

ACCORD GENERAL SUR LES TARIFS

RESTRICTED

TBT/Notif.89.328

22 décembre 1989

DOUANIERS ET LE COMMERCE

Distribution spéciale

Comité des obstacles techniques au commerce

NOTIFICATION

La notification suivante est communiquée conformément à l'article 10.4.

1. Partie à l'Accord adressant la notification: FINLANDE
2. Organisme responsable: Office national du commerce et de la consommation
3. Notification au titre de l'article 2.5.2 [X], 2.6.1 [], 7.3.2 [], 7.4.1 [], autres:
4. Produits visés (le cas échéant, position du SH ou de la NCCD, sinon position du tarif douanier national): Fromages blancs et fromages à l'oeuf non mûré
5. Intitulé: Décision de l'Office national du commerce et de la consommation concernant la qualité microbiologique et les méthodes d'examen des fromages blancs et des fromages à l'oeuf non mûrés (disponible en finnois et en suédois, 4(3) pages.
6. Teneur: Décision de l'Office national du commerce et de la consommation concernant la qualité microbiologique et les méthodes d'examen des fromages blancs et des fromages à l'oeuf non mûrés. Cette décision suit pour l'essentiel la proposition énoncée dans le document intitulé "programme conjoint de normes FAO/OMS, Comité Codex sur l'hygiène alimentaire, projet de code en matière d'hygiène pour le fromage non affiné, non mûré et le fromage à pâte molle non affiné (CX/FH 89/11), ainsi que le projet de code de pratiques hygiéniques applicables au fromage à pâte molle et au fromage blanc, de la Fédération internationale de Laiterie (B Doc 17c 1989). La décision relative à la qualité microbiologique concerne les coliformes, l'Escherichia coli, les levures, les moisissures, le Staphylococcus aureus et le groupe des salmonelles. Les méthodes d'examen des bactéries de la Fédération internationale de Laiterie (FIL-IDF) et la méthode d'examen de E.coli sont celles de l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Les spécifications microbiologiques concernant les fromages blancs et les fromages à l'oeuf non mûrés sont les suivantes:

Coliformes	n = 5	m = 100	M = 1 000	c = 2
Escherichia coli	n = 5	m = 10	M = 100	c = 2
Levures	n = 5	m = 1 000	M = 10 000	c = 2
Moisissures	n = 5	m = 100	M = 1 000	c = 2
Staphylococcus aureus	n = 5	m = 100	M = 1 000	c = 2
Salmonelles*	n = 5	m = 0	M = -	c = 0

* = 25 g

Les symboles utilisés dans le tableau qui précède sont les suivants:

- n = nombre d'échantillons destinés à être testés
- c = nombre maximal d'échantillons dans lesquels l'organisme excède "m"
- m = nombre maximal d'organismes d'essai permmissible dans "c" échantillons
- M = nombre maximal d'organismes d'essai dans tout échantillon

Les fromages blancs et les fromages à l'oeuf non maturés ne doivent pas contenir les germes suivants en quantités dangereuses pour la santé: bactéries, *Bacillus cereus*, bactéries du groupe *Clostridium* et microbes contaminants des fromages.

Les méthodes d'examen des bactéries sont les suivantes:

- Cofiformes: méthode de la Fédération internationale de Laiterie, FIL-IDF 73 A:1985,
- *Escherichia coli*: méthode de l'Organisation internationale de normalisation, ISO 7251:1989,
- Levures et moisissures: méthode de la Fédération internationale de Laiterie, FIL-IDF 94 A:1985,
- *Staphylococcus aureus*: méthode de la Fédération internationale de Laiterie, FIL-IDF 138:1986,
- Groupe des salmonelles: méthode de la Fédération internationale de Laiterie, FIL-IDF 93 A:1985.

Il est envisagé de donner effet à cette décision du 1er juin 1990 à fin juin 1993.

7. Objectif et justification: Protection du consommateur

8. Documents pertinents: La décision sera publiée dans le Recueil des lois de la Finlande.

9. Dates projetées pour l'adoption et l'entrée en vigueur: 1er juin 1990

10. Date limite pour la présentation des observations: 15 mars 1990

11. Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: point national d'information [X] ou adresse d'un autre organisme: