

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 7 del programa

CX/FFV 19/21/8  
Junio de 2019

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS  
21ª Reunión**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ÑAME**

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Costa Rica y copresidido por Ghana

Los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar comentarios sobre el Trámite 3 de este proyecto deben hacerlo como se indica en la Carta Circular CL 2019/65-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:

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

## I. ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), en su 20ª reunión <sup>1</sup>, celebrada en Kampala, Uganda 2017, acordó establecer un GTe presidido por Costa Rica y copresidido por Ghana, que trabajaría en inglés y español; para preparar, sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, el anteproyecto de norma para ñame para su distribución; con el fin de recopilar comentarios en el Trámite 3 para su consideración en su próxima reunión.
2. La Comisión, en su 41º sesión (2018) <sup>2</sup>, aprobó la propuesta del trabajo nuevo.
3. Al GTe asistieron 23 miembros, que se enumeran en el Apéndice 2 del presente documento.
4. El GTe comenzó sus deliberaciones a través del primer anteproyecto de norma, distribuido a los miembros del GTe en enero de 2018, con fecha límite para enviar comentarios el 2 de marzo de 2018, en el que se recibieron observaciones de 6 países miembro. De la misma manera; el proyecto de la segunda ronda de comentarios se distribuyó el 30 de abril con un plazo para enviar comentarios el 30 de mayo, del cual se recibieron observaciones de 5 países.

## II. CUESTIONES PRINCIPALES DEBATIDAS EN EL GTe

5. De acuerdo a las observaciones y sugerencias recibidas de los miembros del GTe durante las dos rondas de comentarios, se expresan inquietudes similares con respecto a: requisitos mínimos, disposiciones en cuanto a la clasificación por calibre, homogeneidad, origen del producto, nombre del producto y especificaciones comerciales, las cuales se detallan abajo. Adicionalmente, se ajustaron las observaciones generales al modelo de las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas

### 3.1 Requisitos mínimos

6. Un miembro sugiere reemplazar el término ~~horizontal~~ por el término "**transversalmente**" para que diga: "*estar intacto; sin embargo, el ñame puede cortarse **transversalmente** ...*". La propuesta se recibió con éxito porque se considera que el término es correcto.
7. Un miembro propone eliminar la frase "~~Siempre y cuando la superficie de corte esté suficientemente cicatrizada y no conduzca a más de 5 mm de pulpa inutilizable~~" ya que no hay justificación científica para determinar de qué tamaño debería ser el área de la superficie de corte. Debido a que no hay evidencia para incluir el parámetro mencionado anteriormente, se propone eliminar la frase en cuestión tal como se propone.

#### 3.2.1 Categoría "Extra"

8. Algunos miembros proponen eliminar de esta sección la frase "~~Los ñames deberían estar prácticamente exentos de brotes~~", ya que este defecto ya se considera dentro de los requisitos mínimos, por

<sup>1</sup> REP18 / FFV, párrafo 71 (i)

<sup>2</sup> REP18/CAC, párrafo 66 y Apéndice VI

lo tanto, aplica para todas las categorías. Dicha propuesta se considera apropiada, por lo que se modifica en el anteproyecto de norma.

9. Algunos miembros proponen reemplazar la frase "~~superficies cortadas o cicatrizadas~~" por la frase "**superficies con heridas cicatrizadas** ..." porque, en el ñame, se pueden observar heridas superficiales que se han curado/cicatrizado debido a un proceso de cicatrización natural. Por lo tanto, se considera apropiado reemplazar la frase propuesta.

#### 4. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

10. Un miembro sugiere que la tabla correspondiente a esta clasificación se establezca de acuerdo con las prácticas comerciales y que se incluya de manera facultativa. Aunque la tabla se mantenga en el cuerpo del documento, se considera apropiado incluirla de manera facultativa.

11. Algunos miembros consideran que el código correspondiente a los calibres es apropiado en letras, por lo que se recomienda aceptar la propuesta.

##### 5.1.1 Categoría "extra"

12. Un miembro propone eliminar la frase "~~Dentro de esta tolerancia, se permitirá uno por ciento de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.~~". En el mismo sentido, otro miembro considera que una producción de categoría extra no debería verse afectada por ninguna podredumbre. También consideran que no es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones de la comercialización de productos con podredumbre. Agregan que la presencia de podredumbre se debe a prácticas inadecuadas de manejo poscosecha y que la aceptación o no de estos daños es parte de los acuerdos cliente - proveedor, que no pueden definirse en una norma de calidad y que la podredumbre no debería formar parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad. Por lo tanto, y después de los debates mantenidos en reuniones anteriores de este Comité sobre el tema, el GTe considera que este tema requiere mayor debate en la reunión plenaria de la 21ª reunión del CCFFV.

#### 6.1 Homogeneidad

13. Un miembro propuso incluir el siguiente párrafo: **Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de ñames de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.** A este respecto y debido a los comentarios recibidos en la sección 7.1.2, se recomienda un debate adicional en la reunión plenaria de la 21ª reunión del CCFFV.

##### 7.1.2 Origen del Producto

14. Un miembro propone eliminar el siguiente párrafo: "~~En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de ñame de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.~~". No recomienda incluir la mezcla de variedades de ñame en el mismo envase, porque cada variedad tiene un índice de respiración diferente y diferentes condiciones de almacenamiento y esto puede beneficiar a algunas variedades, pero no a otras, lo que puede dar como resultado el daño del conjunto de ñames envasados. Por lo tanto, y debido a que esta propuesta es contraria a la propuesta planteada en la sección 6.1, se recomienda un debate adicional en la reunión plenaria de la 21ª reunión del CCFFV.

##### 7.2.2 Nombre del Producto

15. Un miembro sugiere eliminar el siguiente texto de esta sección:

~~• En el caso de una mezcla claramente diferente de <especies> variedades de ñame, nombres de las diferentes variedades <especies>. • <especies>, nombres de las diferentes variedades <especies>. "Mezcla de ñames, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de ñame, porque cada variedad tiene un índice de respiración diferente y diferentes condiciones de almacenamiento y es posible que esto beneficie a algunas variedades, pero no a otras, lo que puede dar como resultado el daño del conjunto de ñames envasados. Por lo tanto, y debido a que esta propuesta coincide con los comentarios recibidos en las secciones 6.1 y 7.1.2, se recomienda un debate adicional en la reunión plenaria de la 21ª reunión del CCFFV. Un miembro sugiere que esta sección debe proporcionar alguna orientación sobre los nombres comunes de las diferentes especies que cubre la norma, por ejemplo: ñame blanco, ñame amarillo, ñame grande, ñame pequeño, etc. Sin embargo, es un tema que requiere mayor debate en la reunión plenaria de la 21ª reunión del CCFFV.~~

##### 7.2.4 Especificaciones Comerciales

16. Algunos miembros proponen incluir la frase "peso neto" ya que se considera información importante para la comercialización del producto y que, además, el comprador la exige. Dicha recomendación se considera adecuada.

### **III. RECOMENDACIÓN**

17. El GTe recomienda que el CCFFV21 considere el anteproyecto de norma para el ñame, en particular (i) si se incluye un porcentaje de podredumbre y cuál sería ese porcentaje, en la categoría extra correspondiente a la sección 5.1.1 de las disposiciones sobre tolerancias y (ii ) si se incluye en el mismo envase la mezcla de diferentes variedades de ñame, en la sección 6.1 correspondiente a la homogeneidad.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ÑAME

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para el ñame después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El titular/vendedor será responsable de dicho cumplimiento.

### 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a los tubérculos de variedades comerciales de ñame de la familia Dioscoreaceae obtenidas de las especies *Dioscorea rotundata*, *Dioscorea cayenensis*, *Dioscorea alata*, *Dioscorea esculenta* y *Dioscorea trifida*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor <sup>1</sup>. Se excluyen los ñames destinados a la elaboración industrial.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los ñames deben:

- estar intactos; sin embargo, el ñame se puede cortar transversalmente siempre y cuando la superficie de corte esté suficientemente cicatrizada;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar firmes;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas <sup>2</sup>;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentos de brotes;

El desarrollo y condición de los ñames deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

#### 3.1.1 Requisitos Mínimos de Madurez

Los ñames deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de las especies, el tiempo de cosecha/recolección y la zona en que se producen.

#### 3.2 CLASIFICACIÓN

Los ñames se clasifican en tres categorías según se define a continuación:

---

<sup>1</sup> El color de la piel de los ñames varía de blanquecino a café y café oscuro. El color de la pulpa de los ñames puede ser blanquecino, amarillo, rosa o morado. También se sabe que algunos tubérculos de ñame grandes varían en color entre la cabeza y la cola.

<sup>2</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

### 3.2.1 Categoría "Extra"

Los ñames de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

### 3.2.2 Categoría I

Los ñames de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Cortes o superficies con heridas cicatrizadas, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- Un defecto leve/ligero de forma;

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende ñames que no pueden clasificarse en categorías más altas pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1 de arriba.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los ñames conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- cortes o superficies con heridas cicatrizadas, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto;
- defectos de forma.

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El ñame puede ser clasificado por de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre y el método utilizado.

Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina en base al peso de cada tubérculo o al rango de peso por envase. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código del Calibre	Peso (rango en Kg)
A	> 1.5
B	> 1- 1,5
C	> 0,4 - 1
D	≤0,4

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CXG 47-2003).

#### 5.1.1 Categoría Extra

Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1%; de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

### 5.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 1% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

### 5.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

## 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, en caso de que el producto esté clasificado por calibres, se permitirá una tolerancia del 10.0% en número o en peso de ñames que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres.

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por ñames del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

### 6.2 ENVASADO

Los ñames deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los ñames deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CXC 44-1995).

#### 6.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los ñames. Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del Producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto "ñame" y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

#### 7.1.2 Origen del Producto

País de origen <sup>3</sup>y, facultativamente, nombre del lugar distrito, o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad.

### 7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior.

Para los ñames transportados a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones debe aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

---

<sup>3</sup> Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>4</sup>

### 7.2.2 Nombre del Producto

Nombre del producto <nombre de la variedad <y/o tipo comercial> (facultativo).>

### 7.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar distrito, o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad o especie.

### 7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre expresado por
  - rango de calibre en kg o,
  - código de calibre de acuerdo con el cuadro en la Sección 4 o,
  - de acuerdo con el método utilizado;
- Peso neto.

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. CONTAMINANTES

**8.1** El producto regulado por esta norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CXS 193-1995).

## 9. HIGIENE

**9.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

**9.2** El producto debe ajustarse a 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).

---

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

## Apéndice 2

## Lista de Participantes

	País	Delegado	Puesto	correo electrónico
1.	Argentina	Silvia Santos	Official title or position: Coordinadora de la Dirección de Calidad Agroalimentaria Organization or SENASA -	<a href="mailto:ssantos@senasa.gob.ar">ssantos@senasa.gob.ar</a>
2.	Botswana	Esther Rugara	Principal Scientific Officer – Food Safety	<a href="mailto:erugara@gov.bw">erugara@gov.bw</a>
3.	Brasil	André Bispo Oliveira	Federal Inspector Organization: Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply - MAPA	<a href="mailto:andre.olviera@agricultura.gov.br">andre.olviera@agricultura.gov.br</a>
4.	Costa Rica	Johanny Castro Chinchilla Amanda Lasso Cruz Maricruz Ramírez Sanchez	Universidad de Costa Rica  Costa Rican Codex Secretariat  Teacher - Researcher Post-harvest Physiology Area	<a href="mailto:johanny.castrochinchilla@ucr.ac.cr">johanny.castrochinchilla@ucr.ac.cr</a>  <a href="mailto:alasso@meic.go.cr">alasso@meic.go.cr</a>  <a href="mailto:maricruz.ramirezsanchez@ucr.ac.cr">maricruz.ramirezsanchez@ucr.ac.cr</a>
5.	Dominica	Bristol Lawrence	Official title or position - <i>Manager - Multi-Purpose Packhouse House</i> Organization	<a href="mailto:blawrence@dexiaexport.com">blawrence@dexiaexport.com</a>
6.	España	María de Armas Jaraquemada	Jefe de Area. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad	<a href="mailto:marmas@comercio.mineco.es">marmas@comercio.mineco.es</a>
7.	Ghana	Dr. Joris Gerald Niilante Amissah	Lecturer University of Ghana	<a href="mailto:niilante@gmail.com">niilante@gmail.com</a>
8.	Indonesia	Siti Pudjiarti	Quality Control of Agricultural Products, Directorate Processing and Marketing of Horticulture Produce  Directorate General of Horticulture, Ministry of Agriculture	<a href="mailto:subditsm@gmail.com">subditsm@gmail.com</a>
9.	Irán	NADIA AHMADI	Observer STANDARD RESEARCH INSTITUTE	
10.	Jamaica	Damian Rowe		<a href="mailto:dcrowe@micaf.gov.jm">dcrowe@micaf.gov.jm</a>
11.	México	Alberto Ulises ESTEBAN MARINA	Presidente Comité Codex Frutas y Hortalizas Frescas	<a href="mailto:alberto.esteban@economia.gob.mx">alberto.esteban@economia.gob.mx</a>
12.		Tania D. Fosado Soriano	Punto De Contacto CODEX MÉXICO	<a href="mailto:codexmex@economia.gob.mx">codexmex@economia.gob.mx</a> <a href="mailto:tania.fosado@economia.gob.mx">tania.fosado@economia.gob.mx</a>
13.	Burkina	KAMBIRE Sansan Cyrille Régis  Yaguibou Alain Gustave	Senior Officer in charge of National Contact Codex Contact Point/ Phytosanitary and Quality Control/ Department of Plant Protection Ministry in charge of Agriculture  Observer Agence Burkinabé de Normalisation (ABNORM)	<a href="mailto:cyrille_kam@yahoo.fr">cyrille_kam@yahoo.fr</a>
14.	Chile	Claudia Espinoza	Posición: Coordinadora Nacional del CCFFV. Institución: Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, Ministerio de Agricultura.	<a href="mailto:cffv.chile@sag.gob.cl">cffv.chile@sag.gob.cl</a> - <a href="mailto:claudia.espinoza@sag.gob.cl">claudia.espinoza@sag.gob.cl</a>
15.	República Dominicana	Fátima del Rosario Cabrera	Encargada del Departamento de Alimentos  Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) en el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)	<a href="mailto:Codex.pccdor@misp.gob.do">Codex.pccdor@misp.gob.do</a>



16.	República de Korea	Lee Eun Sil	Korea, Ministry of Food and Drug Safety Codex Researcher, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety	<a href="mailto:codexkorea@korea.kr">codexkorea@korea.kr</a> <a href="mailto:eslee0915@korea.kr">eslee0915@korea.kr</a>
17.	Santa Lucia	Tzarmallah Haynes Joseph	Host Secretariat Saint Lucia Bureau of Standards	
18.	Malaysia	Dee Noo Aiza Hayati Bt Md Noh	Principle Assitant Director Organization: Department of Agriculture	<a href="mailto:dnoaizahai@yahoo.com">dnoaizahai@yahoo.com</a> <a href="mailto:ccp_malaysia@moh.gov.my">ccp_malaysia@moh.gov.m y</a>
19.	Nigeria	Omolara Okunlola, Ph.D Sakhiah Binti Md Yusof	Official title or position Deputy Director  Observer Ministry of Health Malaysia	<a href="mailto:florence.arin@gmail.com">florence.arin@gmail.com</a> <a href="mailto:codexsecretariat@son.gov.ng">codexsecretariat@son.gov. ng</a> <a href="mailto:megesciatt@yahoo.com">megesciatt@yahoo.com</a>
20.	Perú	Susan Karin Dioses Cordova	SENASA ( Servicio Nacional de sanidad Agraria)	<a href="mailto:sdioses@senasa.gob.pe">sdioses@senasa.gob.pe</a>
21.	Tailandia	Sasiwimon Tabyam	Observer National Bureau of Agricultural Commodities and Food	
22.	Uganda	Hakim Mufumbiro	Observer Uganda National Bureau of Standards	
23.	USA	Dorian Augustus LaFond	Observer U.S. Department of Agriculture	<a href="https://www.ams.usda.gov">https://www.ams.usda.gov</a>