NOTIFICACIÓN

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Miembro que notifica:** UGANDA**Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):**  |
| **2.** | **Organismo responsable:** *Uganda National Bureau of Standards* (Oficina Nacional de Normas de Uganda)**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 [ ], 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):** Semillas de chía; -- Los demás (SA 120799); Semillas oleaginosas (ICS: 67.200.20). |
| **5.** | **Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:** Proyecto de Norma de Uganda DUS DEAS 1007:2019, *Chia seeds - Specification* (Semillas de chía. Especificaciones), 1ª edición. Documento en inglés (14 página). |
| **6.** | **Descripción del contenido:** En el Proyecto de Norma de Uganda notificado se establecen los requisitos y métodos de muestreo y de prueba aplicables a las semillas de chía (*Salvia hispanica, L.*) para consumo humano. La Norma no es aplicable a las semillas de chía que vayan a usarse como material vegetal de plantación.Nota: El Proyecto de Norma de Uganda se notificó también al Comité MSF. |
| **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; protección de la salud o seguridad humanas; requisitos de calidad; armonización. |
| **8.** | **Documentos pertinentes:**1. *EAS 39, Hygiene in the food and drink manufacturing industry - Code of practice.*
2. *EAS 803, Nutrition labelling - Requirements.*
3. *EAS 804, Claims on food - Requirements*.
4. *EAS 805, Use of nutrition and health claims - Requirements.*
5. Norma ISO 605, Legumbres. Determinación de impurezas, calibre, olores extraños, insectos, especies y variedades. Métodos de ensayo.
6. Norma ISO 6579, Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Método horizontal para la detección de *Salmonella* spp.
7. 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.
8. 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.
9. Norma ISO 24333, Cereales y productos derivados. Toma de muestras.
10. Norma ISO 24557, Legumbres. Determinación del contenido de humedad. Método de horno de aire caliente.
11. Norma ISO 12193, Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Determinación del contenido de plomo mediante espectrometría de absorción atómica directa en horno de grafito.
 |
| **9.** | **Fecha propuesta de adopción:** junio de 2020**Fecha propuesta de entrada en vigor:** fecha de adopción como norma obligatoria por el Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas |
| **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:**<https://members.wto.org/crnattachments/2019/TBT/UGA/19_6667_00_e.pdf> |