

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/USA/107

19 de diciembre de 1997

(97-5584)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro del Acuerdo que notifica: <u>ESTADOS UNIDOS</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Departamento de Agricultura, Servicio de Bromatología (Food Safety and Inspection Service)
3.	Productos abarcados (número de la partida arancelaria según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Aves de corral
4.	Título y número de páginas del documento notificado: Retención de agua en los productos de aves de corral; protocolos relativos a la obtención de datos sobre los procedimientos de refrigeración de la carne y las aves de corral (inglés, 3 páginas).
5.	Descripción del contenido: El Servicio de Bromatología (FSIS) notifica al público que desea recibir, para su examen, protocolos relativos a la obtención de datos sobre las preparaciones de productos de aves de corral refrigerados, y al mismo tiempo, invita al público a que le comunique sus observaciones sobre los principios que ha establecido provisionalmente, observaciones que han de orientar su examen de los protocolos. Los datos servirán para comprobar si las operaciones de lavado, refrigeración y extracción del agua son eficaces para reducir al mínimo el desarrollo de agentes patógenos y la retención de humedad en los productos de aves de corral, y servirán también para establecer nuevas reglas destinadas a limitar la retención de humedad en dichos productos. El FSIS considera la obtención de datos un paso necesario para fortalecer la base de su reglamentación, tras la decisión recientemente adoptada por el Tribunal Federal de Distrito, en la que éste rechaza por "arbitrarios y caprichosos" los límites reglamentarios sobre absorción y retención de humedad aplicables a las preparaciones de pollos y pavos enteros. El FSIS y la industria de aves de corral se han servido de estos límites durante muchos años para evaluar la eficacia de los procedimientos de refrigeración, siguiendo el objetivo reglamentario de reducir al mínimo la retención de humedad en los productos de aves de corral. Cualquier nuevo límite reglamentario de retención de humedad debe basarse en datos bien fundados. El Servicio desea estudiar los protocolos elaborados conforme a las especificaciones presentadas en este documento, u otros protocolos que puedan sugerir los autores de observaciones. Asimismo, el FSIS desea examinar protocolos similares acerca de la obtención de datos sobre los procedimientos de refrigeración de las carnes, canales y partes crudas.
6.	Objetivo y razón de ser: Inocuidad de los productos alimenticios
7.	No existe una norma, directriz o recomendación internacional [X]. Si existe una norma, directriz o recomendación internacional, señálense, siempre que sea posible, las desviaciones:

8.	Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: 62 FR 64767, 9 de diciembre de 1997; 9 CFR Partes 381 y 441
9.	Fecha propuesta de adopción: Por determinar
10.	Fecha propuesta de entrada en vigor: Por determinar
11.	Fecha límite para la presentación de observaciones: 8 de enero de 1998 Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: Servicio de Bromatología del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
12.	Textos disponibles en: Servicio nacional de información [] o dirección y número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otra institución: United States SPS Enquiry Point: USDA/FAS/FSTSD Attn: Carolyn F. Wilson Room 5545 South Agriculture Building Stop 1027 1400 Independence Avenue, S.W. Washington, D.C. 20250 Tel.: (202) 720 22 39 Fax: (202) 690 06 77 Correo electrónico: wilsonc@fas.usda.gov