

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/TBT/N/DOM/20

13 mars 2003

(03-1443)

Comité des obstacles techniques au commerce

Original: espagnol

NOTIFICATION

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

1.	Membre de l'Accord adressant la notification: <u>RÉPUBLIQUE DOMINICAINE</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):
2.	Organisme responsable: Direction générale des normes et des systèmes de qualité (Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad - DIGENOR) Av. México, Edificio Huacal Piso II Santo Domingo (République dominicaine) Téléphone: 809-686-2205 Téléfax: 809-688-3843 Courrier électronique: digenor@codetel.net.do Les nom et adresse (y compris les numéros de téléphone et de téléfax 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:
3.	Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], autres:
4.	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): Système harmonisé: 0406.90.10
5.	Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié: <i>NORDOM 321 - Leche y productos lácteos. Queso blanco crema. Definiciones y especificaciones</i> (NORDOM 321 - Lait et produits laitiers. Fromage blanc en crème. Définitions et spécifications) – 5 pages, en espagnol
6.	Teneur: Établissement des exigences physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques liées à la fabrication du fromage blanc en crème.
7.	Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant: Établissement des définitions et des spécifications en rapport avec le fromage blanc en crème.
8.	Documents pertinents: <i>Manual de Tecnología quesera, Lab de Uruguay</i> (Manuel de technologie fromagère) <i>Manual de auto instrucción - Cómo mejorar la eficiencia de su quesería. Tomo 2</i> (Manuel d'autoformation - Comment améliorer l'efficacité de sa fromagerie, Tome 2)

9.	Date projetée pour l'adoption: Date projetée pour l'entrée en vigueur:	30 janvier 1985
10.	Date limite pour la présentation des observations: -	
11.	Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: point national d'information [] ou adresse, numéros de téléphone et de téléfax, et adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant, d'un autre organisme: DIGENOR Av. México, Edificio Huacal Piso II Santo Domingo (République dominicaine)	