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):** Poissons et produits de la pêche (ICS 67.120.30) |
| **5.** | **Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:** *Fish sausages - Specification* (Saucisses de poisson - Spécifications), 11 pages, en anglais |
| **6.** | **Teneur:** La norme est-africaine notifiée, adoptée en tant que norme burundaise, spécifie les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'essai applicables aux saucisses de chair de poisson destinées à la consommation humaine.  Elle s'applique aux saucisses de poisson frais, fumé, séché ou fermenté. |
| **7.** | **Objectif et raison d'être, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant:** Information des consommateurs, étiquetage; prévention des pratiques de nature à induire en erreur et protection des consommateurs; protection de la santé ou de la sécurité des personnes; exigences en matière de qualité; harmonisation; réduction des obstacles au commerce et facilitation des échanges |
| **8.** | **Documents pertinents:**   1. AOAC 928.07, *Water (added) in sausage. Procedure* 2. AOAC 948.15, *Fat (crude) in seafood. Acid hydrolysis method.* 3. AOAC 952.13, *Arsenic in food - Silver diethyldithiocarbamate method* 4. AOAC 972.23, *Lead in fish - Atomic absorption spectrophotometric method* 5. AOAC 973.34, *Cadmium in food - Atomic absorption spectrophotometric method* 6. AOAC 981.10, *Protein in raw and processed meats* 7. AOAC 983.20, *Mercury (methyl) in fish and shellfish - Gas chromatographic method* 8. CAC/GL 50, Directives générales sur l'échantillonnage 9. CAC/RCP 52, Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche 10. CODEX STAN 192. Norme générale pour les additifs alimentaires 11. EAS 12, *Drinking (potable water) - Specification* 12. EAS 38, *Labelling of pre-packaged foods -Requirements* 13. EAS 39, *Hygiene in the food and drink manufacturing industry - Code of practice* 14. EAS 321, *Edible fats and oil (General) - Specification* 15. 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 16. ISO 6579. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp. 17. ISO 6888 (toutes les parties), 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 18. ISO 7937. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de *Clostridium perfringens* - Technique par comptage des colonies 19. ISO 11290 (toutes les parties). Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* 20. ISO 16649-3. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli bêta-glucuronidase positive - Partie 3: Recherche et technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3 ß-D-glucuronate 21. ISO/TS 21872 (toutes les parties). Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Vibrio* spp. potentiellement entéropathogènes 22. KS 59-1:2013, *Sausages - Specification - Part 1: Raw or cooked red meat sausages* 23. KS 59-2:2013, *Sausages - Specification - Part 2: Raw or cooked poultry sausages* |
| **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 notification |
| **11.** | **Texte(s) disponible(s) auprès de: 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/> |