

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5b del programa

CX/PFV 10/25/6

Marzo 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

25^a reunión

Bali, Indonesia,

25 – 29 de octubre de 2010

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)

(N01-2009)

(En el Trámite 3)

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, incluidas las posibles repercusiones sobre sus intereses económicos, a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **16 de julio de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse:

a:

US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
(Estados Unidos de América)
Fax: + 1.202.720.3157;
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov
- *preferiblemente* -

con copia a:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa mixto FAO/OMS sobre normas
alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma,
(Italia)
Fax: + 39 (06) 5705 .4593
Correo electrónico: codex@fao.org
- *preferiblemente* -

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24^a reunión, acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la *Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva* (CODEX STAN 241-2003) e incluir el texto revisado como un anexo en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* (CODEX STAN 297-2009). Asimismo, el Comité acordó encomendar la revisión a un grupo de trabajo electrónico dirigido por Francia a fin de presentar un documento revisado para ser examinado en la próxima reunión del Comité.¹ La Comisión, en su 32^o período de sesiones, aprobó la revisión de la norma como un nuevo trabajo del Comité².

2. El grupo de trabajo revisó la norma según lo indicado por el Comité. No obstante, se recomendó que la norma debiera presentarse como un documento independiente debido a que el ámbito de aplicación de la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que la *Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva* se aplica a brotes de bambú en medios de cobertura con o sin fermentación. Asimismo, se señaló que ésta es una norma relativamente nueva que se incluyó en la revisión prácticamente para anexarla a la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva*.

¹ ALINORM 09/32/27, párrs. 36, 108 y 109.

² ALINORM 09/32/REP, Ap. VI.

3. En vista de lo anterior, la revisión se enfocó principalmente en las disposiciones para los medios de cobertura, que todavía se referían a las “Directrices del Codex para Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración)” que se habían suspendido al incluir las disposiciones pertinentes en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva*³, y en la simplificación de la sección de aditivos alimentarios al hacer referencia al Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la medida de lo posible. Estos cambios implican la eliminación de otros ingredientes autorizados (sección 3.1.3) y reguladores de la acidez, dosis limitada por las buenas prácticas de fabricación (sección 4.1) de la norma CODEX STAN 241-2003.

4. Además, la Secretaría ha incluido disposiciones para la clasificación de envases defectuosos y aceptación del lote bajo la sección sobre criterios de calidad y disposiciones adicionales para pesos y medidas para efectos de coherencia con otras normas para hortalizas en conserva que tengan disposiciones afines. La sección sobre la higiene fue modificada con la introducción de una nota a pie de página mediante la que los productos elaborados de conformidad con el *Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23-1979) deberían continuar incluyendo la disposición relativa a los criterios microbiológicos pero con una nota a pie de página que indique que no se recomiendan dichos criterios para este tipo de productos⁴. La sección sobre el etiquetado también se modificó para incorporar disposiciones para otras formas de presentación e ingredientes. El etiquetado de otras formas de presentación se incluyó para efectos de coherencia con las disposiciones correspondientes en la sección 2.3.6. Las disposiciones para ingredientes se insertaron para permitir el etiquetado de ingredientes específicos que pudieran afectar al sabor característico del producto, tal como pudiera ser el caso en vista de las nuevas disposiciones para los medios de cobertura. Ambas disposiciones de etiquetado se aplican con regularidad a las normas para hortalizas en conserva que tienen este tipo de disposiciones⁵. Los métodos de análisis pertinentes a los brotes de bambú en conserva se integraron en la norma para facilitar su consulta.

5. La norma revisada se presenta en el Anexo I. Las razones en las que se basa la revisión se presentan en el Anexo II. La lista de los participantes se presenta en el Anexo III. Los cambios (adiciones) se presentan resaltados en letra cursiva.

Solicitud de observaciones

6. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva* (revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) siguiendo las indicaciones anteriores, en especial, sobre las nuevas disposiciones para los medios de cobertura.

³ ALINORM 09/32/27, párr. 77.

⁴ Véanse las Normas del Codex para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981), algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007), algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009), etc.

⁵ Véanse las Normas del Codex para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981), los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981), algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009), etc.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica los brotes de bambú en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra*, que cumplen con las características de las especies comestibles de brotes de bambú, y están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, o bien a una elaboración ulterior.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por brotes de bambú en conserva el producto:

- (a) preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un líquido de cobertura con o sin fermentación;
- (b) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro;
- (c) cuyo pH deberá ser el siguiente:
 - (i) brotes de bambú fermentados naturalmente - pH inferior a 4,0;
 - (ii) brotes de bambú acidificados - pH comprendido entre 4,0 y 4,6;
 - (iii) brotes de bambú no fermentados y no acidificados - pH superior a 4,6.

2.2 ESPECIES

Se podrán utilizar cualesquiera brotes de bambú comestibles.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 **Enteros** - Brotes de bambú con las puntas y la pulpa recortadas para eliminar las superficies exteriores y las bases duras.

2.3.2 **En mitades** - Brotes de bambú enteros cortados longitudinalmente por la mitad.

2.3.3 **En rodajas** - Brotes de bambú cortados en rodajas uniformes.

2.3.4 **En tiras** - Brotes de bambú cortados en tiras delgadas de tamaño regular.

2.3.5 **En cubos** - Brotes de bambú cortados en cubos de tamaño regular.

2.3.6 Otras Formas de Presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes Básicos

Brotos de bambú, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.1.2 Medios de Cobertura

3.1.2.1 Ingredientes Básicos

Agua y, si es necesario, sal.

3.1.2.2 Otros Ingredientes Autorizados

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 y puede incluir, pero sin limitarse a:

- (a) *azúcares, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999), y/o productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como la miel, según se define en la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981);*
- (b) *plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);*
- (c) *vinagre;*
- (d) *zumos (jugos) o concentrados de frutas según se definen en la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005);*
- (e) *aceite;*
- (f) *puré de tomate según se define en la Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado (CODEX STAN 57-1981).*

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Los brotes de bambú en conserva deberán tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

3.2.1 Defectos y Tolerancias

En el Cuadro 1 se indican las limitaciones máximas permitidas para irregularidades y formas.

Cuadro 1

Grupo	Forma de presentación	Limitaciones
1	Enteros o en mitades	(a) ninguna si hay menos de 3 piezas por envase; (b) 1 unidad si hay 3-5 piezas por envase; (c) 2 unidades si hay 6-9 piezas por envase; (d) 3 unidades por cada 10 si hay más de 10 piezas por envase.
2	En rodajas, tiras, cubos	20% del peso escurrido.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
334	Acido tartárico	1300 mg/kg

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican 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).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 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).¹

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (*menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación*). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los Anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.²

7.1.4.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8 ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto deberá ser “brotes de bambú”, “brotes de bambú cocidos” o “brotes de bambú fermentados”. Cuando proceda, se indicará la forma de presentación como parte del nombre del producto.

8.2.4 **Otras formas de presentación** - *Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.3.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.*

8.2.5 *Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2.2, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.*

² Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8.2 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

Information for non-retail containers shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer, as well as storage instructions, shall appear on the container. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

9 METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
<i>Peso escurrido</i>	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	<i>Tamizado (cribado)</i> <i>Gravimetría</i>	<i>I</i>
<i>Llenado del envase</i>	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	<i>Pesaje</i>	<i>I</i>
<i>pH</i>	AOAC 981.12	<i>Potenciometría</i>	<i>I</i>

**DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE
(CAC/RM 46-1972)**

1 ÁMBITO

Este método se aplica a los recipientes de vidrio³.

2 DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

4 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

³ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE LA NORMA REVISADA

2.1. OBSERVACIONES Y CONSIDERACIONES SOBRE LA NORMA VIGENTE EN RELACIÓN CON EL PROYECTO PARA LOS BROTES DE BAMBÚ

Observación importante:

Ésta es una norma bastante nueva que se incluyó en la revisión prácticamente para anexarla a la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

No obstante, el ámbito de aplicación de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que esta norma se aplica a brotes de bambú en conserva en medios de cobertura con o sin fermentación.

Por lo tanto, hay dos posibilidades:

- (1) O se cambia el ámbito de aplicación de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva de modo que incluya productos fermentados, y la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva se incluye entonces como anexo en la norma general
- (2) O la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva se trata como un texto independiente, y solamente se actualiza.

Esta norma fue elaborada originalmente por el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), y Tailandia fue un participante activo en su elaboración. Por lo tanto, la opinión de Tailandia fue muy importante.

2.2. OBSERVACIONES RECIBIDAS DE BRASIL Y TAILANDIA

TAILANDIA

El ámbito de aplicación de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva indica que *“Esta Norma no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre”*. Por lo tanto, debería revisarse para abarcar el ámbito de aplicación de la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva. Si el ámbito de aplicación de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva no puede cambiarse, opinamos que la Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva debiera presentarse como una norma independiente; esto sería preferible para evitar confusión.

BRASIL

Brasil presenta una observación sobre “otros ingredientes autorizados”.

Observación

Con respecto a esta opción, es necesario tener en cuenta que, además de las disposiciones incluidas en el ámbito de aplicación, la sección 2.1 Definición del producto indica:

“Se entiende por hortalizas en conserva el producto preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración”.

Además, en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), estas hortalizas en conserva se encuentran en la categoría de alimentos 04.2.2.3/4.2.2.4, mientras que las hortalizas fermentadas se encuentran en la categoría de alimentos 04.2.2.7.

Por consiguiente, sólo las disposiciones para los medios de cobertura incluidas en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva serían modificadas de manera precisa con respecto al ámbito de aplicación.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: **Ms. Claudine MUCKENSTURM**
Président: Sous direction des produits agricoles et alimentaires
 Direction générale de la concurrence,
Presidente: de la consommation et de la répression des fraudes
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
 PARIS CEDEX 13
 75703 France
 Phone: +33 01 44 97 24 37
 Fax: +33 01 44 97 05 27
 Email: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

BRAZIL- BRÉSIL-BRASIL

Ms. Shirley Aparecida Garcia BERBARI

Scientific Researcher
 Institute of Food Technology
 Campinas
 2880 Av.
 Jardim Chapadão
 São Paulo, Brazil
 Phone : 55 1937431848
 Fax : 55 1932423104
 Email : sberbari@ital.sp.gov.br

Mr. André BISPO OLIVEIRA

Processed Fruits & Vegetable Coordinator
 DIPOV/SDA/MAPA
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342
 Brazil Cep 70043-900
 Phone : +55 61 3218 2627
 Fax : +55 61 3224 4322
 Email : qualidadevegetal@agricultura.gov.br

CANADA-CANADÁ

Mr. Jim TRENHOLM

National Manager
 Food Safety and Assessment
 Agrifood Division
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario KIA OY9
 Canada
 Phone: 613-221-7151
 Fax: 613-221-7294
 Email: trenholmj@inspection.gc.ca

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENE
COMUNIDAD EUROPEA**

Mr. Risto HOLMA

Administrator
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 Brussels 1049
 Belgium
 Phone: +32 2 299 86 83
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: Risto.Holma@ec.europa.eu

INDONESIA-INDONÉSIE

Ms. Olvy ANDRIANITA

Assistant to the Commercial Attache
 Embassy of the Republic of Indonesia
 2020 Massachusetts Avenue, N.W.
 Washington, DC 20036
 Phone: (202) 775-5353
 Fax: (202) 775-5354
 Email: olvy.andrianita@embassyofindonesia.org;
olvyandrianita@yahoo.com

JAPAN-JAPON-JAPÓN

Mr. Sano FUMIAKI

Chief of Section, International Affairs of Fruit and
 Vegetables
 Ministry of Agriculture
 Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Phone: 81 3 3502 5958
 Fax: 81 3 3502 0899
 Email: fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

KENYA-KENIA**Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Head of Delegation
 Manager-National Codex Committee Secretary
 Codex Office
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 00200 G.P.O.
 Kapiti Road off Mombasa Road
 Nairobi
 Kenya
 Phone : 254-02-605490/6948303
 Email : info@kebs.org/akothe@kebs.org

MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA**Ms. Hasimah HAFIZ AHMAD**

Deputy Director
 Malaysian Agricultural Research & Development
 Institute (MARDI)
 Food Technology Research Centre
 G.P.O. Box 12301
 50774 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Phone: +603 89437502
 Fax: +603 89422906
 Email: hasimah@mardi.gov.my

Dr. Noraini MOHD KHALID

Consultant
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7
 Parcel E, Precinct 1
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya
 Malaysia
 Phone : +6019 2666810
 Fax : +603 – 89422906
 Email: noramk23@yahoo.com

SOUTH AFRICA**AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****Mr. Willem Motlana MADIBA**

Quality Assurance Officer
 National Department of Agricultura
 Directorate Food Safety and Quality Assurance
 Private Bag X 343
 Pretoria
 0001
 South Africa
 Phone: +27 12 319 6051
 Fax: +27 12 319 6055
 Email: madibaw@nda.agric.za

Mr. Michiel Daniel ERASMUS

Quality Assurance Officer
 National Department of Agricultura
 Directorate Food Safety and Quality Assurance
 Private Bag X343
 Pretoria
 0001 South Africa
 Phone: +27 12 319 6027
 Fax: +27 12 319 6055
 Email : niele@nda.agric.za

THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA**Ms. Oratai SILAPANAPORN**

Director of Office of Commodity and System
 Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Paholyothin Rd.
 Ladyao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Phone : 662-561-2277 Ext 1401
 Fax : 662 561 3373
 Email : oratai@acfs.go.th

Ms. Voranuch KITSUKCHIT

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Paholyothin Rd
 Ladyao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Phone : 662-561-2277 ext.1411
 Fax : 662-561-3373/561 3357
 Email : voranuch@acfs.go.th

UNITED KINGDOM**ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr. Michelle MCQUILLAN**

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Room 115B Aviation House
 125 Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Phone: 00-44-207-276-8159
 Fax: 00-44-207-276-8193
 Email: michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms. Donatella HOWE

Higher Executive Officer
 Food Standards Agency
 Room 115B Aviation House
 125 Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Phone: 00 44 207 276 8153
 Fax: 00 44 207 276 8193
 Email: donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk

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

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: (202)690-4944
Cell: (202) 577-5583
Fax: (202) 720-0016
Email: dorian.lafond@usda.gov

Mr. Richard BOYD

Head,
Defense Contract Inspection Section Processed
Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
Email: richard.boyd@usda.gov

Mr. Richard PETERSON

Inspector In-charge
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 720-4631
Email: richard.peterson@usda.gov

Ms. Chere SHORTER

Assistant Head
Processed Products Branch
Inspection & Standardization Section
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 720-1527
Email: chere.shorter@usda.gov