

11 de enero de 2021

(21-0369)

Página: 1/3

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro que notifica: <u>UGANDA</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: <i>Uganda National Bureau of Standards</i> (Oficina Nacional de Normas de Uganda)
3.	Productos abarcados (número de la(s) partida(s) arancelaria(s) según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC; deberá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): carne ahumada.
4.	Regiones o países que podrían verse afectados, en la medida en que sea procedente o factible: <input checked="" type="checkbox"/> Todos los interlocutores comerciales <input type="checkbox"/> Regiones o países específicos:
5.	Título del documento notificado: Proyecto de Norma de Uganda DUS 2157:2020, <i>Smoked meat - Specification</i> (Carne ahumada. Especificaciones), 1ª edición. Idioma(s): inglés. Número de páginas: 14. https://members.wto.org/crnattachments/2021/SPS/UGA/21_0348_00_e.pdf
6.	Descripción del contenido: En el Proyecto de Norma de Uganda notificado se establecen los requisitos y métodos de muestreo y de prueba aplicables a la carne ahumada destinada al consumo humano.
7.	Objetivo y razón de ser: <input checked="" type="checkbox"/> inocuidad de los alimentos, <input type="checkbox"/> sanidad animal, <input type="checkbox"/> preservación de los vegetales, <input type="checkbox"/> protección de la salud humana contra las enfermedades o plagas animales o vegetales, <input type="checkbox"/> protección del territorio contra otros daños causados por plagas.
8.	¿Existe una norma internacional pertinente? De ser así, indíquese la norma: <input type="checkbox"/> de la Comisión del Codex Alimentarius (<i>por ejemplo, título o número de serie de la norma del Codex o texto conexo</i>): <input type="checkbox"/> de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) (<i>por ejemplo, número de capítulo del Código Sanitario para los Animales Terrestres o del Código Sanitario para los Animales Acuáticos</i>): <input type="checkbox"/> de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (<i>por ejemplo, número de NIMF</i>): <input checked="" type="checkbox"/> Ninguna ¿Se ajusta la reglamentación que se propone a la norma internacional pertinente? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

En caso negativo, indíquese, cuando sea posible, en qué medida y por qué razón se aparta de la norma internacional:	
9. Otros documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles:	<ul style="list-style-type: none"> - AOAC Official Method 986.15 Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods (Multielement Method) - AOAC Official Method 999.10 Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods (Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion) - AOAC Official Method 999.11 Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods Atomic Absorption Spectrophotometry (Dry Ashing) - Method 973.34. Cadmium in food. Atomic Absorption Spectrophotometric Method - Method 971.21; Mercury in Food, Flameless Atomic Absorption Spectrophotometric Method - US 45, General standard for food additives (6th Edition) - US 168, Edible oils and fats - Specification (2nd Edition) - US 737, Production of packaged meat products (processed) - Hygienic requirements - US 734, Design and operation of abattoirs and slaughterhouses - Requirements - US 738, General standard for contaminants and toxins in food and feed (5th Edition) - US CAC/MRL 2, Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for residues of veterinary drugs in foods - US CAC/RCP 42 (Revised in 2014), Code of hygienic practice for spices and dried aromatic herbs (Second Edition) - US CAC/GL 50, General guidelines on sampling - US CAC/RCP 58, Codex code of hygienic practice for meat - US EAS 35, Fortified food grade salt - Specification - US EAS 38, Labelling of pre-packaged foods - General requirements - US ISO 1442, Meat and meat products - Determination of moisture content (Reference method) - US ISO 4833-1, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique - US ISO 6579, Microbiology of food and animal feeds - Horizontal method for detection, enumeration and serotyping of Salmonella, Enumeration by a miniaturized most probable number technique - US ISO 6888-1, Microbiology of food and animal feeds - Horizontal method for enumeration of Coagulase- positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species), Detection and MPN technique for low numbers - US ISO 7251, Microbiology of food and animal feeds - Horizontal method for detection, enumeration of presumptive Escherichia coli - Most probable number technique - US ISO 11290-2, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes - Part 2: Enumeration method - US ISO 21527-1, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 1, Colony count technique in products with water activity greater than 0.95 - Uganda Gazette (Boletín de Uganda) <p>(disponible en inglés)</p>
10.	<p>Fecha propuesta de adopción (día/mes/año): marzo de 2021</p> <p>Fecha propuesta de publicación (día/mes/año): No se ha determinado.</p>
11.	<p>Fecha propuesta de entrada en vigor: [] Seis meses a partir de la fecha de publicación, y/o (día/mes/año): fecha de adopción como norma obligatoria por el Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas</p> <p>[X] Medida de facilitación del comercio</p>

12. Fecha límite para la presentación de observaciones: ☒ **Sesenta días a partir de la fecha de distribución de la notificación y/o (día/mes/año):** 12 de marzo de 2021

Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: ☐ **Organismo nacional encargado de la notificación,** ☐ **Servicio nacional de información. Dirección, número de fax y dirección de correo electrónico (en su caso) de otra institución:**

Uganda National Bureau of Standards (Oficina Nacional de Normas de Uganda)
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park
P.O. Box 6329
Kampala (Uganda)
Teléfono: +(256) 4 1733 3250/1/2
Fax: +(256) 4 1428 6123
Correo electrónico: info@unbs.go.ug
Sitio web: <https://www.unbs.go.ug>

13. Texto(s) disponible(s) en: ☐ **Organismo nacional encargado de la notificación,** ☐ **Servicio nacional de información. Dirección, número de fax y dirección de correo electrónico (en su caso) de otra institución:**

Uganda National Bureau of Standards (Oficina Nacional de Normas de Uganda)
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park
P.O. Box 6329
Kampala (Uganda)
Teléfono: +(256) 4 1733 3250/1/2
Fax: +(256) 4 1428 6123
Correo electrónico: info@unbs.go.ug
Sitio web: <https://www.unbs.go.ug>