

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705,4593

Tema 19 b) del programa

**CX/FAC 00/29
Febrero de 2000**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES
DE LOS ALIMENTOS**

32ª reunión

Beijing, República Popular de China, 20-24 de marzo de 2000

**DISPOSICIONES SOBRE ENVASADO PARA MANTENER LA ESTABILIDAD
DE LA SAL YODADA EN LA NORMA DEL CODEX
PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA**

ANTECEDENTES

1. En su 22º período de sesiones (junio de 1997), la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó la Norma Revisada del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria como texto final del Codex (ALINORM 97/37, párrs. 52-54). Esta revisión sólo se aplicó a las disposiciones de la norma relativas a la yodación. La Comisión remitió también al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) la sección relativa a los aditivos alimentarios para su ulterior examen.
2. En su 30ª reunión (marzo de 1998), el CCFAC revisó y ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (ALINORM 99/12, párrs. 18-21 y Apéndice VII). Las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios que había ratificado el CCFAC fueron adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones (julio de 1999) como enmienda a la Norma (ALINORM 99/37, párr. 106).
3. En su 30ª reunión, el CCFAC convino también en que la propuesta de Malasia con respecto a la adición a la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria una nueva sección que contendría disposiciones sobre envasado, la cual figuraría como apéndice a su informe que se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 99/12, párr. 113 y Apéndice XII). En su 31ª reunión (marzo de 1999), el CCFAC pidió a la delegación de Malasia que revisara el documento teniendo en cuenta las observaciones recibidas, con miras a su distribución en el Trámite 3 y a su ulterior examen en su 32ª reunión (ALINORM 99/12A, párr. 150).

NOTA: Debido a la falta de tiempo, la propuesta que figura a continuación con respecto a la adición de una nueva sección relativa a las disposiciones sobre envasado en la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria no se ha distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la 32ª reunión del CCFAC. Por consiguiente, no se publicará el documento CX/FAC 00/29-Add.1 con un resumen de las observaciones.

**ENMIENDA PROPUESTA A LA NORMA DEL CODEX
PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA
(CX STAN 150-1995 (Rev. 1-1997, Enm. 1-1999))**

8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

En todo programa de yodación de la sal es importante asegurar que ésta contenga la cantidad recomendada de yodo en el momento del consumo. La retención de yodo en la sal depende del compuesto de yodo utilizado, el tipo de envasado, la exposición del envase a las condiciones climáticas predominantes y el período de tiempo transcurrido entre la yodación y el consumo. Para velar porque la sal yodada llegue al consumidor con el nivel de yodo especificado, los países en que las condiciones climáticas y de almacenamiento pudieran dar lugar a pérdidas cuantiosas de yodo podrían adoptar las siguientes precauciones:

- 8.1** La sal yodada deberá envasarse en sacos herméticos de polietileno de alta densidad (HDPE) o de polipropileno (PP) (laminado o no laminado) o bien en sacos de yute revestidos de LDPE (sacos de yute de calidad 1803 DW revestidos con lámina de polietileno de espesor 150). En muchos países, esta medida tal vez requiera un importante cambio respecto de los materiales de envasado convencionales fabricados con paja o yute. Se debe considerar el costo de añadir cantidades extra de yodo para compensar su pérdida utilizando envasado más barato (por ejemplo, paja o yute) frente al costo de cambiar al mencionado material de envasado más costoso.
- 8.2** Las unidades de envasado a granel no deberán exceder de 50 kg (de conformidad con las convenciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)) a fin de evitar el uso de ganchos para levantar los sacos.
- 8.3** No deberán utilizarse para envasar sal yodada sacos que hayan sido utilizados anteriormente para envasar otros artículos como fertilizantes, cemento, sustancias químicas, etc.
- 8.4** Debería agilizarse la red de distribución, de forma que se reduzca el intervalo entre la yodación y el consumo de la sal.
- 8.5.** La sal yodada no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento, transporte o venta.
- 8.6** Los sacos de sal yodada se almacenarán solamente en locales o depósitos cubiertos que dispongan de suficiente ventilación.
- 8.7** Deberá advertirse asimismo al consumidor que conserve la sal yodada en un lugar que la protega contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar.