

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/TBT/N/THA/22

31 janvier 2001

(01-0502)

Comité des obstacles techniques au commerce

Original: anglais

## NOTIFICATION

La notification suivante est communiquée conformément à l'article 10.6.

1.	<b>Membre de l'Accord adressant la notification:</b> <u>THAÏLANDE</u> <b>Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):</b>
2.	<b>Organisme responsable:</b> Office thaïlandais de contrôle des médicaments et des produits alimentaires (FDA), Ministère de la santé publique <b>Les nom et adresse (y compris les numéros de téléphone et de télécopie et les adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant) de l'organisme ou de l'autorité désigné pour s'occuper des observations concernant la notification doivent être indiqués si cet organisme ou cette autorité est différent de l'organisme susmentionné:</b>
3.	<b>Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], autres:</b>
4.	<b>Produits visés (le cas échéant, position du SH ou de la NCCD, sinon position du tarif douanier national. Les numéros de l'ICS peuvent aussi être indiqués, le cas échéant):</b> SH 2007; ICS:67.080.10 (Fruits et produits dérivés)
5.	<b>Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:</b> Notification du Ministère de la santé publique (n°...), B.E.2543(2000) - Confitures, gelées et marmelades en contenants hermétiquement clos (9 pages, disponible en thaï)
6.	<b>Teneur:</b> Abrogation de la notification du Ministère de la santé publique n° 89 B.E.2528(1985) - Confitures, gelées et marmelades en contenants hermétiquement clos, du 17 mai 1985. La production de confitures, gelées et marmelades doit être régie par de bonnes pratiques de fabrication. Le texte présentement notifié couvre aussi les points suivants:  1) Qualité ou grade: odeur, saveur, teneur en matières solubles, pH 2,8-3,5, bactéries coliformes, absence de micro-organismes toxiques, toxines issues de micro-organismes en quantité potentiellement dangereuse pour la santé, édulcorants.  2) Limites admissibles de contaminants, n'excédant pas, par kg de confiture, gelée ou marmelade, 1 mg pour le plomb et 250 mg pour l'étain.  3) Additifs alimentaires: régulateur d'acidité, agents antimousse, épaississants, conservateurs, agents raffermissants et anti-oxydants.  4) Contenants.  5) Étiquetage.

<p>Les homologations ou permis d'étiquetage pour produit alimentaire délivrés avant la mise en application de la notification ministérielle susvisée resteront valables deux ans.</p> <p>Les producteurs ou importateurs ayant obtenu des homologations ou permis avant la mise en application de la notification doivent en demander de nouveaux dans un délai d'un an suivant l'entrée en vigueur de celle-ci. Les anciennes étiquettes peuvent rester valables encore deux ans après la soumission de la demande.</p>	
<b>7.</b>	<b>Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant:</b> Protection des consommateurs
<b>8.</b>	<b>Documents pertinents:</b> Publication de la notification ministérielle au Journal officiel après adoption
<b>9.</b>	<b>Date projetée pour l'adoption:</b> 19 septembre 2000 <b>Date projetée pour l'entrée en vigueur:</b> À déterminer.
<b>10.</b>	<b>Date limite pour la présentation des observations:</b> 60 jours à compter de la date de mise en distribution de l'OMC
<b>11.</b>	<b>Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu:</b> point national d'information [X] ou adresse, numéros de téléphone et de télécopieur, et adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant, d'un autre organisme: