



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou, China, 12 al 16 de marzo de 2012

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA DE CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)

(RESPUESTAS A CL 2011/17-FA)

Las observaciones que figuran a continuación fueron remitidas por los siguientes miembros y observadores del Codex

Colombia, la República Dominicana y los Estados Unidos de América

COLOMBIA

Información general:

La Delegación de Suiza presentó el informe del GTe, presentado en CX/FA 11/43/15, y recordó que en su 42ª reunión el CCFA acordó iniciar nuevos trabajos para la revisión de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985) y concentrar la revisión exclusivamente en las secciones de los aditivos alimentarios, contaminantes, métodos de análisis y etiquetado, sin reiniciar el debate sobre las otras secciones, Colombia expresa la necesidad de ser incluidos en el documento de trabajo, algunos aspectos referentes la Sección 7 de etiquetado y la Sección 9 de Métodos de análisis, a saber:

Métodos de análisis: Dentro de los métodos de análisis para la determinación de parámetros de calidad e inocuidad de la sal calidad alimentaria, Colombia sugiere incluir en el documento:

1. Determinación de Flúor: Por ion selectivo o específico- Referencia Bibliográfica: *“Instruction Manual Model 94-09, 96-09 fluoride/combination fluoride electrodes. Boston. USA. ORION Research Incorporated. Laboratory Products Group. 1991”*.
2. Determinación de Iodo: Ion selectivo o específico- Referencia Bibliográfica: *“Instruction Manual model 94-53. Iodine electrode. Boston. USA. ORION. 1995”*.

Métodos de análisis propuestos por el Comité del Codex sobre Nutrición y Regímenes Especiales estado:ratificados

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO
Sal de calidad alimentaria	Yodo No se especifica ningún nivel	ESPA/CN-E/109-1994	Titulometría por tiosulfato de sodio
	Yodo No se especifica ningún nivel	AOAC 925.56	Titulometría por tiosulfato de sodio
	Sal no especificada Cloruro sódico	AOAC 971.27 (método general del Codex)	Potenciometría (determinación del contenido de cloruro, expresado como cloruro de sodio)
	Contaminantes metálicos: Pb, Cd, Cu,	AOAC 974.27 Charter 11 Waters and salt OMA 18th edition 2006	Espectrometría de absorción atómica con horno de grafito
	Ca, Mg y Cu	AOAC 965.09	Espectrometría de absorción atómica de llama

Etiquetado:

En el tema de rotulado o etiquetado, es claro que debe incluirse la denominación del producto como **“sal para consumo humano”** de tal manera que sea fácilmente identificable su uso, debido a la existencia de sales empleadas a nivel industrial (p. Ej.: tratamiento de cueros para la industria de curtiembres y marroquinera) y otras sales pigmentadas destinadas a consumo animal.

REPÚBLICA DOMINICANA

Observaciones de la República Dominicana sobre el documento CL2011/17-FA.

La República Dominicana agradece la oportunidad de realizar estos comentarios sobre la **Petición de observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento sobre: el proyecto de revisión de la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985).**

La República Dominicana propone se realicen las siguientes modificaciones en el texto del anteproyecto de revisión de la **Norma para la Sal de Calidad Alimentaria REP 11/FA– Apéndice XI:**

Artículo:

- **3.1 Contenido mínimo de NaCl**

El contenido de NaCl no debe ser inferior al ~~97 por ciento~~ **98%** de la materia seca, con exclusión de los aditivos.

Justificación: Nuestra norma sobre sal para consumo humano indica que debe ser 98%.

- **3.4.3 Garantía de la calidad**

La sal yodada de calidad alimentaria será producida exclusivamente por fabricantes ~~de confianza~~ **autorizados o salina autorizada** que posean los conocimientos y el equipo necesarios para la producción adecuada de sal yodada de calidad alimentaria y, en concreto, para dosificarla correctamente e incluso entremezclarla.

Justificación: Los fabricantes de alimentos deben estar autorizados por las autoridades correspondientes.

- **7.1 Nombre del producto**

7.1.1 El nombre del producto, que habrá de declararse en la etiqueta, será ~~“sal”~~ **“sal de mesa”**.

Justificación: Para ser más precisos en la denominación.

7.1.2 Muy cerca del nombre ~~“sal”~~ **“sal de mesa”** deberá figurar la expresión "de calidad alimentaria" o "de cocina".

Justificación: Para ser más precisos en la denominación y se evite la redundancia.

- **9.1 Muestreo (véase el Apéndice)**

- **APÉNDICE**

MÉTODO DE MUESTREO PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA PARA DETERMINAR EL CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO

En el artículo:

- **6. PROCEDIMIENTO**

- **6.1 Sal preenvasada**

El muestreo puede realizarse ~~“al azar”~~ **“utilizando tabla militar de muestreo o la que indique el Codex”** o "en forma sistemática". La elección del método a utilizar depende de la naturaleza del lote. (Por ejemplo, si los envases están marcados con una serie de números sucesivos podrá aplicarse un método sistemático periódico de muestreo).

- ~~6.1.1 Muestreo al azar~~

~~Extraíganse n unidades del lote de manera que cada artículo tenga la misma probabilidad de ser seleccionado.~~

Justificación: Para que el muestreo pueda ser realizado de forma más científica, acorde con el planteamiento de las normativas Codex.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América no tienen observaciones específicas sobre el proyecto de revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* y está de acuerdo en que se pase esta norma para su aprobación al Trámite 8.