



## PROGRAMME MIXTE FAO / OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

## COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES

### Quatrième session

*Thiruvananthapuram, Kerala, Inde, 21-25 janvier 2019*

## RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE

(Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Indonésie)

(Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent formuler des observations au sujet du présent avant-projet à l'étape 3 sont invités à le faire conformément aux recommandations établies dans la CL 2018/59-SCH disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2018 : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.)

### CONTEXTE

1. La proposition de nouveaux travaux de norme pour la noix de muscade; a été examinée pour la première fois lors de la 2<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH2) qui s'est tenue du 4 au 18 septembre 2015 à Goa en Inde; a reçu une approbation conditionnelle (par ordre de priorité), car elle nécessitait quelques changements minimes.
2. Lors de la 3<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires tenue du 6 au 10 février 2017 à Chennai, en Inde, la proposition a été recommandée pour approbation en tant que nouveaux travaux sur la noix de muscade, et a ensuite été classée dans la catégorie « Graines séchées ».

### TERMES DE RÉFÉRENCE

3. La 3<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires a également convenu de créer un groupe de travail en ligne (EWG) présidé par l'Indonésie et travaillant uniquement en anglais pour préparer une norme pour la noix de muscade dans la catégorie des épices et des plantes culinaires (SCH) sur les graines séchées en se fondant sur le concept général des normes de groupe pour observations à l'étape 3 et examen lors de la 4<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires.

### PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

4. Le message de lancement était diffusé en mai 2017, et à cette occasion, dix-huit membres du Codex et trois organisations observatrices ont manifesté leur intérêt à participer au groupe de travail en ligne, à savoir l'Argentine, Brésil, Chili, Égypte, Union européenne, Grenade, Inde, Iran, Japon, Kenya, Corée, Malaisie, Mexique, Pologne, Sri Lanka, Suisse, Turquie, États-Unis, Association européenne des épices (ESA), Food Drink Europe et Organisation internationale des associations commerciales d'épices (IOSTA). La liste détaillée des membres du Groupe de travail en ligne est présentée à l'Annexe II.
5. Le groupe de travail électronique est également convenu d'entreprendre ses travaux via la plate-forme en ligne du Codex.
6. L'Indonésie a fait circuler la première mouture de la norme pour la noix de muscade en septembre 2017 et les dernières observations ont été reçues le 30 novembre 2017 en provenance du Mexique, de la Pologne, de l'Inde, du Japon et de l'IOSTA.
7. Le deuxième projet avait été distribué le 30 janvier 2018 pour date limite des observations le 15 mars 2018 et quatre (4) pays ont soumis leurs observations, à savoir l'Argentine, le Japon, les États-Unis et l'Inde.

## ANALYSE

8. Eu égard aux observations reçues et aux recommandations du président, il n'y a en général, pas eu d'objections aux modifications de l'avant-projet. Les propositions pour lesquelles il n'y a pas eu de consensus ont été placées entre crochets, pour un examen plus approfondi par le Comité.

9. Certaines modifications ont été faites sur le champ d'application pour inclure les mots suivants :

- Remplacer " *Myristica sp.* " Par le terme " *Myristica fragrans* ", car il existe quelques variétés de noix de muscade et le terme est compatible avec la proposition de norme pour la noix de muscade.
- Remplacer " production " par " traitement ", puisque le mot " traitement " est plus adapté à la fabrication de produits alimentaires.

Par conséquent, la champ d'application proposée de la norme est le suivant :

« Cette norme s'applique aux graines séchées de noix de muscade de *Myristica fragrans* de la famille des *Myristicaceae* approvisionnées pour le traitement industriel des aliments et la consommation humaine directe ou pour le reconditionnement le cas échéant »

10. le Groupe de travail électronique a également examiné les définitions de produit et a convenu que la définition devrait inclure « *Myristica fragrans* » au lieu de « *Myristica sp.* » en raison de la cohérence avec le champ d'application. Par conséquent, les définitions de produits sont les suivantes :

« La noix de muscade est le produit préparé à partir de " graines " de *Myristica fragrans* de la famille des *myristicacées* ayant atteint un degré de développement approprié, récolté et traité adéquatement après récolte, en subissant des opérations telles que décapage, séchage, tri, craquage, et / ou broyage avant l'emballage final et le stockage ».

11. Pour les Facteurs essentiels de composition et de qualité, certains paramètres doivent être discutés plus en profondeur, et ils sont indiqués entre crochets, à savoir : macis sur la noix de muscade (tableau 1) et fibre brute (Tableau 2)

## QUESTIONS NÉCESSITANT UNE ANALYSE APPROFONDIE

12. Le Groupe de travail électronique n'a pas pu parvenir à une conclusion sur la préoccupation relative à la proposition des États-Unis et de l'Argentine concernant le mécanisme de rédaction du projet de norme. Il a été suggéré que cette mouture soit rédigée suivant la disposition du format de groupe qui a été présentée à la 3<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires. Sur cette question, le président a besoin de l'avis du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires, étant donné que le groupe de travail « Noix séchées » s'occupe d'un seul produit, à savoir la noix de muscade.

## RECOMMANDATION

13. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de norme pour la noix de muscade présenté à l'Annexe I.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE

### 1. CHAMP D'APPLICATION

« Cette norme s'applique aux graines séchées de noix de muscade de *Myristica fragrans* de la famille des *Myristicaceae* approvisionnées pour le traitement industriel des aliments et la consommation humaine directe ou pour le reconditionnement le cas échéant »

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. Définition du produit

- (i) « La noix de muscade est le produit préparé à partir de " graines " de *Myristica fragrans* de la famille des *myristicacées* ayant atteint un degré de développement approprié, récolté et traité adéquatement après récolte, en subissant des opérations telles que décapage, séchage, tri, craquage, et / ou broyage avant l'emballage final et le stockage ».
- (ii) La noix de muscade a une variété de formes allant d'ovoïde à largement ovoïde, la taille variant entre 2 à 3 cm de long et 1,5 à 2 cm de large.

#### 2.2. Modes de présentation

La noix de muscade peut être approvisionnée dans l'un des modes de présentation suivants :

- a) Entière avec coquille
- b) Entière sans coquille
- c) Cassée
- d) En poudre

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1. Composition

Produit tel que défini à la section 2.

#### 3.2. Facteurs de qualité

##### 3.2.1. Saveur et couleur

La noix de muscade doit avoir une caractéristique de saveur qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade doit être exempte de toute saveur étrangère et surtout de la moisissure. La saveur est amère, âcre et chaude. La noix de muscade doit avoir une couleur caractéristique variant du gris clair au brun foncé.

##### 3.2.2. Caractéristiques physiques

La noix de muscade doit être conforme aux spécifications physiques indiquées dans le tableau 1.

**Tableau 1. Spécifications physiques générales pour la noix de muscade**

Paramètres	Spécification
Teneur en matière végétale étrangère <sup>1</sup> , fraction massique, max.	0,5
Teneur en matière étrangère <sup>2</sup> , % masse, max.	0,5
Moisissure visible <sup>3</sup> , % fraction massique, max.	Néant
Insecte mort, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs, % fraction massique, max.	Néant
Insecte vivant, max.	Néant
Excréments de mammifères et / ou autres excréments (mg / kg)	Néant
[Macis dans la noix de muscade, %, max]	[3,0]
<sup>1</sup> Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final	

<sup>2</sup> Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épice ; telle que des bâtons, des cailloux, des fils de toile de jute, le métal etc.

<sup>3</sup> Vue à l'œil nu

### 3.2.3. Caractéristiques chimiques

La noix de muscade entière, cassée et en poudre doit être conforme aux spécifications chimiques indiquées dans le tableau 2.

**Tableau 2. Spécifications chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et en poudre**

Description	Spécification		
	Entière	Cassée	En poudre
Teneur en eau, % fraction massique, max.	10,0	10,0	10,0
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), max.	3,0	3,0	3,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), max.	0,5	0,5	0,5
Cendres insolubles dans l'eau, % fraction massique (base sèche), max.	1,5	1,5	1,5
Teneur en huiles volatiles, % fraction massique (base sèche), min.	6,5	6,0	6,0
[Fibre brute, %, max]	[N / D]	[N / D]	[10,0]
<sup>1</sup> applicable pour certaines régions			

### 3.2.4. Classification

La noix de muscade peut être classée en quatre modes de présentations, chacun ayant deux classes / grades selon les spécifications détaillées dans les tableaux 3, 4, 5 et 6.

**Tableau 3. Critères de qualité de la noix de muscade avec coquille**

Caractéristiques physiques	Critères de qualité	
	I <sup>1</sup>	II <sup>2</sup>
<b>Qualitatives</b>		
Couleur	Brun clair à brun foncé, brillant	Brun pâle
État de la noix	Dense, fait du bruit quand on la secoue	Dense, fait du bruit quand on la secoue
Poids de la graine	Poids des graines ≥ 63 % de la noix entière avec la coquille	Poids des graines ≤ 63 % de la noix entière avec la coquille
État de la coque	Entière intacte	fissurée / cassée / flétrie
I <sup>1</sup> = classe de qualité A		
II <sup>2</sup> = classe de qualité B		

**Tableau 4. Critères de qualité de la graine de noix de muscade sans coquille**

Paramètre	Critères de qualité	
	I <sup>1</sup>	II <sup>2</sup>
<b>Quantitatif</b>		
Graine bien formée ( %), min.	98	0
Graine flétrie ( %), max.	2	100
Nombre de graines par kg, max.	120	150
Graine endommagée <sup>3</sup> ( %), max.	5	10
Graine cassée <sup>4</sup> ( %), max.	2	5
<b>Qualitatif</b>		
État de la surface de la graine	Lisse	Flétrie
État de la graine	Intacte, dense	Intacte, dense

<b>I<sup>1</sup> = Classe de qualité ABCD</b> <b>II<sup>2</sup> = classe de qualité SS</b> <sup>3</sup> <b>Graines endommagées : graines de noix de muscade cassées, décolorées ou présentant des signes d'infestation à la suite d'une infestation d'insectes affectant la qualité des matériaux ≤ 5 % de la surface totale de la graine</b> <sup>4</sup> <b>Graine cassée : graine fissurée ou éclatée &gt; 5 % de la surface de la graine entière</b>
---

Tableau 5. Critères de qualité des graines de noix de muscade cassées

Paramètre	Classe de qualité	
	I <sup>1</sup>	II <sup>2</sup>
<b>Quantitatif</b>		
Demi coupe ( %)	Min.100	Max.5
Cassée en 3 - 4 morceaux ( %), max.	0	90
Cassée en 6 à 8 morceaux ( %), max.	0	5
Particules endommagées	5	10
<b>I<sup>1</sup> = demi-coupe ;</b> <b>II<sup>2</sup> = cassée</b>		

Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graine de noix de muscade

Paramètre	Classe de qualité	
	I	II
<b>Quantitatif</b>		
Impuretés <sup>1</sup> , max.	2	5
Taille des particules (maille), min.	20	20
<sup>1</sup> Les impuretés proviennent de la coquille de la noix de muscade et le terme ne s'applique pas aux autres impuretés visibles à l'œil nu		

### 3.3. Classification des unités « défectueuses »

Tout échantillon qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité, telles qu'énoncées à la section 3.2 (à l'exception de celles basées sur des moyennes d'échantillons), doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.4. Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité visées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, ne dépasse pas le chiffre d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance spécifiée et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

**5.1.** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

**5.2.** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 6.1.** Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXP 75-2015), Annexe III et autres textes pertinents du Codex tels que les codes des pratiques d'hygiène et autres codes de pratique.
- 6.2.** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et lignes directrices pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques liés aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration appropriée du contenu du produit.

## 8. ÉTIQUETAGE

- 8.1.** Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 8.2. Nom de produit

- 8.2.1. Le nom du produit doit être Noix de muscade, sous forme séchée ou déshydratée.
- 8.2.2. La nature du produit peut inclure une indication de la présentation décrite à la section 2.2.
- 8.2.3. Origine du produit: pays d'origine et éventuellement nom du lieu régional de production / commerce local.
- 8.2.4. Identification commerciale
- Classe / Grade
  - Poids net
- 8.2.5. Marque officielle d'inspection (facultative)
- 8.2.6. Date d'expiration (facultative)

## 9. ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1. Méthodes d'analyse

**Tableau 7. Méthodes d'analyse**

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en eau	ISO 939: 1980 AOAC 986.21 Méthode ASTA 2.0	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928: 1997 AOAC 941.12 A Méthode ASTA 3.0	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930: 1997 AOAC 941.12 B Méthode ASTA 4.0	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929: 1980	Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 6571: 2008	Distillation	I

	AOAC 962.17 Méthode ASTA 5.2		
Teneur en calcium exprimée en CaO	ISO 1003: 2008 AOAC 941.12 C	Titrage	I
Extrait d'éther non volatile	ISO 1108: 1992 AOAC 940.29	Gravimétrie	I
Matière étrangère	ISO 927: 2009 AOAC 960.51 Méthode ASTA 14.1	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927: 2009 AOAC 960.51	Examen visuel / Gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927: 2009 AOAC 960.51	Examen visuel	IV
Insecte mort, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	ISO 927: 2009 AOAC 960.51	Examen visuel	IV
Insecte vivant	ISO 927: 2009 AOAC 960.51	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et / ou autres excréments	Manuel de procédure macro-analytique (MPM) Bulletin technique USFDA V.41 AOAC 960.51	Examen visuel	IV

## 9.2. Plan d'échantillonnage

9.2.1. Les plans d'échantillonnage sont élaborés en fonction du niveau d'inspection approprié

9.2.2. Un plan d'échantillonnage distinct pour les différents niveaux d'inspection (1 et 2) est donné dans les tableaux 8 et 9

### Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit :

Niveau d'inspection I Échantillonnage normal

Niveau d'inspection II Différents, (l'arbitrage du Codex propose une taille de l'échantillon), application

ou besoin d'une meilleure estimation du lot

### PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau d'inspection I, NQA (niveau de qualité d'acceptation) = 6,5)

#### LE POIDS NET EST ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2LB)

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
4800 ou moins	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

Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2.2LB) MAIS PAS PLUS DE 4,5 KG (10LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Chiffre d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	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
Plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Chiffre d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	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
Plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**

(Niveau d'inspection II, NQA = 2,5)

<b>LE POIDS NET EST ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Chiffre d'acceptation (c)</b>
4800 ou moins	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
Plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2.2LB) MAIS PAS PLUS DE 4,5 KG (10LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Chiffre d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	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
Plus de 120 000	60	7

<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10LB)</b>		
<b>Taille du lot (N)</b>	<b>Taille de l'échantillon (n)</b>	<b>Chiffre d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	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
Plus de 42 000	60	7

## ANNEXE II

## LISTE DES MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL EN LIGNE

<p><b>PRÉSIDENT</b>  <b>Dr Joni Munarso</b>  Chercheur principal, IAARD, Ministère de l'agriculture  INDONÉSIE  Courriel : jomunarso@gmail.com  codex.moa.indonesia@gmail.com  bidang_kps@yahoo.co.id</p>	<p><b>INDE</b>  <b>M. TV Zavier</b>  Conseil des épices  csch.zavier@gmail.com</p>
<p><b>ARGENTINE</b>  <b>Florencia Demarco</b>  SENASA  fdemarco@senasa.gob.ar  codex@magyp.gob.ar</p>	<p><b>IRAN</b>  <b>Fakhrisadat Hosseini</b>  Université Alzahra  Sadat77@gmail.com</p> <p><b>Azade Raesdana</b>  Iran Medical University  omsk110@yahoo.com</p>
<p><b>BRÉSIL</b>  <b>M. Andre Bispo Oliveira</b>  Ministère de l'Agriculture  andre.oliveira@agricultura.gov.br;  codexbrasil@inmetro.gov.br;  alsantos.inmetro@gmail.com</p>	<p><b>Arasteh Alimardani</b>  Novin Saffron Company  qc@novinsaffron.com</p> <p><b>Bitavazirzadeh</b>  tasalla saffron Company  bitavazirzadeh@yahoo.com</p>
<p><b>CHILI</b>  <b>Diego Varela</b>  Point de contact du Codex  codex@achipia.gob.cl</p> <p><b>Constanza Miranda</b>  Coordinatrice du Comité National du Codex sur les épices et les plantes culinaires  constanza.miranda@achipia.gob.cl</p>	<p><b>JAPON</b>  <b>M. Satoru SOENO</b>  Division de la fabrication des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches  satoru_soeno270@maff.go.jp</p> <p><b>M. Shigefumi ISHIKO</b>  Division de la fabrication des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches  shigefumi_ishiko180@maff.go.jp;  codex_maff@maff.go.jp</p>
<p><b>ÉGYPTE</b>  <b>Ahmed ELHELW</b>  Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS)  Ministère du Commerce et de l'industrie  helws_a@hotmail.com</p>	<p><b>KENYA</b>  <b>Phoebe Owiti</b>  Normes alimentaires et agricoles  owitip@kebs.org</p>
<p><b>GRENADA</b>  <b>Mme Kim Manderson - McQuilkin</b>  Association coopérative de muscade de la Grenade  kmmmanderson@gmail.com</p> <p><b>M. Ronald O'Neale</b>  Ministère de l'Agriculture  roneale1@gmail.com</p>	<p><b>CORÉE</b>  <b>Mme Eun-kyung Hong</b>  Ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique  hongek3@korea.kr; codexkorea@korea.kr</p>
<p><b>MALAISIE</b>  <b>Nurul Syuhada Mohamad Basri</b>  Ministère de la santé, de la sécurité alimentaire et de la qualité  syuhada.mbasri@moh.gov.my;</p>	<p><b>TURQUIE</b>  <b>Betül VAZGEÇER</b>  Point de contact du Codex, ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage  betul.vazgecer@tarim.gov.tr</p>

<p>raizawanis@moh.gov.my</p>	<p><b>Ahmet GÜNGÖR</b> ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage ahmet.gungor@tarim.gov.tr</p>
<p><b>MEXIQUE</b> <b>Daniel González Sesmas</b> Bureau général des normes Ministère de l'Économie daniel.gonzalezs@economia.gob.mx</p>	<p><b>États-Unis.</b> <b>Dorian A. LaFond</b> Coordonnateur des normes internationales Programme de cultures spéciales AMS Division de l'inspection des cultures spéciales dorian.lafond@ams.usda.gov</p>
<p><b>POLOGNE</b> <b>Anna Gierasimiuk</b> Inspection principale de la qualité agricole et alimentaire pam@ijhars.gov.pl, kodeks@ijhars.gov.pl</p>	<p><b>George C. Ziobro, Ph.D.</b> Centre de sécurité alimentaire et de nutrition appliquée George.Ziobro@fda.hhs.gov</p> <p><b>Marie Maratos</b> Bureau du Codex des États-Unis <a href="mailto:Marie.Maratos@fsis.usda.gov">Marie.Maratos@fsis.usda.gov</a></p>
<p><b>SRI LANKA</b> <b>Dr. M.A.P.K. Seneviratne</b> Département de l'agriculture d'exportation mapkseneviratne@gmail.com</p> <p><b>Dr. Lakshman Gamlath</b> Directeur de la santé environnementale, de la santé au travail et de la salubrité des aliments ltgamlath@gmail.com</p> <p><b>Mme Nalika Kodikara</b> Commerce nalika@doc.gov.lk</p>	<p><b>UNION EUROPÉENNE</b> <b>M. Denis De Froidmont</b> Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu; sante-codex@ec.europa.eu</p> <p><b>ASSOCIATION EUROPÉENNE DE L'ÉPICE (ESA)</b> <b>Steve Clemenson</b> Nedspice Sourcing BV Responsable qualité et réglementation du Groupe sclemenson@nedspice.com</p>
<p><b>Mme Malani Baddegamage</b> Département de l'agriculture d'exportation malani@edb.gov.lk</p> <p><b>Mme I. Jayasekara</b> Sri Lanka Standards Institution ipsitha@slsi.lk</p>	<p><b>FOOD DRINK EUROPE</b> <b>Eoin Keane</b> e.keane@fooddrinkeurope.eu</p> <p><b>ORGANISATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE COMMERCE D'ÉPICES (IOSTA)</b> <b>Cheryl Deem</b> Secrétariat IOSTA cdeem@astaspice.org</p>
<p><b>SUISSE</b> <b>Franziska Franchini</b> Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV franziska.franchini@blv.admin.ch</p>	