NOTIFICACIÓN

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Miembro que notifica:** UGANDA**Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:** |
| **2.** | **Organismo responsable:** *Uganda National Bureau of Standards* (Oficina Nacional de Normas de Uganda) |
| **3.** | **Productos abarcados (número de la(s) partida(s) arancelaria(s) según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC; deberá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS):** chiles secos |
| **4.** | **Regiones o países que podrían verse afectados, en la medida en que sea procedente o factible:****[X] Todos los interlocutores comerciales****[ ] Regiones o países específicos:** |
| **5.** | **Título del documento notificado:** *DUS 876:2020, Dried chillies (whole and ground) - Specification, Second Edition* (Proyecto de Norma de Uganda DUS 876:2020, Chiles secos (enteros y molidos). Especificaciones, 2ª edición). **Idioma(s):** inglés. **Número de páginas:** 20.<https://members.wto.org/crnattachments/2020/SPS/UGA/20_3782_00_e.pdf> |
| **6.** | **Descripción del contenido:** El proyecto de norma de Uganda notificado establece las prescripciones para los chiles secos, de las variedades *Capsicum frutescens L./Capsicum annuum* L (lal mirchi), enteros (vainas) o molidos (pulverizados). La norma notificada no abarca la designación "chile en polvo" que se aplica a una mezcla de chiles molidos (pulverizados) y otras especias, ajo, comino y orégano, incluso con adición de agentes antiaglutinantes, comercializada como una mezcla homogénea. |
| **7.** | **Objetivo y razón de ser: [X] inocuidad de los alimentos, [ ] sanidad animal, [ ] preservación de los vegetales, [ ] protección de la salud humana contra las enfermedades o plagas animales o vegetales, [ ] protección del territorio contra otros daños causados por plagas.** |
| **8.** | **¿Existe una norma internacional pertinente? De ser así, indíquese la norma:****[ ] de la Comisión del Codex Alimentarius *(por ejemplo, título o número de serie de la norma del Codex o texto conexo)*:****[ ] de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) *(por ejemplo, número de capítulo del Código Sanitario para los Animales Terrestres o del Código Sanitario para los Animales Acuáticos)*:****[ ] de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria *(por ejemplo, número de NIMF)*:****[X] Ninguna****¿Se ajusta la reglamentación que se propone a la norma internacional pertinente?****[ ] Sí [ ] No****En caso negativo, indíquese, cuando sea posible, en qué medida y por qué razón se aparta de la norma internacional:** |
| **9.** | **Otros documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles:*** *Indian Standard IS 2322:2010. Specification for Chillies, whole (third revision, Indian Bureau of Standards).*
* *British Standard, BS 7087-17:1993. Herbs and spices ready for food use - Part 17: Specification for chillies (whole and ground).*
* *International Workshop on Interpretation of Commercial Quality Standards for Fresh Fruits and Vegetables- The UNECE/Codex Standard for Fresh Chilli Peppers.*
* *Thai Agricultural Standard TAS 3001-2010 Dried Chilli Peppers.*
* *Bhutan Standard for Bhutanese Chilli and Chilli Powder.*
* *Draft Rwanda Standard, DRS 304-1 chillies -specification part 1 fresh chillies.*
* *Draft Rwanda Standard -DRS 304-2 chillies -specification part 2 dried and ground.*
* *The UNECE/Codex Standard for Fresh Chilli Peppers.*
* *UNECE Standard FFV concerning the marketing and commercial quality control of fresh chilli peppers 2011 Edition.*
* *UNECE Standard on the marketing and commercial quality control of Whole Dried Chilli Peppers Explanatory Brochure New York and Geneva, 2013.*
* Reglamento (UE) Nº 165/2010 de la Comisión que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
* *AOAC 2008.02, Determination of Aflatoxins B1, B2, G1, and G2 and Ochratoxin A in Ginseng and Ginger by Multitoxin Immunoaffinity Column Clean up and Liquid Chromatographic Quantitation.*
* CXC 78, Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias.
* *US 28 EAS 39, Code of practice for hygiene in the food and drink manufacturing industry.*
* *US EAS 38, Labelling of pre-packaged foods - General requirements.*
* *US EAS 803, Nutrition labelling - Requirements.*
* *US EAS 804, Claims on food - Requirements.*
* *US EAS 805, Use of nutrition and health claims - Requirements.*
* *US ISO 676, Spices and condiments - Botanical nomenclature.*
* *US ISO 927, Spices and condiments - Determination of extraneous matter content.*
* *US ISO 928, Spices and condiments - Determination of total ash.*
* *US ISO 930, Spices and condiments - Determination of acid-insoluble ash.*
* *US ISO 939, Spices and condiments - Determination of moisture content - Entrainment method.*
* *US ISO 948, Spices and condiments - Sampling.*
* *US ISO 1208, Spices and condiments - Determination of filth.*
* *US ISO 2825, Spices and condiments - Preparation of a ground sample for analysis.*
* *US ISO 3513, Chillies - Determination of Scoville index.*
* *US ISO 3588, Spices and condiments - Determination of degree of fineness of Grinding-Hand sieving method (Reference method).*
* *US ISO 4833-1, Microbiology of the food, chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30 C by the pour plate technique.*
* *US ISO 6561-1, Fruits, vegetables and derived products - Determination of cadmium content - Part 1: Method using graphite furnace atomic absorption spectrometry.*
* *US ISO 6571, Spices, condiments and herbs - Determination of volatile oil content (Hydrodistillation method).*
* *US ISO 6579-1, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of salmonella - Part 1: Detection of Salmonella Spp US ISO 6633, Fruit and vegetables products - Determination of lead content - Flameless atomic absorption spectrometric method.*
* *US ISO 6634, Fruit, vegetables and derived products - Determination of arsenic content - Silver diethyldithiocarbamate spectrophotometric method.*
* *US ISO 7543-1, Chillies and chilli oleoresins capsaicinoid content - Part 1: Spectrometric method.*
* *US ISO 7543-2, Chillies and chilli oleoresins - Determination of total capsaicinoid content - Part 2: Method using high-performance liquid chromatography.*
* *ISO 16050 Foodstuffs - Determination of aflatoxin B1, and the total content of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts and derived products - High-performance liquid chromatographic method.*
* *US ISO 16649 -2, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta -glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 2: Colony count technique at 44ºC using 5-bromo-4-chloro -3-indolyl beta -D-glucuronide- Sampling.*
* *US ISO 21527-1, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase positive staphylococci (Staphylococci aureus) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium.*
* *ISO 21527-2, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: colony count technique in products with water activity less than or equal to 0.95.*
* *US 738, General standard for contaminants and toxins in food and feed.*
* *US 999, Fresh chilli pepper - Specification.*
* *US 1659, Materials in contact with food - Requirements for packaging materials.*
* *Uganda Gazette* (Boletín de Uganda, disponible en inglés).
 |
| **10.** | **Fecha propuesta de adopción *(día/mes/año)*:** diciembre de 2020.**Fecha propuesta de publicación *(día/mes/año)*:** No se ha determinado. |
| **11.** | **Fecha propuesta de entrada en vigor: [ ] Seis meses a partir de la fecha de publicación, y/o *(día/mes/año)*:** fecha de adopción como norma obligatoria por el Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas**[X] Medida de facilitación del comercio** |
| **12.** | **Fecha límite para la presentación de observaciones: [X] Sesenta días a partir de la fecha de distribución de la notificación y/o *(día/mes/año)*:** 18 de agosto de 2020**Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: [ ] Organismo nacional encargado de la notificación, [ ] Servicio nacional de información. Dirección, número de fax y dirección de correo electrónico (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 ParkP.O. Box 6329Kampala, UgandaTeléfono: +(256) 417 333 250/1/2Fax: +(256) 414 286 123Correo electrónico: info@unbs.go.ugSitio web: [https://www.unbs.go.ug](https://www.unbs.go.ug/) |
| **13.** | **Texto(s) disponible(s) en: [ ] Organismo nacional encargado de la notificación, [ ] Servicio nacional de información. Dirección, número de fax y dirección de correo electrónico (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 ParkP.O. Box 6329Kampala, UgandaTeléfono: +(256) 417 333 250/1/2Fax: +(256) 414 286 123Correo electrónico: info@unbs.go.ugSitio web: [https://www.unbs.go.ug](https://www.unbs.go.ug/) |