

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/THA/10  
26 de enero de 2001

(01-0428)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

## NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

1.	<b>Miembro del Acuerdo que notifica:</b> <u>TAILANDIA</u> <b>Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):</b>
2.	<b>Organismo responsable:</b> Administración de Alimentos y Productos Farmacéuticos (FDA), Ministerio de Salud Pública <b>Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente:</b>
3.	<b>Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [ X ], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], o en virtud de:</b>
4.	<b>Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS):</b> Capítulo 2103 del SA, ICS: 67.080.20 (Hortalizas y productos derivados)
5.	<b>Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:</b> Notificación del Ministerio de Salud Pública (Nº ...), B.E.2543(2000) Salsas específicas (3 páginas, en tailandés)
6.	<b>Descripción del contenido:</b> Se revoca la Notificación del Ministerio de Salud Pública (Nº 42) B.E.2522(1979) Salsas específicas, de 13 de septiembre de 1979. Deberán aplicarse las prácticas de fabricación adecuadas para la elaboración de salsas específicas. Además, la Notificación ministerial trata de los siguientes temas: <ol style="list-style-type: none"><li>1) Clasificación de salsas con arreglo a la Notificación ministerial:<ul style="list-style-type: none"><li>- Salsa de chile;</li><li>- Salsa de tomate;</li><li>- Salsa de papaya;</li><li>- Salsa a base de fécula, incluso con adición de colorantes;</li><li>- Salsa mixta.</li></ul></li><li>2) Calidad o niveles, es decir, aroma, sabor, acidez, contenido total de sólidos, bacterias, Escherichia coli, levaduras y mohos, ausencia de microorganismos tóxicos y toxinas procedentes de microorganismos en cantidad potencialmente perjudicial para la salud.</li><li>3) Envases</li><li>4) Etiquetado</li></ol> <p>Las licencias de registro o etiquetado de alimentos expedidas con anterioridad a la entrada en vigor de la Notificación ministerial tendrán una validez de dos años.</p>

./.

Los productores o importadores que obtuvieron licencias antes de la fecha de entrada en vigor de la Notificación ministerial deberán solicitar nuevas licencias en un plazo de un año a partir de esa fecha. Tras la presentación de la solicitud, las anteriores etiquetas tendrán una validez de dos años.	
7.	<b>Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes:</b> Protección del consumidor
8.	<b>Documentos pertinentes:</b> Publicación en que figurará la Notificación cuando se adopte: - Boletín Oficial
9.	<b>Fecha propuesta de adopción:</b> 19 de septiembre de 2000 <b>Fecha propuesta de entrada en vigor:</b> Por determinar
10.	<b>Fecha límite para la presentación de observaciones:</b> 60 días desde la fecha de distribución de la OMC
11.	<b>Textos disponibles en:</b> Servicio nacional de información [ X ] o dirección, números de teléfono y de telefax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución: