

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FFV 22/22/5

Janvier 2022

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

#### Vingt-deuxième session

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES BAIES

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par le Mexique et co-présidé par l'Argentine

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 de ce projet sont invités à suivre les instructions de la circulaire CL 2021/85-FFV, disponible sur le site du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

#### INTRODUCTION

1. Lors de sa vingtième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV20)<sup>1</sup> était convenu de soumettre un avant-projet de norme pour les baies à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), et de confier l'élaboration de la norme à un Groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine.
2. La CAC a approuvé la proposition lors de sa quarante-et-unième session (2018)<sup>2</sup>.
3. Le CCFFV a examiné l'avant-projet de norme lors de sa vingt-et-unième session<sup>3</sup>. Constatant que des interrogations exprimées concernant l'intitulé de la norme et les sections 1, 2, 3, 5, 6 et 7 n'avaient pas été résolues, il a été décidé de renvoyer l'avant-projet de norme (CCFFV21/CRD16) devant un GTE présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, chargé de rédiger une version révisée du texte en vue de son examen lors de la vingt-deuxième session du CCFFV.

#### PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

4. Le GTE a examiné toutes les observations exprimées lors de la vingt-et-unième session du CCFFV et a organisé deux séries de consultations auprès des membres du GTE.
5. Au cours de la première série de consultations, l'Argentine, le Canada, le Chili, les États-Unis d'Amérique, le Mexique, le Maroc et la Nouvelle-Zélande ont transmis leurs observations. Des commentaires des États-Unis d'Amérique, de l'Iran et du Mexique ont été reçus au cours de la deuxième série de consultations.
6. La liste des variétés figurant dans l'avant-projet de norme a été revue sur la base des observations des conseillers-experts nationaux du Mexique, avec le soutien des membres de l'Argentine et du Chili. Les variétés ont été sélectionnées sur la base de deux critères, à savoir la famille et la part sur le marché.

#### RÉSUMÉ DES DÉBATS

7. Lors de la vingt-et-unième session du CCFFV<sup>4</sup>, le Mexique, en qualité de président du GTE, a présenté le point de l'ordre du jour et décrit la procédure d'élaboration de l'avant-projet de norme employée par le GTE. Le Mexique a informé le Comité que les coprésidents du GTE avaient examiné les observations présentées à l'étape 3 et rédigé une version révisée de l'avant-projet de norme (CCFFV21/CRD13). Il a été souligné que certains membres avaient proposé d'élaborer une norme individuelle pour chaque baie tandis que d'autres

<sup>1</sup> REP18/FFV, paragraphes 71(iii) et 72

<sup>2</sup> REP18/CAC, paragraphe 66 et Annexe VI

<sup>3</sup> REP/CAC20, paragraphes 90-98

<sup>4</sup> REP18/FFV, paragraphes 90-96

proposaient d'inclure de nouvelles variétés commerciales dans le projet de norme, ajoutant que ces questions échappaient au cadre du descriptif du projet adopté.

8. Une discussion générale s'est tenue au sein du CCFFV autour des grandes questions qui devaient être prises en considération lors de l'élaboration de la norme. À cet égard, les délégations ont exprimé les points de vue suivants :

- (i) Pour garantir l'aspect inclusif d'une norme au spectre aussi étendu, le CCFFV doit prendre en compte la définition plus large des baies telle qu'elle est énoncée dans la *Classification des aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CXA 4-1989), développée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments (CCPR). Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a adopté une approche similaire pour mener à bien les travaux sur l'Annexe V pour les baies relevant du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003);
- (ii) Le titre de la norme doit être modifié comme suit : « baies et autres petits fruits ». Par ailleurs, le champ d'application de la norme doit être examiné attentivement pour veiller à ce que la norme achevée et sa mise en application n'entravent pas le commerce international ;
- (iii) Le champ d'application de la norme doit être restreint aux seuls fruits à baies ou aux baies définies dans le descriptif du projet, tous les petits fruits n'étant pas des baies ;
- (iv) Les variétés à répertorier dans la norme doivent être commercialisables ; pour établir une liste plus concise, certaines des variétés commerciales répertoriées dans la norme pourraient être éventuellement regroupées (exemple : toutes les baies bleues) ;
- (v) Toute proposition d'ajout à la liste des variétés commerciales doit être préalablement examinée, certaines baies étant déjà couvertes par d'autres normes du Codex existantes ;
- (vi) En cas de proposition d'ajout de nouvelles variétés commerciales à la norme, indiquer, si besoin, les éventuelles exigences particulières.

9. La présidence du GTE a expliqué que la liste des variétés commerciales de l'avant-projet de norme était fondée sur la liste figurant à l'origine dans le descriptif du projet adopté, et qu'un changement de titre incluant les petits fruits impliquerait de modifier également le champ d'application de la norme. Il a été expliqué qu'afin de garantir l'intégrité des variétés commerciales déjà identifiées au descriptif, les ajouts proposés doivent être préalablement examinés et évalués avant de les inclure dans la norme.

10. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que toute modification apportée au champ d'application défini au descriptif du projet doit être signifiée à la Commission par le CCFFV.

11. Le CCFFV a également examiné la version révisée de l'avant-projet de norme (CCFFV21/CRD13), et pris note des questions à résoudre concernant les dispositions suivantes :

- (i) Titre de la norme – Ajout ou non des « autres petits fruits »
- (ii) Section 1 : Champ d'application - Examiner la pertinence du deuxième paragraphe dans le cadre du champ d'application (le maintenir ou le supprimer)
- (iii) Section 2 : Définition du produit - La liste des variétés commerciales de baies doit être révisée pour : supprimer les doublons, assurer la rationalisation et inclure les variétés commerciales manquantes.
- (iv) Section 3 : Dispositions concernant la qualité - Pour toutes les dispositions de cette section, assurer de la cohérence par rapport à la norme-cadre et autres normes du Codex ; examiner l'utilité d'ajouter ou de supprimer certaines caractéristiques de qualité (par exemple, entiers, fermes, etc.) ; revoir la classification afin de vérifier son exhaustivité et, le cas échéant, préciser ou signaler des exceptions concernant certains critères (exemple : pour les groseilles rouges et blanches, les panicules doivent être complètement garnies) ;
- (v) Section 5 : Dispositions concernant les tolérances – Revoir tolérances proposées pour la catégorie « Extra »
- (vi) Section 6 : Dispositions concernant la présentation - Revoir les dispositions relatives à l'homogénéité (6.1)
- (vii) Section 7 : Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage – Réviser les différentes dispositions pour en assurer la cohérence et la conformité aux pratiques existantes.

12. Le Comité est convenu de : (i) renvoyer l'avant-projet de norme (CCFFV21/CRD16) à l'étape 2 en vue de son remaniement ; (ii) de mettre en place un GTE présidé par le Mexique et coprésidé par l'Argentine, travaillant en anglais et en espagnol, afin d'étudier les problèmes détectés par le Comité et d'élaborer un avant-projet de norme révisé en vue de son examen ultérieur au cours de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV.

13. Les commentaires figurant au rapport de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV (y compris ceux de l'Algérie, du Brésil, du Chili, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de l'Équateur, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Irak, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, de la Somalie, de la Suisse, des États-Unis d'Amérique, de la République de Corée, du Maroc, de la Thaïlande et de la Communauté d'Afrique de l'Est) ont été pris en compte, tout comme les observations recueillies au cours des deux cycles de consultation. Les modifications principales concernent les points suivants :

- Champ d'application
- Liste des variétés les plus significatives en termes commerciaux ;
- Sections 3.2 (3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3) et 7.2.1.

### **CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS**

14. Le Comité est invité, lors de sa 22<sup>e</sup> session, à examiner l'avant-projet de norme (Annexe I), en vue de le faire progresser dans la procédure par étapes du Codex, sachant qu'il avait fait l'objet d'un examen approfondi lors de la 21<sup>e</sup> session et qu'il était sur le point d'être validé, une grande majorité des délégations s'étant prononcée en faveur de son adoption à l'étape 5/8.

## Annexe I

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BAIES

(à l'étape 4)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les baies (telles que définies à la section 2) après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les baies peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations due à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

## 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variété commerciales de baies figurant dans la liste ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur après préparation et conditionnement ; les baies destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Variétés commerciales	Famille
1. Mûres andines ( <i>Rubus glaucus Benth</i> ) 2. Mûres ( <i>Rubus</i> spp.) 3. Mûres de Virginie ( <i>Rubus chamaemorus L.</i> ) 4. Mûre de ronce laciniée ( <i>Rubus laciniatus Willd</i> ) 5. Baies Logan ( <i>Rubus loganobaccus L. H. Bailey</i> ) et hybrides 6. Framboises ( <i>Rubus idaeus L.</i> )	Rosaceae
7. Bleuets des Andes ( <i>Vaccinium meridionale Sw.</i> ) ; 8. Myrtilles sauvages ( <i>Vaccinium myrtillus L.</i> ) ; 9. Bleuets ( <i>Vaccinium corymbosum L.</i> , <i>Vaccinium formosum Andrews</i> , <i>Vaccinium angustifolium Aiton</i> , <i>Vaccinium virgatum Aiton</i> ) 10. Airelles rouges, airelles ( <i>Vaccinium vitis-idaeae L.</i> ) 11. Airelles à gros fruits ( <i>Vaccinium macrocarpon Aiton</i> ) ; 12. Mortiño ( <i>Vaccinium floribundum Kunth</i> ) 13. Canneberges ( <i>Vaccinium oxycoccos L.</i> )	Ericaceae
14. Groseilles à maquereau / Groseilles vertes ( <i>Ribes uva-crispa L.</i> ) 15. Groseilles blanches, rouges et cassis, ( <i>Ribes rubrum L.</i> , <i>Ribes nigrum L.</i> )	Grossulariaceae
16. Camu-camu ( <i>Myrciaria dubia</i> ) 17. Jabuticabas ( <i>Plinia trunciflora (Berg) Kaus</i> ) 18. Goyaves-fraises, goyaves de Chine ( <i>Psidium cattleianum Sabine</i> ) 19. Cerises de Cayenne ( <i>Eugenia uniflora L.</i> )	Myrtaceae
20. Grand sureau, sureau noir ( <i>Sambucus nigra</i> )	Solanaceae

21. Baies de goji, Lyciet de Barbarie ( <i>Lycium barbarum</i> L.)	
22. Mûre blanche ( <i>Morus alba</i> L.), Mûre noire ( <i>Morus nigra</i> L.)	Moraceae

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les baies doivent être :

- d'aspect frais ;
  - saines ; sont exclues les baies atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
  - fermes ;
  - propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible
- <sup>1</sup>
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)<sup>2</sup> ;
  - pratiquement exempts d'attaques de parasites (ravageurs) ;
  - exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
  - exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères ;
  - exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
  - pour la baies sans panicule, l'absence de pédoncule est admise, à condition que le reste du fruit soit propre et qu'il n'y ait pas de perte de jus au point de rupture.

Le développement et l'état des baies après conditionnement doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

##### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les baies doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à l'espèce, à la variété, au type commercial et à la région de production pour permettre le développement de caractéristiques organoleptiques satisfaisantes. Les baies ne doivent pas être trop mûres. Certaines baies comme les groseilles à maquereau peuvent être présentées en maturité dure.

#### 3.2 CLASSIFICATION

Les baies sont classées dans les trois catégories suivantes, en fonction des pratiques en vigueur selon les variétés :

##### 3.2.1 Catégorie « Extra »

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial ou, dans le cas de baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies agglomérées et doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

<sup>1</sup> Le pédoncule n'est pas considéré comme une matière étrangère.

<sup>2</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Les grappes/panicules de groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies.

Les grappes/panicules de cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

Les baies doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa pulpe ou à sa chair, et à sa présentation dans l'emballage.

### **3.2.2 Catégorie I**

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété, et/ou du type commercial de l'espèce ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce. Les panicules/grappes de groseilles (rouges et blanches) et de cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, à sa chair et à sa présentation dans l'emballage :

- de légers défauts de forme ;
- de légers défauts de coloration, selon l'espèce et la variété ;
- de légers défauts de l'épiderme ;
- de légères meurtrissures.

### **3.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les baies qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les panicules des groseilles (rouges et blanches) et de cassis peuvent être inégalement garnies de baies.

Les baies peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

- des défauts de forme ;
- des défauts de coloration, selon l'espèce et la variété ;
- les défauts de l'épiderme.

## **4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibrage des baies est facultatif. Toutefois, les baies peuvent être calibrées conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode de calibrage utilisée.

## **5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

### **5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de mesure en matière de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

#### **5.1.1 Catégorie « Extra »**

Cinq pour cent, 5%, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I.

#### **5.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent 2%, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

### 5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus quatre pour cent, 4%, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

### 5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de dix pour cent, 10%, en nombre ou en poids de baies ne correspondant pas au calibre indiqué.

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 6.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété, espèce ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, des mélanges de baies d'espèces et/ou de variétés nettement différentes peuvent être conditionnés dans un même emballage destiné à la vente, à condition que la qualité des baies soit homogène et que les espèces et/ou variétés soient de même origine. Pour les baies de la catégorie « Extra » et de la catégorie I, le degré de maturité doit être pratiquement homogène.

### 6.2 CONDITIONNEMENT

Les baies doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les baies doivent être emballées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### 6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des baies.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

## 7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

### 7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### 7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et le nom de la variété et/ou type commercial.

La dénomination « Mélange de baies » ou équivalente peut être employée pour les emballages contenant des mélanges d'espèces et/ou de variétés de baies nettement différentes. Les espèces et/ou variétés contenues dans l'emballage doivent être indiquées. La dénomination « sauvage » ou équivalente peut être ajoutée, le cas échéant.

#### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de différentes espèces et/ou de variétés de baies d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce ou de la variété correspondante.

---

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## 7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021).

### 7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

### 7.2.2 Nom du produit

Nom du produit

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)

Dans le cas des mélanges de baies de variétés et d'origines différentes, noms des différentes variétés.

### 7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine<sup>5</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas des mélanges de baies de variétés et/ou espèces et origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce et/ou de la variété correspondante.

### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Variété et/ou type commercial ; dénomination « sauvage » ou équivalente, le cas échéant
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)
- Année de récolte (facultatif)

## 8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

## 9. CONTAMINANTS

**9.1** Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**9.2** Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

## 10. HYGIÈNE

**10.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**10.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

---

<sup>4</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code.

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## Annexe II

## Liste des participants

## MEXIQUE

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
 Sous-Directrice des Normes  
 Direction générale de l'aide à l'agriculture  
 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Ministère de l'agriculture et du développement rural)  
**gabriela.jimenez@jagricultura.gob.mx**

	Nom	Fonctions et organisation	Pays
1.	Silvia Elda Santos	Direction de la qualité agroalimentaire	Argentine
2.	Claudia Andrea Espinoza Cayulen	Expert. Département des négociations internationales – Service de l'agriculture et de l'élevage - SAG	Chili
3.	Irina Frenkel	Division de la protection des consommateurs et de l'équité du marché	Canada
4.	Sanae Ouazzani	Office National de Sécurité sanitaire des Produits alimentaires (ONSSA)	Maroc
5	Henry Pak	Conseiller principal Ministère des industries primaires	Nouvelle-Zélande
7.	Nohel Ernesto Guzmán Niebla	ANEBERRIES, A.C. Inspecteur de la qualité	Mexique
8.	Christian Camacho Rodríguez	ANEBERRIES, A.C. Inspecteur de l'Innocuité	Mexique
9.	Juan A. Leos Rodríguez	Université autonome de Chapingo	Mexique
10.	Víctor Manuel Coria	INIFAP	Mexique
11.	Juan Miguel Medina	ANCE	Mexique
12.	Esmeralda Paz Lemus	LEFIX y Asociados Direction du développement des projets	Mexique
13.	María Elena Álvarez Jiménez	Direction générale des aides à l'agriculture /SADER Chef du département des cultures tropicales	Mexique
14.	Tania Daniela Fosado	Pont de contact Codex Mexique Direction générale des normes Ministère de l'Économie	Mexique
15.	Dorian Lafond	Coordinateur des normes internationales AMS. Programme de cultures spécialisées. Washington DC	USA
16	Nadia Ahmadi	Institut de recherche normative	IRAN

1<sup>er</sup> avant-projet/2<sup>e</sup> avant-projet