecto.

3. De acuerdo con la evaluación química realizada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en 1998, se ha aceptado que el SO<sub>2</sub> utilizado como aditivo alimentario en cantidades aceptables no tiene ningún efecto perjudicial en la salud humana. Asimismo se han establecido niveles máximos de contenido de SO<sub>2</sub> 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 en el que el SO<sub>2</sub> se utiliza en cantidades mucho mayores que en la canela, está comprendido en la lista de productos alimenticios de las CE y el límite de tolerancia con respecto al contenido de SO<sub>2</sub> en dicho producto se ha fijado en 150 mg/kg. El JECFA considera inocua una ingesta diaria media de SO<sub>2</sub> de 0,7 mg/kg de peso corporal. En consecuencia, el consumo de canela, incluso en la proporción improbable de UN gramo por día, es muy inferior al nivel permitido de 0,7 mg/kg de peso corporal (permitiéndose en la canela 500 ppm de SO<sub>2</sub>). La propuesta que hemos formulado consiste en establecer provisionalmente un nivel de contenido residual de SO<sub>2</sub>

de 150 ppm; dicho nivel representa un contenido residual de SO<sub>2</sub> de SÓLO 0,150 mg/kg (en comparación con el nivel permitido de 0,7 mg/kg).

### **Repercusiones en el comercio**

4. 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 asegura la subsistencia de más de 70.000 pequeños cultivadores de canela en la provincia meridional de Sri Lanka que dependen del comercio de este producto desde hace generaciones.

5. Dado que no existe ninguna norma internacional que rijan la utilización de SO<sub>2</sub> en la canela, cada país adopta sus propios reglamentos al respecto. Actualmente, se plantean problemas comerciales concretamente con las Comunidades Europeas. Sin embargo, al oponerse a la importación de la canela, los Estados miembros de las CE al parecer no han tenido en cuenta la directriz de la OMS/FAO - JECFA relativa al SO<sub>2</sub>, que se indica en el párrafo 3 *supra*.

6. 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" porque los envíos contenían dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>). Las autoridades de las CE han dicho 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 N° 95/2/EC del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, y sus modificaciones posteriores.

7. Según la Directiva, referente a los aditivos alimentarios, únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características establecidas en esa Directiva. El Apéndice II - Parte B del Reglamento se ocupa del dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) y de los sulfitos y enumera las distintas fuentes de dióxidos de azufre (E220-E228), así como los niveles máximos de tolerancia con respecto al SO<sub>2</sub>, expresados en mg/kg o mg/l para diversos alimentos. En la lista de productos alimenticios se incluyen 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 SO<sub>2</sub> en esos productos. Sin embargo, la canela no está incluida actualmente en la lista de productos alimenticios. La Asociación Europea de Especias 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 puede tener un efecto de cascada en otros mercados de exportación.

### **Propuesta de Sri Lanka**

Sri Lanka ha presentado una propuesta formal a la Comisión del Codex Alimentarius destinada a identificar a la canela como producto alimenticio en el que se puede utilizar el SO<sub>2</sub> y permitir como medida provisional un nivel máximo de 150 ppm hasta que la Comisión del Codex Alimentarius establezca una norma basada en su propuesta de 500 ppm, como se indica en la Alinorm mencionada en el párrafo 2 *supra*.

Además, de conformidad con la Decisión del Comité MSF relativa al procedimiento de vigilancia, de 15 de noviembre de 2004, (G/SPS/11/Rev.1) Sri Lanka solicita que el Presidente del Comité MSF escriba a la Comisión del Codex Alimentarius para informarle de que tiene el propósito de incluir esta cuestión en el informe anual sobre la vigilancia con arreglo a la decisión adoptada por el Comité MSF en su reunión de 2 de febrero de 2006.

---