

24 de octubre de 2023

(23-7140)

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.

1.	<b>Miembro que notifica:</b> <u>UGANDA</u> <b>Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):</b>
2.	<b>Organismo responsable:</b> <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: <a href="mailto:info@unbs.go.ug">info@unbs.go.ug</a> Sitio web: <a href="https://www.unbs.go.ug">https://www.unbs.go.ug</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>
3.	<b>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:</b>
4.	<b>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> Camarones, langostinos y demás decápodos <i>Natantia</i> congelados, incluso ahumados, pelados o sin pelar; incluidos sin pelar, cocidos en agua o vapor (excepto los de agua fría) (SA: 030617); Pescados y productos de la pesca (ICS: 67.120.30); camarones congelados rápidamente; langostinos congelados rápidamente.
5.	<b>Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:</b> Proyecto de Norma de Uganda DUS DARS 1116:2023, <i>Quick frozen shrimps or prawns - Specification</i> (Camarones o langostinos congelados rápidamente. Especificaciones), 1ª edición. Documento en inglés (16 páginas).
6.	<b>Descripción del contenido:</b> En el proyecto de Norma de Uganda notificado se especifican los requisitos de calidad e inocuidad, así como los métodos de muestreo y de prueba aplicables a los camarones o langostinos congelados rápidamente para consumo humano.
7.	<b>Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes:</b> 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 973.34, *Cadmium in food — Atomic absorption spectrophotometric method.*
4. AOAC 983.20, *Mercury (methyl) in fish and shellfish — Gas chromatographic method.*
5. CAC/GL 50, Directrices generales sobre muestreo.
6. CAC/RCP 52, Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.
7. CODEX STAN 192, Norma general para los aditivos alimentarios.
8. Guías para la calidad del agua de consumo humano de la OMS.
9. CODEXSTAN 1-1985, Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
10. *African Organisation for Standardization (ARSO) 53, General Principles of food hygiene - Code of practice 2012(E).*
11. *ISO 4833-1, Microbiology of food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony-count 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). Technique using Baird-Parker agar medium.*
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 21872 (all parts), Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp.*

**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](mailto:info@unbs.go.ug)  
 Sitio web: <https://www.unbs.go.ug>  
[https://members.wto.org/crnattachments/2023/TBT/UGA/23\\_13102\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2023/TBT/UGA/23_13102_00_e.pdf)