

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 4(a) del programa

CX/FFV 11/16/7

Marzo 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHILE

(En el Trámite 3)

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por México

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de los normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del 15 de abril de 2011 al: Presidente del Comité, Mto. Christian Turégano Roldán, Director General, 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, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Fax: +52 (55) 55 20 97 15; E-mail: dni.mexico@economia.gob.mx), con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: codex@fao.org)

ANTECEDENTES

1. La 15ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas frescas examinó el Anteproyecto de Norma del Codex para el Chile y decidió devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para mayores comentarios en particular para la clasificación de categorías de calidad (sección 2.2) y la clasificación por calibres (sección 3). Al tomar esta decisión, el Comité restableció el grupo de trabajo electrónico liderado por México para que preparara un texto revisado para comentarios adicionales y examen en la siguiente reunión del Comité.¹

2. El grupo de trabajo revisó el documento en base a los comentarios presentados en el Trámite 3 en la 16ª reunión del Comité (octubre de 2009), en respuesta a la CL 2009/31-FFV que fuera circulada en noviembre de 2009 con plazo de comentarios al 31 de enero de 2010 y teniendo en cuenta las observaciones recibidas de los miembros del grupo de trabajo en las 2 rondas internas de comentarios que se llevaron a cabo en septiembre de 2010 y febrero de 2011. El Anteproyecto revisado se encuentra en el Anexo I. La lista de participantes se presenta en el Anexo II.

SUMARIO DE LAS DISCUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO

3. En general, la presente versión contiene cambios de forma que acercan el documento al formato para la redacción de normas Codex para frutas y hortalizas frescas.

4. En lo particular, se hace énfasis en la revisión de la sección 2.2 habiéndose eliminado el cuadro sobre la clasificación de los chiles por calidad, según queda redactado en la sección 2.2 revisada.

5. De igual forma, se hace énfasis en la revisión de la sección 3 habiéndose eliminado las especificaciones referidas al peso del cuadro sobre la clasificación de calibres de los chiles de acuerdo al tipo comercial.

6. Para dar claridad al texto, se incluye en el Anexo sobre definiciones de tipos comerciales de los chiles frescos, un texto aclaratorio que el propósito de la misma es una lista informativa que permite identificar los tipos comerciales considerados con un pico por arriba de las 1000 Unidades Scoville.

7. Finalmente, se retira del texto el Anexo B y sus 3 cuadros sobre la descripción de defectos por su origen; grados Scoville para diferentes variedades de chile fresco y métodos de análisis para pungencia, por no ser campo de aplicación de la Norma, quedando como antecedentes del referente técnico consultado para la construcción del mismo.

¹ ALINORM 10/33/35, párrs. 84-85 y Apéndice V.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHILE

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los tipos comerciales de chiles¹ (ajíes picantes) obtenidos de *Capsicum spp*, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los chiles destinados a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar enteros, con o sin pedúnculo (tallo), siempre y cuando el corte esté limpio y la piel adyacente no presente daños;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- 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 extraños;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.
- estar prácticamente exentos de signos de deshidratación.

2.1.1 El desarrollo y condición de los chiles deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los chiles se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los chiles de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos del tipo comercial. Deberán estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves que afecten un área de hasta 0,5% de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los chiles de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos del tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves que afecten un área de hasta el 2,0% de la superficie del fruto, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

¹ Los chiles que presenten una pungencia mínima de 1000 unidades Scoville.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los chiles que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, defectos que afecten un área de hasta el 3,0% de la superficie del fruto, siempre y cuando los chiles conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

[El calibre en los tipos de chile se determina por el tamaño y la forma. El tamaño se determina en base a su longitud, conforme se establece en el Cuadro 1 y la forma se determina conforme al Anexo.

Cuadro 2: Clasificación de los chiles de acuerdo al tipo comercial.

ANCHO (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
DE ARBOL (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
HABANERO (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥ 4	No aplica
JALAPEÑO (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
MANZANO (<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pay.)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6 a 8,5	> 8,5	No aplica
SERRANO (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i>)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	No aplica

]

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los chiles que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los chiles que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los chiles que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para la Categoría Extra, el 5%, en número o en peso, de los chiles que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

Para las Categorías I y II, el 10%, en número o en peso, de los chiles que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por chiles del mismo origen, calidad, calibre (tamaño) y tipo comercial. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los chiles deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos², estar limpios y ser de calidad tal que evite 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 chiles deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los chiles. Los envases (o lote, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los chiles podrán presentarse en una de las siguientes formas:

- (a) A granel (en sacos);
- (b) En envases destinados al consumidor final.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente³, con el tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre del tipo comercial (facultativo)³.

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño);
- Tipo comercial.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

³ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración explícita del tipo comercial.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una 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).

ANEXO

DEFINICIONES DE TIPOS COMERCIALES DE CHILES

El propósito de la lista es identificar los distintos tipos de chile. La lista es informativa y no aprobatoria de variedades o tipos comerciales.

A continuación se incluyen las definiciones específicas para los diferentes tipos comerciales de chiles regulados por la presente Norma.

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

Los frutos son de forma cónica (acorazonados), de cuerpo cilíndrico o aplanado con "cajete" bien definido. Son de ápices puntiagudos o truncados (chatos), con dos o tres lóculos y de pared o pericarpio grueso y resistente. Su color varía de verde claro a verde oscuro.

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

Frutos largos y delgados de cuerpo cilíndrico y ondulado, de 6 a 12 cm de largo y de 0,7 a 1,0 cm de diámetro, de dos a tres lóculos. De color verde esmeralda cambia a rojo brillante en su estado de madurez total. Son de ápice puntiagudo.

1.3 **Habanero** (*Capsicum chinense* Jacq. *Grupo habanero*)

Estos frutos son bayas huecas formadas por 2, 3 y 4 lóculos (cavidades), predominando el trilocado. Presentan formas y tamaños característicos (lobular acampanulado o triangular), de color verde en madurez fisiológica (punto sazón), rojo y naranja cuando alcanza su madurez completa, así como colores intermedios propios del proceso de maduración (parcialmente verde, amarillo, naranja o rojo). La superficie del fruto (epidermis) es lisa o ligeramente rugosa y de apariencia brillante. Los frutos pueden ser muy picantes o extremadamente picantes y poseen un aroma característico.

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

Frutos cónicos o alargados, de forma cilíndrica o cuerpos marcados de acuerdo al número de lóculos (3 ó 4 lóculos). De cuerpo liso o con corchosisidad intermedia ($\pm 30\%$). Deben ser de pericarpio grueso (0,4 a 0,6 cm. de espesor) y sólido.

1.5 **Manzano** (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pay)

Frutos de bayas carnosas, de dos a cuatro lóculos, de color brillante amarillo claro ó rojo, que presentan diversos tamaños y formas características, ápice chato o puntiagudo, cuerpo liso y marcado, dependiendo de la cantidad de lóculos. Deben ser de pericarpio grueso y generalmente de forma similar al de una manzana. Las semillas son negras y se alojan en placentas blancuzcas.

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

Frutos rectos y largos de forma cilíndrica, epidermis lisa y brillante, de color verde esmeralda a verde oscuro que presentan de dos a tres lóculos y sin cavidades internas.

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.dgvdt@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: munar@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: ervandiari61@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
Pecuarias
INIFAP
Carretera Tampico Mante Km. 55, Villa Cuauhtémoc,
Tamaulipas, México
CP. 89610
Tel: 836 2760168
E-mail: mramirezmx@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@prololtun.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 Officier, 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