



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Kochi (Kerala, India), 26-30 de abril de 2021

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA SECA

(Preparado por el grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Indonesia)

(en el trámite 3)

Los miembros del Codex y observadores que deseen enviar sus comentarios en el trámite 3 sobre este anteproyecto de norma deben hacerlo conforme a las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2020/38/OCS-SCH, disponible en el sitio web del Codex/Cartas circulares de 2020: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

Antecedentes

1. La propuesta relativa a un nuevo trabajo de la norma para la nuez moscada seca se consideró por primera vez en la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) que se celebró del 4 al 18 de septiembre de 2015 en Goa (India), y recibió una aprobación condicional (en orden de prioridad), ya que requirió que se hicieran algunos cambios mínimos.
2. En la tercera reunión del CCSCH, celebrada del 6 al 10 de febrero de 2017 en Chennai (India), se recomendó la aprobación de la propuesta como un nuevo trabajo sobre la nuez moscada seca, y se categorizó además bajo "semillas secas".

Términos de referencia

3. La tercera reunión del CCSCH acordó también establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Indonesia, que trabajaría solo en inglés, para preparar una norma para la nuez moscada seca, bajo la categoría del grupo sobre semillas secas de las Especias y Hierbas Culinarias (SCH por sus siglas en inglés), basada en el concepto general de normas de agrupamiento para recabar comentarios en el trámite 3 y someterla a la consideración del CCSCH en su cuarta reunión.

Participación y metodología

4. El CCSCH, en su cuarta reunión celebrada del 21 al 25 de enero de 2019 en Kerala (India), acordó devolver el anteproyecto de norma para la nuez moscada seca al trámite 2 para su reelaboración, teniendo en cuenta los comentarios realizados y/o enviados al CCSCH en su cuarta reunión, para su distribución y recabar comentarios en el trámite 3 y volver a establecer un GTE para continuar con la labor de redactar un anteproyecto de norma para la nuez moscada seca.
5. El mensaje de inicio se publicó el 15 de julio de 2019 y 14 miembros del Codex, así como tres organizaciones expresaron su interés en participar en el GTE¹. La lista detallada de los miembros del GTE figura en el Apéndice II.
6. Indonesia distribuyó el anteproyecto de norma el 15 de septiembre de 2019 y recibió las observaciones de Nigeria, el Brasil, los Estados Unidos de América y México antes del 30 de octubre de 2019.
7. La segunda distribución se realizó el 30 de enero de 2020, cuyo plazo límite era el 30 de marzo de 2020. Perú y la India fueron los países que presentaron comentarios.

¹ Reino Unido, Estados Unidos de América, Japón, Perú, Chile, Egipto, Brasil, Nigeria, Grecia, México, India, Irán, Sri Lanka, Francia, Unión Europea, Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especias (IOSTA) y Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Alimenticios (ICGMA).

RESUMEN DE LAS MODIFICACIONES REALIZADAS EN EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA SECA

8. El Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca se distribuyó inicialmente para la presentación de comentarios en septiembre de 2017. La versión revisada del primer anteproyecto de norma, que incluía una tabla de resumen de los comentarios recibidos y los cambios realizados, se distribuyó para una segunda ronda de presentación de comentarios cuyo plazo límite era el 15 de marzo de 2018. El borrador final del informe del GTE que incluía la versión revisada del segundo anteproyecto de norma se envió a la Secretaría del Codex en mayo de 2018. En general, no hubo objeciones a los cambios realizados a tenor de los comentarios presentados y las recomendaciones de la presidencia. Todos los comentarios se resumieron entre corchetes a fin de que los países miembros pudieran proporcionar más sugerencias.

9. Las modificaciones realizadas en el Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca aceptadas de común acuerdo por el GTE son las siguientes:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Sustituir "*Myristica sp.*" por "*Myristica fragrans*".
- Sustituir "producción" por "procesamiento", ya que la palabra "procesamiento" tiene un sentido más amplio que "producción".
- *Myristicaceae* se escribe en cursiva. El ámbito de aplicación, en consecuencia, se define como:

Esta norma se aplica a la semilla seca de nuez moscada de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* ofrecida para el procesamiento industrial de alimentos y para el consumo humano directo o para reenvasado, en caso de ser necesario.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definiciones del producto

- Sustituir "*Myristica sp.*" por "*Myristica fragrans*".
- *Myristicaceae* se escribe en cursiva. La definición del producto, en consecuencia, se define como:

"La nuez moscada seca es el producto preparado de las "semillas" de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* que han alcanzado el grado adecuado de desarrollo, tratadas adecuadamente en la cosecha y tras la misma y a las que se le realizan los procesos de despojo, secado, clasificación por tamaño, rotura, clasificación por calidad y molturación antes de su envasado y almacenamiento final."

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2.2. Características físicas

- En el Cuadro 1, añadir la palabra "vegetal" a la frase "contenido de materia extraña". La última frase se ha cambiado por "contenido de materia extraña vegetal". Dicha frase concuerda con el anteproyecto de norma para el comino y el orégano.

3.2.3. Características químicas

- Añadir la propuesta de México relativa al 10 % de contenido de humedad de las semillas partidas y en polvo.
- Suprimir la parte "contenido de calcio expresado como CaO, % fracción de masa (base seca), máx.", ya que no se ha determinado en la práctica.
- Suprimir la parte "extracto éter no volátil, % fracción de masa (base seca), mín.", ya que no se ha determinado en la práctica.

3.2.4. Clasificación

- Eliminar la palabra "premium" de la frase "partida premium" en el Cuadro 5, ya que dicha expresión es inusual.
- Eliminar "pureza (%), máx." del Cuadro 6, ya que es redundante para los criterios de las impurezas.

TEMAS QUE REQUIEREN UN MAYOR ANÁLISIS

10. El GTE no ha podido llegar a una conclusión sobre los temas entre corchetes que figuran a continuación:

14.2 Dos opciones para el subapartado 3.2.2. Características físicas

Opción 1

Contenido de materia extraña vegetal % de fracción de masa, máx. = 0,5 (haciendo referencia a la Norma Nacional de Indonesia y a ISO 6577).

Opción 2

Contenido de materia extraña vegetal % de fracción de masa, máx. = 1,0 (de forma congruente con el anteproyecto de norma para el comino y el orégano).

14.2 Dos opciones para el subapartado 3.2.2. Características físicas

Opción 1

La macis queda excluida del alcance del debate.

Opción 2

Añadir la propuesta de la India respecto al límite de tolerancia del 3,0 %/peso (máximo) de “macis en nuez moscada” del Cuadro 1. Debido a que la macis recubre las semillas de nuez moscada, pueden aparecer pequeñas cantidades macis partida con la semilla durante la preparación y el procesamiento de la semilla de nuez moscada.

14.3 Dos opciones para el subapartado 3.2.3. Características químicas

Opción 1

Se ignora la fibra cruda.

Opción 2

Añadir la propuesta de la India de incluir el límite de fibra cruda del 10,0 % por peso máx. El argumento tras ello es que la fibra cruda es un parámetro nutricional importante.

RECOMENDACIÓN

11. Se invita al Comité a que analice el Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca que se adjunta como Apéndice I.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA SECA
(trámite 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la semilla seca de nuez moscada de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae*, ofrecida para el procesamiento industrial de alimentos y para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones del producto

- (i) La nuez moscada seca es el producto preparado a partir de "semillas" de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* que hayan alcanzado el grado apropiado de desarrollo, que hayan sido cosechadas y tratadas apropiadamente post-cosecha, sometiéndose a operaciones tales como pelado, secado, clasificación, partición, graduación y/o molienda, antes del envasado y almacenamiento final.
- (ii) La nuez moscada tiene una variedad de formas, de ovoide a ampliamente ovoide, con variedad de tamaños de aproximadamente 2 a 3 cm de largo y 1,5 a 2 cm de ancho.

2.2 Formas de presentación

La nuez moscada seca podrá ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entera con cáscara
- b) Entera sin cáscara
- c) Quebrada
- d) En polvo

2.3 Tipos varietales

El tipo varietal es *Myristica fragrans* Houtt. y no se aplica para otras especies de nuez moscada.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Sabor y color

La nuez moscada seca tiene un sabor característico, que puede variar en función de los factores o condiciones geoclimáticas. La nuez moscada seca debe estar libre de cualquier sabor extraño y especialmente de moho. El sabor es amargo, agrio y picante. La nuez moscada seca tiene un color característico que varía del gris claro al marrón oscuro.

3.2.2 Características físicas

La nuez moscada seca deberá cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Requisitos físicos generales para la nuez moscada seca

Parámetros	Requisito
Contenido de materia vegetal extraña ¹ , % de fracción de masa, máx.	0,5
Contenido de impureza ² , % de masa, máx.	0,5
Moho visible ³ , % de fracción de masa, máx.	Nulo
Insecto muerto, fragmentos de insectos, contaminación de roedores, % de fracción de masa, máx.	Nulo
Insecto vivo, máx.	Nulo
Excrementos de mamíferos y/u otros (mg/kg)	Nulo

[Masa en nuez moscada, % máx.]	3,0
¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final" ² Cualquier materia o material detectable raro, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc. ³ Visto a simple vista	

3.2.3 Características químicas

La nuez moscada seca entera, quebrada y en polvo deberá cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos químicos para la nuez moscada seca entera, quebrada y en polvo

Descripción	Especificación		
	Entera	Quebrada	En polvo
Contenido de humedad, % de fracción de masa, máx.	10,0	10,0	10,0
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máx.	3,0	3,0	3,0
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máx.	0,5	0,5	0,5
Cenizas insolubles en agua, % de fracción de masa (base seca), máx.	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles, % de fracción de masa (base seca), mín.	6,5	6,0	6,0
[Fibra cruda, %, máx]	[NA]	[NA]	[10,0]

3.2.4 Clasificación

La nuez moscada seca se puede clasificar en cuatro formas de presentación; cada uno tiene 2 clases/grados, de acuerdo con los Requisitos específicos, especificados en los cuadros 3, 4, 5 y 6.

Cuadro 3. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada seca con cáscara

Características físicas	Criterios de calidad	
	I ¹	II ²
Cualitativas		
Color	Marrón claro a oscuro, brillante	Marrón pálido
Condición de la semilla	Densa, suena cuando se agita	Densa, suena cuando se agita
Peso del grano	Peso del grano \geq 63% de la semilla entera con cáscara	Peso del grano \leq 63% de la semilla entera con cáscara
Condición de la cáscara	Entera intacta	partida/quebrada/marchita
I ¹ = Clase de calidad A		
II ² = Clase de calidad B		

Cuadro 4. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada seca sin cáscara

Parámetro	Criterios de calidad	
	I ¹	II ²
Cuantitativo		
Semilla bien formada (%), mín.	98	0
Semilla marchita (%), máx.	2	100
Número de semillas por kg, máx.	120	150
Semilla dañada ³ (%), máx.	5	10
Semilla quebrada ⁴ (%), máx.	2	5
Cualitativo		
Condición de la superficie de la semilla	Suave	Marchita

Condición de la semilla	Intacta, densa	Intacta, densa
I¹ = Clase de calidad ABCD II² = Clase de calidad SS ³ Semilla dañada: las semillas de nuez moscada quebradas, descoloridas o que muestran signos de perforaciones, como resultado de infestación de insectos, que afectan la calidad de los materiales ≤ 5% de toda la superficie de la semilla ⁴ Semilla quebrada: semilla partida o quebrada > 5% de toda la superficie de la semilla		

Cuadro 5. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada seca quebrada

Parámetro	Clase de calidad	
	I ¹	II ²
Cuantitativo		
Cortada a la mitad (%)	Mín. 100	Máx. 5
Quebrada en 3 - 4 partes (%), máx.	0	90
Quebrada en 6 - 8 (%), máx.	0	5
Partícula dañada	5	10
I¹ = cortada a la mitad; II² = quebrada		

Cuadro 6. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada seca en polvo

Parámetro	Clase de calidad	
	I	II
Cuantitativo		
Impurezas ¹ , máx.	2	5
Tamaño de partícula (malla), mín.	20	20
¹ Las impurezas derivan de la cáscara de la semilla de nuez moscada, no se aplica a otras impurezas, vistas a simple vista		

3.3 Clasificación de "Unidades defectuosas"

Una muestra de lote que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra), debe ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad, referidos en la Sección 3.2, cuando el número de "unidades defectuosas", tal como se define en la Sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo alimentario está permitido en los productos cubiertos por esta Norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma, se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Anexo III (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.
- 6.2** Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre de los productos

- 8.2.1** El nombre del producto deberá ser Nuez moscada, en forma seca o deshidratada.
- 8.2.2** La naturaleza del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación, según se describe en la Sección 2.2.
- 8.2.3** Origen del producto: país de origen y opcionalmente, el nombre de la región, lugar local de producción/comercialización.
- 8.2.4** Identificación comercial
- Clase/Grado
 - Peso neto
- 8.2.5** Marca de inspección (opcional)
- 8.2.6** Fecha de vencimiento (opcional)

9. ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

10.1 Métodos de análisis

Cuadro 7. Métodos de análisis

Provisión	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939:1980	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en agua	ISO 929:1980	Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación	I
Contenido de calcio expresado como CaO	ISO 1003:2008	Titulación	I
Extracto de éter no volátil	ISO 1108:1992	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual / gravimetría	I
Materia ajena	ISO 927:2009	Examen visual / gravimetría	I
Moho visible	ISO 927:2009	Examen visual	IV

Insecto muerto, fragmentos de insectos, contaminación de roedores	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Insecto vivo	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos y/u otros	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) boletín técnico de la USFDA V.41	Examen visual	IV

10.2 Plan de muestreo

10.2.1 Los planes de muestreo se desarrollan en función del nivel de inspección apropiado

10.2.2 El plan de muestreo separado, para los diferentes niveles de inspección (1 y 2), se dan bajo los cuadros 8 y 9

Planes de muestreo	
El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:	
Nivel de inspección I	- Muestreo normal
Nivel de inspección II	- Controversias, (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote)

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, AQL = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001 – 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
Más de 240,000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS), PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6
Más de 120,000	60	7

PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2,000	13	2
2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4
15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
Más de 42,000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, AQL = 2,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001 – 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
Más de 240,000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS), PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6
Más de 120,000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2,000	13	2
2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4

15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
Más de 42,000	60	7

APÉNDICE II

LISTA DE MIEMBROS DEL GTe

PRESIDENCIA**Dr. Joni Munarso**

Investigador Principal, IAARD, Ministerio de Agricultura,
INDONESIA

ARGENTINA**Florencia Demarco**

SENASA

BRASIL**Sr. Andre Bispo Oliveira**

Inspector de productos vegetales,
Ministro de Agricultura, Ganadería y
Abastecimiento - MAPA
andre.oliveira@agricultura.gov.br

CHILE**Diego Varela**

Punto de Contacto Codex

Constanza Miranda

Coordinadora, Comité Nacional CCSCH

Karen Patricia Baracatt Lobos

Coordinadora, Comité Nacional CCSCH,
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria (ACHIPIA)

EGIPTO**Ahmed M. ELHELW**

Especialista en normas alimentarias, Egipto
Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS)
Ministerio de Comercio e Industria

FRANCIA**Morini Gilles**

Dirección General del Consumo, la Competencia
y la Represión de Fraudes (DGCCRF)

KENYA**Phoebe Owiti**

Normas de Alimentos y Agricultura

COREA**Srta. Eun-kyung Hong**

Ministerio de Alimentación y Seguridad de los
Medicamentos

GRANADA**Sra. Kim Manderson – McQuilkin**

Asociación Cooperativa de Nuez Moscada de
Granada

Sr. Ronald O'Neale

Ministerio de Agricultura

GRECIA**Elena Bellou**

Departamento de Política y Legislación
Alimentaria, Ministerio Helénico de Desarrollo
Rural y Alimentación

INDIA**Sr. Zavier TV**

Junta de Especies

IRÁN**Fakhrisadat Hosseini**

Universidad de Alzahra

Arasteh Alimardani

Novin Saffron Co.

Azade Raeesdana

Universidad Médica de Irán

Bitva Vazirzadeh

Tasalla saffron Company

JAPÓN**Mayumi Tenga**

División de Fabricación de Alimentos, Oficina de
Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio
de Agricultura, Silvicultura y Pesquería

Sr. Satoru SOENO

División de Fabricación de Alimentos, Oficina de
Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio
de Agricultura, Silvicultura y Pesquería

Sr. Shigefumi ISHIKO

División de Fabricación de Alimentos, Oficina de
Asuntos de la Industria Alimentaria, el Ministerio
de Agricultura, Silvicultura y Pesquería

MALASIA**Nurul Syuhada Mohamad Basri**

Ministerio de Salud
División de Seguridad y Calidad de los Alimentos

MÉXICO**Tania Daniela Fosado Soriano**

Secretaría de Economía

Daniel González Sesmas

Oficina General de Normas
Ministerio de Economía

NIGERIA**Fyne J. Okita Uwemedimo**

Oficial Superior, Jefe de Punto de Contacto del
Codex

PERÚ**Ing. Luis Reymundo Meneses**

Coordinador titular de la Comisión Técnica de Especies y hierbas culinarias (vocero), Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Susán Dioses Córdova

Coordinadora alterna de la Comisión Técnica de Especies y Hierbas Culinarias, Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

Juan Carlos Huiza Trujillo

Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex, Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) Minsa

POLONIA**Anna Gierasimiuk**

Inspección Principal de Agricultura y Calidad Alimentaria

REINO UNIDO**Dra. Michelle McQuillan**

Jefa del equipo, Normas de Composición de Alimentos, Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales

Christopher Conder

Asesor Principal de Políticas, Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales

Sophie Gallagher

Asesora de Políticas, Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales

SRI LANKA**Vijai Pasqual**

Institución de Normas de Sri Lanka

Dr. M.A.P.K. Seneviratne

Departamento de Agricultura de Exportación

Dr. Lakshman Gamlath

Director de Salud Ambiental, Salud Ocupacional y Seguridad Alimentaria

Sra. Nalika Kodikara

Comercio

Sra. Malani Baddegamage

Departamento de Agricultura de Exportación

Mrs. I. Jayasekara

Institución de Normas de Sri Lanka

SUIZA**Franziska Franchini**

Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO)

TURQUÍA**Betül VAZGEÇER**

Punto de Contacto del Codex, Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

Ahmet GÜNGÖR

Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**Dorian A. LaFond**

Coordinador de normas internacionales Programa de cultivos especializados de AMS División de Inspección de Cultivos Especializados

George C. Ziobro, Ph.D.

Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada

Marie Maratos

Oficina del Codex de los Estados Unidos de América

Aparna Tatavarthy, Ph.D.

Microbiólogo, Equipo de especias y mezclas de condimentos, División de Productos Vegetales y Bebidas, Oficina de Seguridad Alimentaria (HFS-317), Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada, Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de América

Doreen Chen-Moulec

Oficina del Codex de los Estados Unidos de América

UNIÓN EUROPEA**Marco Castolina****Sr. Denis De Froidmont**

Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

ASOCIACIÓN EUROPEA DE ESPECIAS (ESA)**Steve Clemenson**

Nedspice Sourcing BV Gerente de Calidad y Regulación del Grupo

FOOD DRINK EUROPE**Eoin Keane**

**ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE
ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS
(IOSTA)**

Cheryl Deem
Secretaría IOSTA

Laura Shumow

**CONSEJO INTERNACIONAL DE ASOCIACIÓN
DE FABRICANTES DE PRODUCTOS
COMESTIBLES (ICGMA)**

Nancy Wilkins