



## NOTIFICATION

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

<b>1. Membre notifiant:</b> <u>BURUNDI, KENYA, OUGANDA, RWANDA, TANZANIE</u> <b>Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):</b>
<b>2. Organisme responsable:</b>  <i>Rwanda Standards Board - RSB (Office des normes du Rwanda)</i> KK 15 Rd, 49 P.O. BOX 7099, Kigali (Rwanda) Téléphone: +250 788303492 Courrier électronique: <a href="mailto:info@rsb.gov.rw">info@rsb.gov.rw</a> Site Web: <a href="http://www.rsb.gov.rw">www.rsb.gov.rw</a>  <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. Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], 3.2 [ ], 7.2 [ ], autres:</b>
<b>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):</b> (Chapitre 10 du SH)
<b>5. Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:</b> DEAS 1126-2:2023. <i>Fortified Processed Cereal Based Foods (FPCBF) -Specification --Part 2: For persons of 5 years and above</i> (Aliments enrichis et transformés à base de céréales - Spécifications - Partie 2: pour les personnes âgées de 5 ans et plus), 4 pages, en anglais.
<b>6. Teneur:</b> Le projet de norme est-africaine notifié établit les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'essai applicables aux aliments enrichis et transformés à base de céréales destinés aux régimes spéciaux des personnes âgées de 5 ans et plus.  Il ne s'applique pas aux farines mixtes enrichies (EAS 1020), aux farines mixtes (EAS 782), aux aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (DEAS 1127) ni aux préparations à base de céréales pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge (DEAS 72).
<b>7. 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; protection de l'environnement; exigences en matière de qualité; harmonisation; réduction des obstacles au commerce et facilitation des échanges; réduction des coûts et accroissement de la productivité.

**8. Documents pertinents:**

1. AOAC 2001.04. *Official method for the determination of Fumonisin B1 and B2 in corn and corn flakes*
2. AOAC 944.02. *Official method for the determination of Iron in flour, Spectrophotometric method*
3. AOAC 965.33. *Official method for the determination of Peroxide value*
4. AOAC 984.27. *Official method for the determination of calcium, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorus, potassium, sodium and zinc in infant formula*
5. AOAC 986.18. *Determination of Deoxynivalenol in wheat - Gas chromatographic method*
6. AOAC 992.04. *Official method for the determination of Vitamin A in milk and milk infant formula*
7. AOAC 999.11. *Determination of Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry*
8. AOAC Ba 9-58. *Official method for the determination of urease activity of soya and soybean product*
9. CODEX STAN 193. Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
10. CODEX STAN 73. Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")
11. CODEX STAN 74. Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge
12. ISO 15141-1. Produits alimentaires - Dosage de l'ochratoxine A dans les céréales et produits dérivés - Partie 1: Méthode par chromatographie liquide haute performance comprenant une étape d'extraction par chromatographie sur gel de silice
13. ISO 16050. Produits alimentaires - Dosage de l'aflatoxine B1 et détermination de la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les céréales, les fruits à coque et les produits dérivés - Méthode par chromatographie liquide à haute performance
14. ISO 21527-2. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures - Partie 2: Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95
15. ISO 24333. Céréales et produits céréaliers - Échantillonnage
16. ISO 5498. Produits agricoles alimentaires - Détermination de l'indice d'insoluble dit "cellulosique" - Méthode générale
17. GL 21-1997. Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments
18. CAC GL 23. Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé
19. CAC/RCP 1, Principes généraux d'hygiène alimentaire
20. EAS 38. *Labeling of pre-packaged foods combined*
21. EAS 803. *Nutritional labelling - Requirements*
22. ISO 11085. Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux - Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall

<p>23. ISO 15214. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles - Technique par comptage des colonies à 30 degrés C</p> <p>24. ISO 16649-1. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> bêta-glucuronidase positive - Partie 1: Technique de comptage des colonies à 44 degrés C au moyen de membranes et de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl bêta-D glucuronide</p> <p>25. ISO 20483. Céréales et légumineuses - Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes - Méthode de Kjeldahl</p> <p>26. ISO 2171. Céréales, légumineuses et produits dérivés - Dosage du taux de cendres par incinération</p> <p>27. ISO 6579. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>28. ISO 6888-1. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) - Partie 1: Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker</p> <p>29. ISO 712. Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau - Méthode de référence</p> <p>30. ISO 7932. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs - Technique par comptage des colonies à 30 degrés C</p>	<p><b>9. Date projetée pour l'adoption:</b> à déterminer</p> <p><b>Date projetée pour l'entrée en vigueur:</b> à déterminer</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 [ ] 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>Rwanda Standards Board (RSB) KK 15 Rd, 49 Numéro sans frais: 3250 Téléphone: +250 788303492 Courrier électronique: <a href="mailto:info@rsb.gov.rw">info@rsb.gov.rw</a> Site Web: <a href="http://www.rsb.gov.rw">www.rsb.gov.rw</a> P.O. BOX 7099, Kigali (Rwanda)</p> <p><a href="https://members.wto.org/crnattachments/2023/TBT/RWA/23_1304_00_e.pdf">https://members.wto.org/crnattachments/2023/TBT/RWA/23_1304_00_e.pdf</a></p>	