



1^{er} mai 2015

(15-2353)

Page: 1/2

Comité des obstacles techniques au commerce

Original: anglais

NOTIFICATION

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

1.	Membre notifiant: <u>ÉMIRATS ARABES UNIS</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):
2.	Organisme responsable: <i>Emirates Authority for Standardization and Metrology – ESMA</i> (Autorité de la normalisation et de la métrologie des Émirats) 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: <i>Emirates Authority for Standardization and Metrology – ESMA</i> (Autorité de la normalisation et de la métrologie des Émirats) P.O. Box: 2166 Abou Dhabi Émirats arabes unis Téléphone: (+971) 2 403 2613 Fax: (+971) 2 671 0999 Courrier électronique: esma@esma.ae Site Web: http://www.esma.gov.ae/
3.	Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], autres:
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): Viande, produits à base de viande ou d'origine animale (ICS 67.120)
5.	Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié: <i>Updating the UAE GCC Technical Regulation for "Beef, Buffalo, Mutton and Goat Meat, Chilled and Frozen"</i> (Actualisation du règlement technique des Émirats arabes unis et du CCG concernant les viandes de bœuf, de buffle, de mouton et de chèvre réfrigérées ou congelées), 9 pages en anglais, 12 pages en arabe
6.	Teneur: Le projet de règlement technique des Émirats arabes du Golfe/du CCG notifié porte sur tous les types de viandes réfrigérées ou congelées et couvre les définitions de réfrigéré, de congelé, de centre thermique et de pourcentage de perte d'égouttage, ainsi que les classes, qualités et morceaux de viande. Il couvre également les caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et d'irradiation applicables aux viandes réfrigérées ou congelées. Il inclut aussi les méthodes d'échantillonnage et d'inspection et les exigences d'emballage, de transport, de stockage et d'étiquetage applicables aux viandes réfrigérées ou congelées.
7.	Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant: Exigences en matière de qualité; protection de la santé ou de la sécurité des personnes; prévention de pratiques de nature à induire en erreur et protection des consommateurs

8.	Documents pertinents: GSO standard 1998 (Norme GSO n° 835)
9.	Date projetée pour l'adoption: - Date projetée pour l'entrée en vigueur: -
10.	Date limite pour la présentation des observations: 60 jours à partir de la notification
11.	Entité auprès de laquelle les textes peuvent être obtenus: point d'information national [X] ou adresse, numéros de téléphone et de fax et adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant, d'un autre organisme: <i>Emirates Authority for Standardization and Metrology – ESMA (Autorité de la normalisation et de la métrologie des Émirats)</i> <i>UAE TBT Enquiry Point (Point d'information OTC des É.A.U.)</i> Téléphone: (+971) 2 403 2657 Fax: (+971) 2 671 5999 Courrier électronique: uaetbt@esma.gov.ae Site Web: http://www.esma.gov.ae/