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):** cúrcuma (*Curcuma longa*). | |
| **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:** Proyecto de Norma de Uganda DUS DEAS 917:2018, *Turmeric - Specification, Second Edition* (Cúrcuma. Especificaciones, segunda edición). **Idioma(s):** inglés. **Número de páginas:** 17.  <https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/UGA/18_4301_00_e.pdf> | |
| **6.** | **Descripción del contenido:** en el proyecto de norma notificado se establecen requisitos y métodos de toma de muestras y de prueba para la cúrcuma (*Curcuma longa* L.) seca entera, en trozos y molida. | |
| **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:**  Boletín de Uganda:  - CODEX STAN 193, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos;  - Norma EAS 38, *General standard for the labelling of pre-packaged foods - Specification* (Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Especificaciones);  - Norma EAS 39, *Code of practice for hygiene in the food and drink manufacturing industry* (Código de prácticas relativas a la higiene en el sector de productos alimenticios y bebidas);  - Norma EAS 99, *Spices and condiments - Nomenclature* (Especias y condimentos. Nomenclatura);  - Norma ISO 927, Especias y condimentos. Determinación del contenido de materias extrañas;  - Norma ISO 928, Especias y condimentos. Determinación de cenizas totales;  - Norma ISO 930, Especias y condimentos. Determinación de cenizas insolubles en ácido;  - Norma ISO 939, Especias y condimentos. Determinación del contenido en agua. Método de arrastre;  - Norma ISO 948, Especias y condimentos. Toma de muestras;  - Norma ISO 4833-1, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30 º C mediante la técnica de siembra en profundidad;  - Norma ISO 6571, Especias y condimentos. Determinación del contenido en aceite volátil (método por hidrodestilación);  - Norma ISO 6579, Microbiología de alimentos y piensos. Parte 6: Método horizontal para la detección de *Salmonella* spp.;  - Norma ISO 7251, Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la detección y el recuento de posible *Escherichia coli*. Método del número más probable;  - Norma ISO 7954, Microbiología de alimentos y piensos. Indicaciones generales para el recuento de levaduras y mohos. Parte 8: Técnica de recuento de colonias a 25 °C;  - Norma ISO 16050, Alimentos. Determinación del contenido de aflatoxina B1 y total de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en cereales, nueces y productos derivados. | |
| **10.** | **Fecha propuesta de adopción *(día/mes/año)*:** diciembre de 2018.  **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*):** 9 de octubre de 2018.  **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 (si la hay) de otra institución:**  Uganda National Bureau of Standards  Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park  P.O. Box 6329  Kampala  Uganda  Teléfono: +(256) 417 333 250/1/2  Fax: +(256) 414 286 123  Correo electrónico: info@unbs.go.ug  Sitio web: <http://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 (si la hay) de otra institución:**  Uganda National Bureau of Standards  Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park  P.O. Box 6329  Kampala  Uganda  Teléfono: +(256) 417 333 250/1/2  Fax: +(256) 414 286 123  Correo electrónico: info@unbs.go.ug  Sitio web: <http://www.unbs.go.ug/> |