

23 de octubre de 2023

(23-7108)

Página: 1/3

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

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

1. Miembro que notifica: <u>UGANDA</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):
2. Organismo responsable: <i>Uganda National Bureau of Standards</i> (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 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:
3. Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], 3.2 [], 7.2 [], o en virtud de:
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): Pescados ahumados, incluidos los filetes (excepto los despojos, salmones del Pacífico, salmones del Atlántico, salmones del Danubio, arenques, truchas, tilapias, bagres o peces gato, carpas, anguilas, percas del Nilo y peces cabeza de serpiente) (SA: 030549); Pescados y productos de la pesca (ICS: 67.120.30); pescado ahumado, pescado con sabor a humo; pescado secado con humo.
5. Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado: Proyecto de Norma de Uganda DUS DARS 1117:2023, <i>Smoked fish, smoke-flavoured and smoke-dried fish - Specification</i> (Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo. Especificaciones), 1ª edición. Documento en inglés (16 páginas).
6. Descripción del contenido: En el proyecto de Norma de Uganda notificado se especifican los requisitos de calidad y de inocuidad y los métodos de prueba y de muestreo aplicables al pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo. Abarca los pescados enteros y los filetes y las rodajas de pescado. La Norma se aplica al pescado, ya sea para consumo directo, para ulterior elaboración, o para ser agregado a productos picados o especializados, en el que el pescado constituye solo parte del contenido comestible.

7. Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes: información al consumidor y etiquetado; prevención de prácticas que puedan inducir a error y protección de los consumidores; protección de la salud o seguridad humanas; requisitos de calidad; armonización; reducción de obstáculos al comercio y facilitación del comercio.

8. Documentos pertinentes:

1. AOAC 952.13, *Arsenic in food — Silver diethyldibocarbamate method*.
2. AOAC 972.23, *Lead in fish — Atomic absorption spectrophotometric method*.
3. AOAC 977.13, *Histamine in sea food - Fluorometric method*.
4. AOAC 973.34, *Cadmium in food — Atomic absorption spectrophotometric method*.
5. AOAC 983.20, *Mercury (methyl) in fish and shellfish - Gas chromatographic method*.
6. ARS 53, *General principles of food hygiene - Code of practice*.
7. ARS 56, *Prepackaged foods - Labelling*.
8. CAC/GL 50, *Directrices generales sobre muestreo*.
9. CAC/RCP 52, *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*.
10. ISO 1442, *Meat and meat products - Determination of moisture content (Reference method)*.
11. ISO 4833-1, *Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony-count technique at 30 degrees C by the pour plate technique*.
12. ISO 6579, *Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Salmonella spp.*
13. ISO 6888 (all parts), *Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)*.
14. ISO 16649-3, *Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide*.
15. ISO/TS 17919, *Microbiology of the food chain - Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens - Detection of botulinum type A, B, E and F neurotoxin-producing clostridia*.
16. ISO 17993, *Water quality - Determination of 15 polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in water by HPLC with fluorescence detection after liquid - Liquid extraction*.
17. 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*.
18. ISO/TS 21872 (all parts), *Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp.*
19. EAS 876:2017, *Smoked fish, smoke-flavoured and smoke-dried fish - Specification*.
20. CODEX STAN 311-2013, *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo*.

9. Fecha propuesta de adopción: por determinar

Fecha propuesta de entrada en vigor: por determinar

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:

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>

https://members.wto.org/crnattachments/2023/TBT/UGA/23_13085_00_e.pdf