NOTIFICATION

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Membre notifiant:** BURUNDI  **Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):** |
| **2.** | **Organisme responsable:**  *Burundi Bureau of Standards and Quality Control* - BBN (Bureau burundais de normalisation et de contrôle de la qualité)  Boulevard de la Tanzanie N° 500  BP: 3535 Bujumbura (Burundi)  Téléphone: +25722221815/+25722221577  Courrier électronique: [info@bbn-burundi.org](mailto:info@bbn-burundi.org)  Site Web: <http://www.bbn-burundi.org/>  **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:** |
| **3.** | **Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [X], 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):** Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats ou de sang; préparations alimentaires à base de ces produits (SH 16.01) |
| **5.** | **Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:** *Meat sausages - Specification* (Saucisses et saucissons à base de viande - Spécifications), 14 pages, en anglais |
| **6.** | **Teneur:** Le projet de norme est-africaine notifié spécifie les exigences et méthodes d'échantillonnage et d'essai applicables aux saucisses et saucissons à base de viande de bœuf, d'agneau/mouton, de chèvre, de chameau, de porc et de volaille destinés à la consommation humaine. |
| **7.** | **Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant:** Information des consommateurs, étiquetage; prévention de pratiques de nature à induire en erreur et protection des consommateurs; protection de la santé ou de la sécurité des personnes; protection de la vie ou de la santé des animaux et préservation des végétaux; exigences en matière de qualité; harmonisation |
| **8.** | ***Documents pertinents:***   * *AOAC 2011.04. Protein in Raw and Processed Meats - Automated Dye-Binding Method* * *CAC/GL 50. Directives générales sur l'échantillonnage* * *EAS 38. Labelling of pre-packaged foods - Specification* * *EAS 39. Hygiene in the food and drink manufacturing industry - Code of practice* * *CODEX STAN 192. Norme générale pour les additifs alimentaires* * *EAS 12. Potable water - Specification* * *CD/U/737/2012. Hygienic requirements for the production of packaged meat products (processed or manufactured)* * *CAC/RCP 58-2005. Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* * *CODEX STAN 193. Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* * *ISO 936. Viande et produits à base de viande - Dosage des cendres totales* * *ISO 5961. Qualité de l'eau - Dosage du cadmium par spectrométrie d'absorption atomique* * *ISO 6633. Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en plomb - Méthode par spectrométrie d'absorption atomique sans flamme* * *ISO 6637. Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en mercure - Méthode par absorption atomique sans flamme* * *ISO 1442. Viande et produits à base de viande - Détermination de l'humidité (Méthode de référence)* * *ISO 1443. Viandes et produits à base de viande - Détermination de la teneur en matière grasse totale* * *ISO 4833. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes - Partie 2: Technique de comptage des colonies à 30 °C* * *ISO 10272-1. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de* Campylobacter *spp. - Partie 1: Méthode de recherche* * *ISO 4833-1. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes - Partie 1: Comptage des colonies à 30 degrés C par la technique d'ensemencement en profondeur* * *ISO 16050. Produits alimentaires - Dosage de l'aflatoxine B1 et détermination de la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les céréales, les fruits à coque et les produits dérivés - Méthode par chromatographie liquide à haute performance* * *ISO 17604. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique* * *ISO 6579. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des* Salmonella *spp.* * *ISO 6888-1. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus *et autres espèces) - Partie 1: Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker* * *ISO 7251. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'*Escherichia coli *présumés - Technique du nombre le plus probable* * *ISO 7937. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de* Clostridium perfringens *- Technique par comptage des colonies* * *ISO 11290. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de* Listeria monocytogenes *et de* Listeria *spp.* * *ISO 17294-2. Qualité de l'eau - Application de la spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-MS) - Partie 2: Dosage des éléments sélectionnés y compris les isotopes d'uranium* |
| **9.** | **Date projetée pour l'adoption:** à déterminer  **Date projetée pour l'entrée en vigueur:** à déterminer |
| **10.** | **Date limite pour la présentation des observations:** 60 jours à compter de la date de 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:**  Documentation and Information Centre Division at BBN  Boulevard de la Tanzanie N° 500  BP: 3535 Bujumbura (Burundi)  Téléphone: +25722221815 ou +25722221577  Courrier électronique: [info@bbn-burundi.org](mailto:info@bbn-burundi.org)  Site Web: <http://www.bbn-burundi.org/> |