NOTIFICACIÓN

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Miembro que notifica:** BURUNDI**Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):** |
| **2.** | **Organismo responsable:***Burundi Bureau of Standards and Quality Control* (BBN) (Oficina de Normalización y Control de la Calidad de Burundi)Boulevard de la Tanzanie N° 500BP: 3535 Buyumbura (Burundi)Teléfono: +25722221815/+25722221577Correo electrónico: info@bbn-burundi.orgSitio web: [www.bbn-burundi.org](http://www.bbn-burundi.org/)**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:** |
| **3.** | **Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [X], 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):** Pescado y productos de la pesca (ICS: 67.120.30). |
| **5.** | **Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:** *Frozen lobster tails - Specification* (Colas de langosta congeladas). Documento en inglés (10 páginas). |
| **6.** | **Descripción del contenido:** La Norma de África Oriental notificada, adoptada como Norma de Burundi, establece los requisitos y los métodos de muestreo y de prueba aplicables a las colas de langosta congeladas de todas las especies de langosta de los géneros *Panulirus*, *Thunnus* y *Peurulus* destinadas al consumo humano. |
| **7.** | **Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes:** información de los consumidores y etiquetado; prevención de prácticas que pueden inducir a error y protección de los consumidores; protección de la salud o seguridad humanas; requisitos de calidad; reducción de obstáculos al comercio y facilitación del comercio. |
| **8.** | **Documentos pertinentes:**1. *AOAC 952.13, Arsenic in food - Silver diethyldibocarbamate method.*
2. *AOAC 972.23, Lead in fish - Atomic absorption spectrophotometric method.*
3. *AOAC 973.34, Cadmium in food - Atomic absorption spectrophotometric method.*
4. *AOAC 983.20, Mercury (methyl) in fish and shellfish - Gas chromatographic method.*
5. CAC/GL 50, Directrices generales sobre muestreo.
6. Norma CAC/RCP 52, Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros
7. CODEX STAN 192, Norma general para los aditivos alimentarios.
8. *EAS 38, Labelling of pre-packaged foods - General requirements*.
9. *EAS 39, Hygiene in the food and drink manufacturing industry - Code of practice.*
10. *EAS 62-1, Fish handling and processing - Code of practice - Part 1: Fresh fish.*
11. *EAS 803, Nutrition labelling - Requirements.*
12. *EAS 804, Claims on food - Requirements.*
13. *EAS 805, Use of nutritional and health claims - Requirements.*
14. *Norma ISO 4833 (todas las partes de la norma), Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Técnica de recuento de colonias a 30 ºC.*
15. *Norma ISO 6579, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección de Salmonella spp.*
16. *Norma ISO 6888-1, Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 1: Técnica en medio de agar Baird-Parker.*
17. *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.*
18. *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.*
19. *Norma ISO 13720, Carne y productos cárnicos. Recuento de Pseudomonas spp.*
20. *Norma ISO 16654, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección de Escherichia coli O157.*
21. *Norma ISO 21567, Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para la detección de Salmonella spp.*
22. *Norma ISO/TS 21872 (todas las partes de la norma), Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la detección de Vibrio spp. posiblemente enteropatógeno.*
23. *IS 3892:1975, (R 2005), Specification for frozen lobster tails.*
 |
| **9.** | **Fecha propuesta de adopción:** No se ha determinado.**Fecha propuesta de entrada en vigor:** No se ha determinado. |
| **10.** | **Fecha límite para la presentación de observaciones:** 60 días después de la fecha de notificación |
| **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:***Documentation and Information Centre Division at BBN* (División del Centro de Documentación e Información de la BBN)Boulevard de la Tanzanie N° 500BP: 3535 Buyumbura (Burundi)Teléfono: +25722221815 o +25722221577Correo electrónico: info@bbn-burundi.orgSitio web: [www.bbn-burundi.org](http://www.bbn-burundi.org/) |