

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/NZL/261
21 de octubre de 2003

(03-5556)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro del Acuerdo que notifica: <u>NUEVA ZELANDIA</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Organismo de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia (FSANZ)
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): Yuca (mandioca) fresca y brotes de bambú
4.	Regiones o países que podrían verse afectados, en la medida en que sea pertinente o factible: Países insulares del Pacífico que exporten yuca, países de Asia que exporten brotes de bambú, productores de yuca o de brotes de bambú de Nueva Zelandia e importadores en Nueva Zelandia de yuca o de brotes de bambú. Las operaciones comerciales con yuca y brotes de bambú son relativamente escasas, y es probable que los cambios de la normativa propuestos tengan mínimos efectos sobre el comercio.
5.	Título, idioma y número de páginas del documento notificado: <i>P257 – Advice on the preparation of cassava and bamboo shoots – Draft Assessment Report</i> (P257 – Asesoramiento sobre la preparación de yuca y de brotes de bambú – Proyecto de informe de evaluación) – disponible en inglés 49 páginas.
6.	Descripción del contenido: La yuca y los brotes de bambú contienen elementos potencialmente tóxicos denominados glucósidos cianógenos, que se fraccionan para formar cianuro de hidrógeno. Es posible reducir el nivel de toxicidad mediante la preparación adecuada del material vegetal antes de consumirlo como alimento. En la actualidad, la yuca fresca y los brotes de bambú pueden venderse sin necesidad de mención o recomendación alguna que alerten a los consumidores sobre el riesgo potencial que entraña el consumo de estos alimentos crudos o mal preparados. El riesgo de intoxicación por ingestión de yuca y brotes de bambú en Nueva Zelandia es bajo, y se considera también baja la probabilidad de una intoxicación aguda con cianuro, aunque no insignificante habida cuenta del escaso conocimiento de la población en general sobre la manera adecuada de preparar dichos productos para que su consumo sea inocuo. Se recomienda que se requiera que la yuca y los brotes de bambú para la venta vayan acompañados de instrucciones, y que sólo se comercialicen las variedades dulces de yuca.
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 La Propuesta P257 se ha elaborado para considerar los posibles riesgos en materia de inocuidad alimentaria asociados con el consumo de yuca y brotes de bambú, que contienen glucósidos cianógenos potencialmente tóxicos, y las estrategias apropiadas de gestión del riesgo. Los tres objetivos fundamentales de la Propuesta notificada son:

<p>1. Examinar el riesgo en materia de salud pública y de inocuidad de los alimentos que se asocia con el consumo de yuca cruda o mal preparada. Determinar si en Nueva Zelandia se necesitan medidas de gestión del riesgo.</p> <p>2. Examinar el riesgo en materia de salud pública y de inocuidad de los alimentos que se asocia con el consumo de brotes de bambú crudos o mal preparados. Determinar si en Nueva Zelandia se necesitan medidas de gestión del riesgo.</p> <p>3. Examinar el riesgo para la salud pública y la inocuidad alimentaria relacionado con el consumo de los productos elaborados con yuca y bambú disponibles en el comercio.</p> <p>Todas las solicitudes de inserción de cambios en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia se evaluarán en el contexto de los siguientes objetivos:</p> <p>a) proteger la salud y seguridad públicas; b) publicar la información adecuada relativa a los alimentos, a fin de que los consumidores puedan elegir con criterio; y c) evitar conductas engañosas o que induzcan a error.</p>
<p>8. Norma, directriz o recomendación internacional:</p> <p>[X] de la Comisión del Codex Alimentarius, [] de la Oficina Internacional de Epizootias, [] de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, [] 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: Las recomendaciones se ajustan a la norma del Codex relativa a la yuca (mandioca) dulce, adoptada durante el 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Alinorm 03/35)</p>
<p>9. Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia (en inglés)</p>
<p>10. Fecha propuesta de adopción: Notificación al Gobierno prevista para el primer semestre de 2004, seguida de la adopción oficial, previo examen del Gobierno.</p>
<p>11. Fecha propuesta de entrada en vigor: Fecha de la publicación oficial, previo examen del Gobierno (véase el punto 10).</p>
<p>12. Fecha límite para la presentación de observaciones: 31 de diciembre de 2003</p> <p>Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: [X] Organismo nacional encargado de la notificación, [] Servicio nacional de información, o dirección, número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otra institución:</p> <p>Food Standards Australia New Zealand PO Box 10559 Wellington 6036 NUEVA ZELANDIA</p> <p>Telefax: + 64 4 473 9855 Correo electrónico: info@foodstandards.govt.nz</p>

- 13. Textos disponibles en: [X] Organismo nacional encargado de la notificación, [] Servicio nacional de información, o dirección, número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otra institución:**

Pueden consultarse los documentos en el sitio Web de la Administración de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda: www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment.

Los textos también pueden solicitarse a:

The NZ SPS Notification Point

PO Box 2526

Wellington

NUEVA ZELANDIA

Telefax: +64 4 4744219

Correo electrónico: sps@maf.govt.nz