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):** Salchichas de carne. |
| **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 954:2019, *Meat sausages - Specification* (Salchichas de carne. Especificaciones), primera edición. **Idioma(s):** inglés. **Número de páginas:** 17.  <https://members.wto.org/crnattachments/2019/SPS/UGA/19_1355_00_e.pdf> |
| **6.** | **Descripción del contenido:** En el Proyecto de Norma de Uganda notificado se establecen requisitos y métodos de muestreo y de prueba para las salchichas a base de carne de bovino, ovino, caprino, camello, porcino y aves de corral destinadas al consumo humano. |
| **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:**   * *AOAC 2011.04, Protein in Raw and Processed Meats - Automated Dye-Binding Method.* * CAC/GL 50, Directrices generales sobre muestreo. * *EAS 38, Labelling of pre-packaged foods - Specification.* * *EAS 39, Hygiene in the food and drink manufacturing industry - Code of practice.* * CODEX STAN 192, Norma general para los aditivos alimentarios. * *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, Código de prácticas de higiene para la carne. * CODEX STAN 193, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. * Norma ISO 936, Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido total de cenizas. * Norma ISO 5961, Calidad del agua. Determinación de cadmio por espectrometría de absorción atómica. * Norma ISO 6633, Frutas, hortalizas y productos derivados. Determinación del contenido de plomo. Método de espectroscopia de absorción atómica sin llama. * Norma ISO 6637, Frutas, hortalizas y productos derivados. Determinación del contenido de mercurio. Método de absorción atómica sin llama. * Norma ISO 1442, Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de humedad (método de referencia). * Norma ISO 1443, Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido en materias grasas totales. * Norma ISO 4833, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 2: técnica de recuento de colonias a 30 °C. * Norma ISO 10272-1, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y la enumeración de *Campylobacter spp*. Parte 1: Método de detección. * Norma ISO 4833-1, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30 °C mediante la técnica de siembra en profundidad. * Norma ISO 16050, Productos alimenticios. Determinación de aflatoxina B1, y contenido total de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en cereales, nueces y productos derivados. Método por cromatografía líquida de alta resolución. * Norma ISO 17604, Microbiología de la cadena alimentaria. Toma de muestras de cadáveres para el análisis microbiológico. * Norma ISO 6579, Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Método horizontal para la detección de *Salmonella* spp. * Norma ISO 6888-1, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa-positivos (*Staphylococcus aureus* y otras especies). Parte 1: técnica en medio de agar Baird-Parker. * Norma ISO 7251, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección y el recuento de posible *Escherichia coli*. Método del número más probable. * Norma ISO 7937, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de *Clostridium perfringens*. Técnica de recuento de colonias. * Norma ISO 11290, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de *Listeria monocytogenes* y de *Listeria spp.* * Norma ISO 17294-2, Calidad del agua. Aplicación de espectrometría de masas con plasma acoplado inductivamente (ICP-MS). Parte 2: Determinación de elementos seleccionados incluyendo isótopos de uranio. * Boletín de Uganda. |
| **10.** | **Fecha propuesta de adopción *(día/mes/año)*:** junio 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)*:** 6 de mayo de 2019  **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 Park  P.O. Box 6329  Kampala  UGANDA  Teléfono: +(256) 4 1733 3250/1/2  Fax: +(256) 4 1428 6123  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 (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 Park  P.O. Box 6329  Kampala  UGANDA  Teléfono: +(256) 4 1733 3250/1/2  Fax: +(256) 4 1428 6123  Correo electrónico: info@unbs.go.ug  Sitio web: <http://www.unbs.go.ug/> |