



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

16ème session

Mexico (Mexique), 2 – 6 mai 2011

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PIMENTS FORTS

(à l'étape 3)

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par le Mexique

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le 15 avril 2011 au Président du Comité, Mr Christian Turégano Roldán, Directeur général, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique) (Tels.: +52(55) 57 29 94 80, +52(55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Télécopie: +52(55) 55 20 97 15; courriel: dni.mexico@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (Télécopie: +39 (06) 5705 4593; courriel: codex@fao.org)

GÉNÉRALITÉS

1. La quinzième session du Comité sur les fruits et légumes frais a examiné l'avant-projet de norme Codex pour les piments forts et a décidé de retourner l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour d'autres commentaires en particulier sur la classification de la qualité (article 2.2) et du calibrage (article 3). En prenant cette décision, le Comité a rétabli le travail électronique dirigé par le Mexique afin de préparer un texte révisé pour plus de commentaires et pour examen à la prochaine session du Comité.¹

2. Le groupe de travail a révisé le document sur la base des commentaires soumis à l'étape 3, à la seizième session du Comité (octobre 2009), basé sur les réponses à la CL 2009/31-FFV diffusée en novembre 2009. La date butoir pour la présentation desdits commentaires a été fixée au 31 janvier 2010 et prend en compte les commentaires reçus des membres du Groupe de travail dans les deux séries de commentaires internes qui ont eu lieu en septembre 2010 et février 2011. Le projet révisé proposé est présenté à l'Annexe I. La liste des participants se trouve à l'Annexe II.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION DU GROUPE DE TRAVAIL

3. En général, cette version contient des changements éditoriaux tels que le format du document correspond à celui des normes du Codex pour les fruits et légumes frais.

4. L'article 2.2 a été révisé, notamment par suppression du tableau sur la classification des piments forts en fonction de la qualité, tel que présenté dans la section révisée

5. De même, l'article 3 a été révisé, notamment par suppression des caractéristiques liées au poids dans le tableau du calibrage des piments conformément au type commercial

6. Pour clarifier le texte, une note explicative a été incluse dans l'Annexe sur les définitions des types commerciaux de piments forts pour expliquer que l'objet de l'Annexe est de fournir une liste informative qui permette l'identification des types commerciaux comportant un piquant au-dessus de 1000 Scoville index.

7. Enfin, l'Annexe B et les tableaux sur la description des défauts selon l'origine, l'indice de Scoville pour différents piments forts frais et les méthodes d'analyse pour piquant, ont été supprimés du texte car ils se trouvent hors du champ d'application de la norme et restent comme contexte historique de la référence technique consultée pour l'élaboration de l'Annexe.

¹ ALINORM 10/33/35, par. 84-85 et Annexe V.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES PIMENTS FORTS**1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les types commerciaux de piments¹ (piments forts) issues du *Capsicum spp.*, de la famille des *Solanaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des piments forts destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- entiers, le pédoncule (tige) peut être absent, pourvu que la cassure soit nette et que la peau adjacente ne soit pas endommagée;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- fermes;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement exempts de signes de déshydratation.

2.1.1 Le développement et l'état des piments forts doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

2.2 CLASSIFICATION

Les piments forts sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les piments forts de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, qui affectant une zone jusqu'à 0,5% de la surface du produit, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les piments forts de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques du type commercial. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, qui affectant une zone jusqu'à 2,0% de la surface du produit, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les piments forts qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Certains défauts, qui affectant une zone jusqu'à 3,0% de la surface du produit, peuvent toutefois être autorisés, à condition que les piments forts conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur, conformément au Tableau 1 et avec les formes décrites à l'annexe.

¹ Piments forts avec un goût fort/piquant de 1000 sur l'échelle de Scoville.

Tableau 1: Classement des piments forts par le type commercial

ANCHO (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
DE ARBOL (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
HABANERO (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥4	Non applicable
JALAPEÑO (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
MANZANO (<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pay)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	< 6	6 - 8,5	> 8,5	Non applicable
SERRANO (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>annuum</i>)				
	PETIT	MOYEN	GROS	EXTRA-GROS
Longueur (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	Non applicable

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage (ou dans chaque lot pour les produits présentés en vrac) pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour la Catégorie « Extra », cinq pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

Pour les Catégories I et II, dix pour cent, en nombre ou en poids, de piments forts correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être homogène et ne comporter que des piments forts de même même origine, type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage (ou les lots, si le produit est en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les piments forts doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs², propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les piments forts doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des piments forts. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les piments forts peuvent être présentés comme suit:

- (a) en vrac (sacs);
- (b) dans des emballages destinés au consommateur final.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété³.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

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

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom du type commercial (facultatif)³.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre;
- type commercial.

² Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

³ La législation nationale de certains pays exige la déclaration explicite du type commercial.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

ANNEXE

DÉFINITIONS DES TYPES COMMERCIAUX DE PIMENTS (PIMENTS FORTS)

L'objectif de la liste est d'identifier le type distinct de piment. La liste est à titre informatif seulement et n'est pas une liste positive des variétés approuvées ou types commerciaux.

Ci-après les définitions spécifiques des différents types commerciaux de piments régis par la présente norme.

1.1 Ancho (*Capsicum annuum* L. var *annuum*)

Les fruits ont une forme conique (en cœur), un corps cylindrique ou aplati avec creux bien défini. Ils ont des extrémités pointues ou tronquées (camus), avec deux ou trois cavités et un mur ou péricarpe épais et résistant. La couleur varie entre vert clair et vert foncé.

1.2 De Árbol (*Capsicum annuum* L. var *annuum*)

Ce sont des fruits longs et minces au corps cylindrique et ondulé, de 6 à 12 cm de long et de 0,7 à 1 cm de diamètre, avec deux ou trois divisions. De couleur vert émeraude, ils deviennent d'un rouge éclatant quand ils sont totalement mûrs. Ils ont des extrémités pointues.

1.3 Habanero (*Capsicum chinense* Jacq.)

Ces fruits sont des baies creuses formées de deux, trois ou quatre cavités, où la triple cavité est celle qui prédomine. Ils présentent des formes et des tailles caractéristiques (lobulaire en cloche ou en triangle), de couleur verte lorsqu'ils sont mûrs physiologiquement (stade de maturité) et orange lorsqu'ils atteignent la maturité complète, ainsi que des couleurs intermédiaires propres au processus de maturité (partiellement vert, jaune, orange ou rouge). La surface du fruit (épiderme) est lisse ou légèrement rugueuse et à l'apparence brillante. Les fruits peuvent être très piquants ou extrêmement piquants et ils possèdent une odeur caractéristique.

1.4 Jalapeño (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo jalapeño)

Ce sont des fruits coniques ou allongés, de forme cylindrique ou des corps marqués selon le nombre de cavités (trois ou quatre cavités). Ils ont un corps lisse ou intermédiairement liégeux (± 30 pour cent). Ils doivent avoir un péricarpe charnu (0,4 à 0,6 cm d'épaisseur) et solide.

1.5 Manzano (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pay)

Ce sont des fruits à baies charnues, de deux à quatre cavités, de couleur brillante, jaune clair ou rouge, présentant diverses tailles et formes caractéristiques, extrémités aplaties ou pointues, corps lisse et marqué, suivant la quantité de cavités. Ils doivent avoir un péricarpe gros et généralement de forme similaire à celle d'une pomme. Les grains sont noirs et ils logent dans des placentas blanchâtres.

1.6 Serrano (*Capsicum annuum* L. var *annuum*)

Ce sont des fruits droits et longs de forme cylindrique, à l'épiderme lisse et brillant. Leur couleur varie du vert émeraude au vert foncé, et ils présentent de deux à trois cœurs et aucune cavité interne.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Punto de Contacto: JIMÉNEZ Rodríguez Gabriela Alejandra
Subdirectora de Normas/Dirección de Cultivos Agroindustriales
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
Municipio Libre 377 Piso 2 ala "B"
Col. Santa Cruz Atoyac
C.P. 03100
Tel: 00 52+38 71 10 00 Ext 28313
E-mail: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

ARGENTINA
ARGENTINE

SANTOS Silvia
Coordinadora de Frutas y Hortalizas
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Avenida Paseo Colón 367(1063)
3° Piso, frente-Bs. As. Argentina
Tel: 54114121-5293
Fax: 54114121-5299
E-Mail: ssantos@senasa.gov.ar

AUSTRALIA
AUSTRALIE

SOLOMON Robert
Australian Delegate to CCFV
Manager, International Foods Standards
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia
Tel: 61 2 6272 5945
Fax: 61 2 6272 3025

BOLIVIA
BOLIVIE

TORREZ Zamora Marco Antonio
Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra
Calle Jose Natush S/n SENASAG Oficina Nacional,
Trinidad- Bolivia
Tel: 591 3462 8107 Ext 1601
Fax: 591 34624194
E-mail: mtorrez@hotmail.com

COLOMBIA
COLOMBIE

MUNAR León Ricardo Enrique
Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación
ICONTEC
Carretera 37 N°52-95 Bogota D.C.
Tel: 571 6078888 Ext. 1442
Fax: 571 3150613
E-mail: rmunar@icontec.org

COSTA RICA

MONTEVERDE Castro Gina
Supervisora Fitosanitaria
Ministerio de Agricultura y Ganadería Servicio Fitosanitario
del Estado, Departamento de Exportaciones Costa Rica
Tel: (506) 2260 8300 Etx.2054
(506) 2260 6721
Fax: (506) 2260 6721
E-mail: gmonteverde@proteconet.go.cr

DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA

DE JESÚS Santos Josué
Director Técnico, en la Dirección General de Normas y
Sistemas de Calidad, DIGENOR
Secretaría de Estado de Industria y Comercio (SEIC)
Av. México, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan
Pablo Duarte,
Santo Domingo, D.N. Rep. Dominicana.
Tel: 809 686 2205, ext.295
E-mail: josue.maxfro@gmail.com
codexsespas@yahoo.com

INDIA
INDE

REDDY L. Shivarama
Dy. Commissioner (Hort)
Ministry of Agriculture, Govt. of India New Delhi
Tel: +91 11 2338 1850
Fax: +91 11 2338 8756
E-mail: shivareddy22@yahoo.co.in

INDONESIA
INDONÉSIE
ERVANDIARI Islana
Deputy Director, Biosafety Control of Plant Product,
Indonesian Agricultural Quarantine Agency Ministry of
Agriculture.
Jln. Harsono RM, No. 3, Ragunan Jakarta
E Building, 5th Floor
Tel: 62217821637
Fax: 62217821637
E-mail: ervandiar1@yahoo.com

JAMAICA
JAMAÏQUE

GOLDSMITH Juliet
Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture & Fisheries,
Hope Gardens, Kingston 6
Tel: 1 876 977 7160
Fax: 1 876 977 7160
E-mail: jugoldsmith@moa.gov.jm
julietgoldsmith@gmail.com

JAPAN
JAPON
JAPÓN

YOSHIO Ayako
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry
of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-mail: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

KENYA
KENIA

GITHINJI Mary
Plant Health Inspector
Kenya Plant Health Inspectorate Service,
P.O.Box 49592 00100 Nairobi Kenya
Tel: +254 667154, +254 (0)20 353 6171
E-mail: mgithinji@kephis.org

MEXIQUE
MÉXICO

RAMÍREZ Meraz Moisés
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y
Pecuarías
INIFAP
Carretera Tampico Mante Km. 55, Villa Cuauhtémoc,
Tamaulipas, México
CP. 89610
Tel: 836 2760168
E-mail: mramirezmm@yahoo.com.mx

GONZÁLEZ Estrada Tomás
Director General CONCYTEY
Calle 60 Norte No. 301 Depto. 210,
Col. Revolución CP 97118. Centro CITI edificio anexo al
Centro de Convenciones Siglo XXI. Mérida, Yucatán,
México.
Tel.: (999)938.04.00 y (999)938.04.51
E-mail: tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx

AGUIRRE Ramírez Adriana
Facilitadora
Comité Nacional Sistema Producto Chile/SAGARPA
E-mail: conaproch@prodigy.net.mx

DÍAZ Perea Esteban

Productos Loltun, S.A. de C.V.

Tel: (00 52 55) 55 41 23 27

E-mail: ediazperea@prololun.com

CANCHE Canche Eduardo

Gerente

Promotora Agroindustrial de Yucatán, S.A. de C.V

Tel: (999) 912 4222

E-mail: ecanche@habanero-yucatan.com

LEDÓN Badillo Juan Carlos

Comité Estatal Sistema Producto Chile en el Estado de Yucatán/SAGARPA

E-mail: conaproch@prodigy.net.mx

NIGERIA**NIGÉRIA****ADEGBOYE, Abimbola Opeyemi**

Chief Regulatory Officer

National Agency for Food and Drug Administration and Control NAFDAC

Plot. 2032 Olusegun Obasanjo, Way

Wuse, Zone 7, Abuja, Nigeria

Tel: + 234 805 317 0810

E-mail: adegboye.a@nafdac.gov.ng

bimbostica@yahoo.com

PANAMA**PANAMÁ****ABREGO Ruiz Federico**

Jefe del Departamento de Agroquímicos

Ministerio de Desarrollo Agropecuario

República de Panamá

Río Tapia, Tocumen

Tel: (507) 220 0733 / 6780 4236

Fax: (507) 220 7981

E-mail: fedabreg@mida.gob.pa

fedabreg@yahoo.com

PARAGUAY**AYALA Franco Pablo**

Director de Calidad e Inocuidad de Productos Vegetales

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de

Semillas (SENAVE) Paraguay

Tel: 595 21 44 15 49

Fax: 595 21 44 14 91

E-mail: direccioncalidad_inoc@senave.gov.py

payalafranco@yahoo.com

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****PHONKLIANG Korwadee**

Standard Officer, ACFS

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,

50 Phaholyothin Road, Lad yao, Chatuchak, Bangkok 10900

Thailand

Tel: 662 561 2277

Fax: 662 561 3357

E-mail: korwadeep@hotmail.com

UNITED STATES OF AMERICA**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS DE AMERICA****LAFOND Dorian A.**

International Standards Coordinator

Office of the Deputy Administrator

AMS fruit and Vegetable Programs

1400 Independence Ave. SW

Tel: 202-690-4944

Cell: 202-577-5583

Fax: 202-720-0016

E-mail: dorian.lafond@fas.usda.gov