ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/ARG/249
11 de mayo de 2009

(09-2279)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio Original: español

NOTIFICACIÓN

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

1.	**Miembro que notifica:** ARGENTINA **Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):**
2.	**Organismo responsable:** Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) **Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, 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:** Servicio de Información
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):** Manzanilla para infusiones.
5.	**Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:** Proyecto de Resolución Modificatorio del Capítulo XV "Productos Estimulantes o Fruitivos" del Código Alimentario Argentino (CAA) sobre Manzanilla para infusiones (3 páginas, en español).
6.	**Descripción del contenido:** El Proyecto de Resolución propone la incorporación de la definición y características de la manzanilla para infusiones al Capítulo XV del CAA, tal como sigue: "Artículo 1192 bis: Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias de la especie Matricaria chamomilla (anteriormente Matricaria recutita). La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será la obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado. La manzanilla deberá responder a las siguientes características: a) Pérdida por desecación (a 100°C-105°C): Máximo 12%; b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies toxicas; c) Hasta un 20% de partes aéreas de la misma planta incluyendo cáliz y pedúnculo; d) Cenizas totales (a 500°C-550°C): Máximo 12%; e) Cenizas insolubles en HCl al 10%. Máximo 1,5%".
7.	**Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes:** Actualización corriente del Código Alimentario.

. /.

8.	**Documentos pertinentes:** Idem 5.	
9.	**Fecha propuesta de adopción:**	A partir de su publicación en el Boletín Oficial.
	Fecha propuesta de entrada en vigor:	8 días a partir de su publicación en el Boletín Oficial.
10.	**Fecha límite para la presentación de observaciones:** 12 de junio de 2009	
11.	**Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X] o dirección, números de teléfono y de telefax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución:** Punto Focal de la Republica Argentina Dirección Nacional de Comercio Interior Avda. Julio. A. Roca 651 Piso 4° Sector 2 (C1067ABB) Ciudad Autónoma de Buenos Aires Fax: 54 11 4349 4072 Teléfono: 54 11 4349 4067 E-mail: focalotc@mecon.gov.ar Texto disponible: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_arg.htm	