

23 de mayo de 2019

(19-3560)

Página: 1/2

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

### NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

<b>1. Miembro que notifica:</b> <u>BURUNDI</u> <b>Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):</b>
<b>2. Organismo responsable:</b> <i>Burundi Bureau of Standards and Quality Control (BBN) (Oficina de Normalización y Control de la Calidad de Burundi)</i> Boulevard de la Tanzanie N° 500 BP: 3535 Buyumbura (Burundi) Teléfono: +25722221815/+25722221577 Correo electrónico: <a href="mailto:info@bbn-burundi.org">info@bbn-burundi.org</a> Sitio web: <a href="http://www.bbn-burundi.org">www.bbn-burundi.org</a>  <b>Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de fax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente:</b>
<b>3. Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [X], 5.7.1 [ ], o en virtud de:</b>
<b>4. Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS):</b> Pescado y productos de la pesca (ICS: 67.120.30).
<b>5. Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:</b> <i>Quick frozen prawns or shrimps — Specification</i> (Langostinos o camarones congelados rápidamente). Documento en inglés (10 páginas).
<b>6. Descripción del contenido:</b> La Norma de África Oriental notificada, adoptada como Norma de Burundi, establece los requisitos y los métodos de muestreo y de prueba aplicables a los langostinos o camarones congelados rápidamente.
<b>7. Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes:</b> información de los consumidores y etiquetado; prevención de prácticas que pueden inducir a error y protección de los consumidores; protección de la salud o seguridad humanas; requisitos de calidad; reducción de obstáculos al comercio y facilitación del comercio.
<b>8. Documentos pertinentes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. AOAC 952.13, <i>Arsenic in food — Silver diethyldibocarbamate method.</i></li><li>2. AOAC 972.23, <i>Lead in fish — Atomic absorption spectrophotometric method.</i></li><li>3. AOAC 973.34, <i>Cadmium in food — Atomic absorption spectrophotometric method.</i></li></ul>

4. AOAC 983.20, *Mercury (methyl) in fish and shellfish — Gas chromatographic method.*
5. CAC/GL 50, Directrices generales sobre muestreo.
6. Norma CAC/RCP 52, Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.
7. CODEX STAN 192, Norma general para los aditivos alimentarios.
8. EAS 12, *Drinking (potable water) - Specification.*
9. EAS 38, *Labelling of pre-packaged foods - Requirements.*
10. EAS 39, *Hygiene in the food and drink manufacturing industry — Code of practice.*
11. EAS 874, *Processing and handling of prawns or shrimps — Code of practice.*
12. Norma ISO 4833-1, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30 °C con la técnica de vertido en placa.
13. Norma ISO 6579, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección de *Salmonella* spp.
14. Norma ISO 6888 (todas las partes de la norma), Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (*Staphylococcus aureus* y otras especies). Parte 1: Técnica en medio de agar Baird-Parker.
15. Norma ISO 16649-3, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la enumeración de *Escherichia coli* beta-glucuronidasa positivo. Parte 3: *Detección y técnica del número más probable utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol beta-D-glucoronato.*
16. Norma ISO/TS 21872 (todas las partes de la norma), Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la detección de *Vibrio* spp. posiblemente enteropatógeno.
17. KS 1285:2012, *Specifications for fresh frozen prawns/shrimps.*

**9. Fecha propuesta de adopción:** No se ha determinado.

**Fecha propuesta de entrada en vigor:** No se ha determinado.

**10. Fecha límite para la presentación de observaciones:** 60 días después de la fecha de notificación

**11. Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X], o dirección, números de teléfono y de fax y direcciones de correo electrónico y sitios web, en su caso, de otra institución:**

*Documentation and Information Centre Division at BBN* (División del Centro de Documentación e Información de la BBN)  
 Boulevard de la Tanzanie N° 500  
 BP: 3535 Buyumbura (Burundi)  
 Teléfono: +25722221815 o +25722221577  
 Correo electrónico: [info@bbn-burundi.org](mailto:info@bbn-burundi.org)  
 Sitio web: [www.bbn-burundi.org](http://www.bbn-burundi.org)