

## NOTIFICATION

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

<b>1.</b>	<b>Membre notifiant:</b> <u>UGANDA</u> <b>Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):</b>
<b>2.</b>	<b>Organisme responsable:</b> <i>Uganda National Bureau of Standards</i> (Office national de normalisation)  <b>Les nom et adresse (y compris les numéros de téléphone et de fax 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>
<b>3.</b>	<b>Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], autres:</b>
<b>4.</b>	<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> Tofu; - autres (SH 210690); Produits alimentaires en général (ICS 67.040)
<b>5.</b>	<b>Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:</b> DUS 2128:2019, <i>Tofu - Specification, First Edition</i> (Tofu - Spécification (Première édition)). Note: Ce projet de norme a également été notifié au Comité SPS. 12 pages, en anglais
<b>6.</b>	<b>Teneur:</b> Le projet de norme ougandaise notifié établit les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'essai applicables au tofu destiné à la consommation humaine.
<b>7.</b>	<b>Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant:</b> Information des consommateurs, étiquetage; prévention des pratiques de nature à induire en erreur et protection des consommateurs; protection de la santé ou de la sécurité des personnes; exigences en matière de qualité
<b>8.</b>	<b>Documents pertinents:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. US 1659, Materials in contact with food - Requirements for packaging materials</li> <li>2. US EAS 38, Standard specification for the labelling of pre-packaged foods</li> <li>3. US CAC/GL 50, General guidelines on sampling</li> <li>4. US EAS 39, Standard specification for factory and employee requirements for food factories</li> <li>5. US EAS 762, Dry soybeans - Specification</li> <li>6. US EAS 803, Nutrition labelling - Requirements</li> <li>7. EAS 804, Claims on foods - Requirements</li> <li>8. EAS 805, Use of nutritional and health claims - Requirement</li> </ol>

<p>9. ISO 7251. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'<i>Escherichia coli</i> présumés - Technique du nombre le plus probable</p> <p>10. ISO 6579. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>11. US ISO 5985, Animal feeding stuffs - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid</p> <p>12. US ISO 665, Oilseeds -- Determination of moisture and volatile matter content</p> <p>13. US ISO 16634-1, Food products - Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content - Part 1: Oilseeds and animal feeding stuffs</p>	
<p><b>9. Date projetée pour l'adoption:</b> décembre 2019</p> <p><b>Date projetée pour l'entrée en vigueur:</b> à la déclaration comme texte obligatoire par le Ministre du commerce, de l'industrie et des coopératives</p>	
<p><b>10. Date limite pour la présentation des observations:</b> 60 jours à compter de la date de notification</p>	
<p><b>11. Entité auprès de laquelle les textes peuvent être obtenus: point d'information national [X] ou adresse, numéros de téléphone et de fax et adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant, d'un autre organisme:</b></p> <p><a href="https://members.wto.org/crnattachments/2019/TBT/UGA/19_4282_00_e.pdf">https://members.wto.org/crnattachments/2019/TBT/UGA/19_4282_00_e.pdf</a></p>	