NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Miembro que notifica:** EMIRATOS ÁRABES UNIDOS, REINO DE BAHREIN, ESTADO DE KUWAIT, OMÁN, QATAR, REINO DE LA ARABIA SAUDITA, YEMEN**Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):**  |
| **2.** | **Organismo responsable:** Organización de Normalización, Metrología y Calidad de la Arabia Saudita (SASO)**Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de fax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente:**http://www.saso.gov.saSaudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO)P.O. BOX: 3437 Riad 11471Reino de la Arabia SauditaTeléfono: +966(11) 2529999 Ext: (9070-9061)Fax +966(11) 4520193Correo electrónico: enquirypoint@saso.gov.sa |
| **3.** | **Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], o en virtud de:** |
| **4.** | **Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS):** ICS: 67.160.20 |
| **5.** | **Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:** Proyecto de Reglamento técnico del Reino de la Arabia Saudita y Consejo de Cooperación del Golfo, *Ice for Human Consumption* (Hielo para consumo humano). Documento en árabe (10 páginas) y en inglés (8 páginas)  |
| **6.** | **Descripción del contenido:** el proyecto de reglamento técnico notificado es específico del hielo para consumo humano. |
| **7.** | **Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes:** inocuidad de los alimentos |
| **8.** | **Documentos pertinentes:*** *California Legislative Information*, disposiciones sobre salud y seguridad 110970-111010
* Disposiciones de la FDA sobre la inocuidad del hielo acondicionado.
* Directrices sobre la producción y la manipulación de hielo en establecimientos de comidas, publicación del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental de Hong Kong.
 |
| **9.** | **Fecha propuesta de adopción:** 180 días después de la publicación de la versión aprobada**Fecha propuesta de entrada en vigor:** 180 días después de la publicación de la versión aprobada |
| **10.** | **Fecha límite para la presentación de observaciones:** 60 días después de la fecha de distribución. |
| **11.** | **Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X], o dirección, números de teléfono y de fax y direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso, de otra institución:**http://www.saso.gov.saSaudi Standards, Metrology and Quality Organization (SASO)P.O. BOX: 3437 Riad 11471Tel: +966(11) 2529999 Ext: (9070-9061)Fax +966(11) 4520193Correo electrónico: enquirypoint@saso.gov.sa<https://members.wto.org/crnattachments/2017/TBT/SAU/17_4840_00_e.pdf><https://members.wto.org/crnattachments/2017/TBT/SAU/17_4840_00_x.pdf> |