



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

**2<sup>e</sup> Session**

**Chennai, Inde, 6 -10 février 2017**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN**

**Préparé par un Groupe de Travail électronique dirigé par l'Argentine et la Turquie**

**(À l'étape 3)**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à présenter leurs observations sur le **projet de norme pour l'origan** à l'étape 3 (**Annexe I**), et les commentaires doivent être présentés par écrit conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés. (Voir le *Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius*) à Inde, Secrétariat du CCSCS, Courriel : [ccsch@indianspices.com](mailto:ccsch@indianspices.com) avec copie au Point de contact du Codex de l'Inde (Autorité de la sécurité alimentaire et des normes de l'Inde :) Courriel : [codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in) et au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) jusqu'au **13 janvier 2017**.

**Présentation des observations soumises :** Pour faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observation plus utile, les membres et les observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations selon le plan indiqué dans l'annexe 2 du présent document.

## Informations générales

1. La première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)<sup>1</sup>, tenue du 11 au 14 février 2014 à Kochi (Inde), a examiné la proposition de nouveaux travaux sur la norme pour l'origan préparée par l'Argentine (CRD12) en plus de diverses modifications de forme, et supprimé la référence à *Origanum vulgare* L. dans le titre et dans d'autres sections du document de projet afin de les harmoniser avec le champs d'application de la norme (section 1), qui renvoie à toutes les espèces d'origan, par exemple *Origanum* spp. L.
2. La première session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a décidé d'établir, sous réserve de l'approbation par la Commission, un Groupe de travail en ligne, dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Grèce et travaillant en anglais et en espagnol, pour préparer l'avant-projet de norme pour diffusion d'observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.
3. Lors de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)<sup>2</sup> qui s'est tenue du 14 au 18 septembre 2015 à Goa, en Inde, l'Union européenne a présenté ce point et a résumé les résultats des travaux, dirigés par l'Argentine et coprésidés par la Grèce. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a noté que plusieurs dispositions nécessitaient toujours un examen approfondi et que la norme n'était pas suffisamment préparée pour passer à l'étape suivante. Il a donc été décidé de créer un Groupe de travail en ligne (GTe), dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Turquie, travaillant en anglais, afin de réviser l'avant-projet de norme en tenant compte des discussions antérieures, des commentaires écrits et des décisions pertinentes concernant la présentation des autres normes en cours d'élaboration.
4. La deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a convenu de renvoyer l'avant-projet de norme proposée aux étapes 2/3 en vue d'une nouvelle rédaction par le Groupe de travail en ligne susmentionné, qui sera distribuée pour observations et examen à la session suivante.
5. En mars 2016, le Secrétariat du Codex a envoyé à tous les pays membres et observateurs du

<sup>1</sup> REP14/SCH paras 67-69

<sup>2</sup> REP16 / SCH par. 26, 29-31

Codex un message les invitant à participer au Groupe de travail en ligne. Quinze pays membres, une organisation membre et deux observateurs ont exprimé leur intérêt à participer au Groupe de travail en ligne (voir annexe III).

### **Groupe de travail en ligne**

6. L'avant-projet de norme pour l'origan, annexé au document de projet modifié lors de la 1ère session du CCSCH, était la base du premier document distribué aux membres du GTe. Le GTe a examiné l'avant-projet initial et une deuxième version a été préparée par l'Argentine et la Turquie, en fonction des observations reçues. Le deuxième avant-projet a été distribué au GTe pour une deuxième série d'observations. Totallement, onze pays membres et observateurs (Argentine, Chili, Équateur, Grèce, Japon, Mexique, Turquie, États-Unis d'Amérique, IOSTA et FoodDrinkEurope) ont soumis des observations qui ont été examinés et incorporés dans chaque cas.

7. Certains membres (le Mexique et les États-Unis) ont demandé après la date d'échéance que *Lippia* spp., soit intégré constituant ainsi un changement radical du champ d'application du projet de norme approuvée par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires. En d'autres termes, le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires a convenu de l'élaboration d'une nouvelle norme sur l'origan, à l'exclusion de la marjolaine, du thym ou de *Lippia*. Lors de la diffusion du deuxième projet, la plupart des membres du Groupe de travail en ligne, par exemple la Turquie et la Grèce, ont souligné le champ d'application de la norme et ont exprimé leur désaccord sur l'inclusion de *Lippia*. D'autre part, cette option devrait faire l'objet de discussions lors de la troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, si le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires accepte d'inclure *Lippia* spp.

8. Un autre sujet qui devrait faire l'objet de discussions lors de la troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires concerne les paramètres chimiques de l'avant-projet de norme. Aucun consensus n'a été atteint sur les valeurs pour les huiles essentielles proposées par l'Argentine et la Turquie, le Comité devrait également discuter des valeurs entre crochets, en particulier les caractéristiques chimiques et les tableaux de caractéristiques physiques proposées. Le Groupe de travail en ligne n'a pas été en mesure de débattre. En ce qui concerne l'huile volatile, on observe deux ou trois valeurs entre parenthèses, proposées principalement par trois pays qui défendent des valeurs inférieures ou élevées.

### **Demande de commentaires**

Les membres du Codex et les observateurs sont invités à présenter leurs observations sur l'avant-projet de norme pour l'origan préparée par le Groupe de travail en ligne (Annexe I).

## AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN

"[Avant-projet de norme Codex pour l'origan (*Origanum L spp et Lippia spp*)]" [MEX]

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées d'espèces ou d'hybrides du genre *Origanum L.* appartenant à la famille des *Lamiaceae*, sauf (*Origanum majorana L.*) offertes pour la production alimentaire industrielle et pour la consommation directe, y compris pour la restauration ou pour le reconditionnement, le cas échéant. "[Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme étant destiné à la transformation industrielle]" [États-Unis]

[Cette norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées des plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan ». Les espèces exactes achetées / vendues peuvent être définies par des spécifications contractuelles ; offertes pour la consommation humaine directe, la transformation commerciale des aliments et pour le emballage si nécessaire. [Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à la transformation industrielle] [États-Unis]

[La présente norme s'applique aux feuilles et fleurs séchées des espèces des genres *Origanum spp* et *Lippia spp* de la famille des *Lamiaceae*, à l'exception de la marjolaine (*Origanum majorana L.*) proposées pour la production alimentaire industrielle et destinées à la consommation directe, y compris pour la restauration ou pour le reconditionnement, le cas échéant. Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est indiqué comme destiné à une transformation ultérieure] [MEX]

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 Définition du produit

Le produit est l'origan séché :

(a) Obtenu à partir des feuilles et des sommités florifères d'*Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae* .–

[Le produit est l'origan séché :

(a) Obtenu à partir des feuilles et les sommités florifères de ces **plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan »**. *Origanum L.* de la famille des *Lamiaceae* , .] [États-Unis]

(b) Préparé, transformé de façon appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

[[L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des sommités florifères d'*Origanum L. spp* et *Lippia spp* de la famille de *Lamiaceae*, à l'exception de la marjolaine (*Origanum majorana L.*), préparé de manière appropriée, ayant subi des opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement, le fraissage et le tamisage]] [MEX]

#### 2.2 Présentations

L'origan séché peut être proposé dans les présentations suivantes :

Entier : / intact

Broyé / frotté : traité à différents degrés allant d'un broyage à grosses particules à un broyage fin.

Écrasé / en poudre : transformé en poudre

- Entier / intact : [MEX]
- Broyé / frotté : traité à différents degrés allant d'un broyage à grosses particules à un broyage fin [MEX]
- Écrasé / en poudre : transformé en poudre [MEX]

#### 2.3 Types de variétés

Toute espèce sauvage et variété hybride ou cultivée (cultivar) d'*Origanum L.* appropriée pour le traitement, à l'exception de *Origanum majorana L.*]

[Toutes espèces sauvages cultivées et variétés hybrides ou cultivées (cultivars) des plantes couramment vendues dans le commerce sous le nom d'« origan ». L'*Origanum majorana L.* n'est pas pris en compte] [États-Unis]

#### 2.3 Types de variétés

Toute espèce sauvage et variété hybride ou cultivée (cultivar) d'*Origanum L.* appropriée pour le traitement, à

l'exception d'*Origanum majorana* L.] **[MEX]**

## COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

Produit tel que défini à la Section 2.

### 3.2 Facteurs de qualité

#### ~~3.2-~~3.1 FACTEURS DE QUALITÉ] **[MEX]**

##### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique saveur parfumée, [chaleureuse], non piquante et amer [**variant selon la souche chimique des principales composantes de l'huile volatile (carvacrol et/ou thymol)**]. L'origan séché serait exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de mois. La couleur varie du vert jaune au vert foncé..

##### [3.1.1 3.2.1. Odeur, saveur et couleur

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristique (saveur parfumée, [chaleureuse], non piquante et amer) [**variant selon la souche chimique des principales composantes de l'huile volatile (csifarvacrol et/ou thymol)**]. L'origan séché doit être exempt de toutes odeurs ou saveurs étrangères, et en particulier de mois. La couleur varie du gris pâle, vert jaune au vert foncé.] **[MEX]**

##### 3.2.2. Infestation

##### [3.1.2 3.2.2. Infestation] **[MEX]**

L'origan séché doit être exempt d'insectes vivants, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contaminations provoquées par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigée, si nécessaire, pour une vision anormale)

##### 3.2.3 Classification

Conformément aux caractéristiques physiques et chimiques dans la section 3.2.4 [Entier et Broyé/frotté] [États Unis] et 3.2.5 et les styles d'origan séché sont classés dans les catégories suivantes :

- [Classe] **[MEX]** "Extra"
- Classe I/Catégorie I, et
- Classe II/Catégorie II,

[Dans tous les classes;/catégories] **[MEX]**, les défauts autorisés ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

##### 3.2.4 Caractéristiques chimiques

[Feuille entière écrasée ou frottée / moulue / en poudre] **[États-Unis]** L'origan séché doit être conforme aux prescriptions chimiques énoncées au tableau 1.

**[Tableau 1: Les exigences chimiques pour les formes entières broyées/ frottés et écrasées/ en poudre] [États-Unis]**

PARAMÈTRES	Exigences pour les formes entières ou broyées/frottés			Exigences pour les formes en poudre/moulues		
	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II
Teneur en humidité, (m/m,) maximum	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>12</u>	11	<u>12</u>	12
Total des cendres (m/m, base sèche) maximum	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>10</u> [12]	9, [10]	<u>10</u> , [12]	10, [12]
Cendres insolubles dans l'acide (m/m, base sèche) maximum	<u>1,2</u> [1,5]	<u>2</u>	<u>2</u>	1,2, [1,5]	<u>2</u> , [2,5]	2, [3]
a) Huiles volatiles (ml/100 g, base sèche) minimum	<u>2,5</u>	<u>[1,5]</u> [2,0]	<u>[1]</u> [1,2][1,75]	[1,5][1,75]	<u>[1]</u> , 1,1, [1,5], [1,50]	[0,8], 1, [<1,1]
[Colorants / arômes artificiels additifs ou substances étrangères]	0	0	0	0	0	0

[Au sujet du point 3.2 sur les facteurs de qualité (teneur en humidité), les États-Unis suggèrent qu'elle ne doit pas dépasser 11] **[États-Unis]**

[La détermination des colorants / arômes artificiels additifs ou substances étrangères doit être supprimée du tableau 1] [MEX]

### 3.2.5 Caractéristiques physiques

Les feuilles entières d'origan broyées ou frottées/en poudre/moulues doivent se conformer aux exigences physiques, telles que spécifiées dans le tableau 2.

**Tableau 2: Les exigences physiques pour l'origan entières broyées /frottés et en poudre/moulues**

	PARAMÈTRES	Exigences pour les formes entières ou écrasées/frottés			Exigences pour les formes en poudre/moulues		
		Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II	Extra	Classe/ Catégorie I	Classe/ Catégorie II
1	Corps étrangers <sup>1</sup> (fraction massique % maximum)	1	2	2	4-	2	2
2	Parties des parties étrangères <sup>2</sup> (fraction massique % maximum)	0,1 [1]	0,1 [1]	0,1[1]	1	1	1
3	Poudre d'origan ([plus fine qu'un tamis de maillage 40/500 [µm] maximum %)	1, [5][MEX] 5	2, [10][MEX] 10	4 [2], [20][MEX] 20	N/A	N/A	N/A

<sup>1</sup> Toutes les matières végétales de la plante spécifique autre que la partie requise. La proportion de tiges ayant une longueur supérieure à 7 mm un diamètre supérieur à 3 mm ne doit pas être supérieure à 50% (p/p) de la teneur totale en corps étrangers.

<sup>2</sup> Corps étrangers : toute matière visible et / ou apparente ou matière qui n'est pas habituellement associée à l'origan. Les corps étrangers sont les feuilles telles que les feuilles d'olivier, les feuilles de fraise et les feuilles de sumac.] [MEX]

### Proposition des États-Unis : (Proposition alternative) Tableau 2 Caractéristiques physiques]

Paramètres	TOLÉRANCES AUTORISÉES			
	Présentations en entier ou écrasé / frotté			Présentation écrasé / en poudre
	En supplément	Catégorie I	Catégorie II	
<b>Tolérances totales</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
Matière végétale associée au produit	3	3	3	3
Matière végétale étrangère (plantes non toxiques)	[1][MEX] 2	2	2	2
(corps étrangers (% maximum) débris étrangers non végétaux	[1][MEX] 2	2	2	0,1
Pourcentage de poudre d'origan (maximum) dans les présentations en entier ou écrasé	1	2	4	-
Pourcentage des présentations en entier ou écrasé dans l'origan (maximum)	- N/A	- N/A	- N/A	<u>0,5</u>
[Moississure,% en poids] [MEX]	1	1	1	1

Morceaux de tige de plus de 7 mm de long x 3 mm de largeur] <b>[MEX]</b>	1	1	1	0,10
Attaques parasitaires / poils, etc. (mg / par kg))	<u>2,2</u>	<u>2,2</u>	<u>2,2</u>	2,2 [N/A] <b>[MEX]</b>
[Feuilles tachetées / foncées (maximum en %)] <b>[MEX]</b>	20	30	40	-

### 3.3 Classification des défectueux

Un contenant qui ne répond pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles que définies dans la section 3.2 (sauf celles qui sont fondées sur des moyennes de l'échantillon), doit être considéré comme "défectueux".

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux exigences de qualité applicables, définies dans la section 3.2, si le nombre de "défectueux", tel que défini dans la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit dans la section 10. Pour les facteurs évalués sur une moyenne de l'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne répond à la tolérance spécifiée, et si aucun échantillon individuel est en dehors de la tolérance de manière excessive.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

## 5. CONTAMINANTS

**5.1** Les produits visés par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

**5.2** Les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus (MRL), fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**5.3.** Les facteurs de déshydratation doivent être pris en considération.

## 6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

**6.1** Les produits régis par les dispositions de cette norme doivent être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du code international recommandé - des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), l'annexe *pour les épices et les plantes aromatiques séchées* au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* (CAC/RCP 75-2015), et aux autres textes du Codex correspondants, tels que les Codes d'usages et les Code d'usages en matière d'hygiène.

**6.2** Le produit doit satisfaire aux critères microbiologiques établis conformément selon les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7 POIDS ET MESURES

Les contenants doivent être remplis autant que possible, sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée de contenu pour le produit.

## 8. CONDITIONNEMENT ET PRESENTATION

### 8.1 Uniformité

Le contenu de chaque colis doit être homogène, y compris la taille des particules, et ne doit contenir que de l'origan de la même espèce, variété, cultivar et/ou du même type commercial, et de même qualité. La partie visible de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

## 9. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). De plus, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

### 9.2. NOM DU PRODUIT

9.2.1 Le nom du produit doit être tel que défini dans la section 2 Définition du produit. Il peut également inclure une indication des types variétaux et de la forme, telle que décrite dans la section 2.2., ainsi que de la classification des produits, telle que décrite dans la section 3.2.

#### 9.2.2 Formes

Le nom du produit doit inclure la forme (coupe/description/présentation), telle que décrite dans la section 2.2.

### 9.3 ÉTIQUETAGE DES CONTENANTS EN GROS

Les informations concernant les contenants en gros doivent figurer sur le contenant, ou alors dans les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que des instructions de stockage, qui doivent absolument figurer sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

La méthode de transformation (par exemple, déshydratée/séchée à l'air/organ séché surgelé) doit aussi être donnée.

[La méthode de transformation (par exemple, déshydratée/séchée à l'air/organ séché surgelé) doit aussi être donnée.][MEX]

## 10 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>3</sup>

Pour vérifier la conformité de la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999) applicables aux dispositions de la présente norme doivent être utilisées.

Mesure	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 939:1980 AOAC 925.40 <b>[ISO 760:1978]</b> <b>[AOAC 2001.12]</b> <b>ASTA 2.0</b> [NOM-116-SSA1-1994][MEX]	Gravimétrie Distillation	I
Total des cendres	ISO 928:1997 AOAC 950.49 <b>ASTA 3.0</b> [NMX-F-607-NORMEX-2013][MEX]	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997 <b>ASTA 4.0</b> [NMX-F-607-NORMEX-2013][MEX]	Gravimétrie	I
Extrait étheré non volatile	ISO 1108:1992	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008 <b>[AOAC 948.22 OR [AOAC 962.17]</b> <b>ASTA 5.0</b>	Gravimétrie Distillation	I

<sup>3</sup> La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius.

<b>Mesure</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Corps étrangers	ISO 927:2009 [ASTA 14.1] [MEX]	Examen visuel	IV
Matières étrangères	ISO 927:2009 [ASTA 26.0] [MEX]	Examen visuel	IV



## LISTE DES PARTICIPANTS sous l'eWG de l'origan

**ARGENTINE**

Maria Florencia Demarco  
 Direccion de Calidad Agroalimentaria  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria,  
 0054 11 52225921  
[fdemarco@senasa.gov.ar](mailto:fdemarco@senasa.gov.ar)

**CHILI**

Constanza Miranda  
[constanza.miranda@achipia.gob.cl](mailto:constanza.miranda@achipia.gob.cl)

**CROATIE**

Mme. Anita Štefanac  
 Senior Advisor for Market Organisation in Fruit and Vegetables Sector  
 Department for Plant Production and Market, Directorate of Agriculture and Food Industry, Sector of Agriculture and Food Industry, Service for plant production, Ministry of Agriculture  
 ++00385 1 610 9697  
[anita.kovacic@mps.hr](mailto:anita.kovacic@mps.hr)

**ÉQUATEUR**

Ing. Víctor Almeida  
 Analista de Productos de Uso y Consumo Humano de la Dirección Nacional de Control Sanitario.  
 Ministerio de Salud Pública

Ing. Sofía Alejandra Aguirre Gudiño  
 Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria 3  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD  
[victor.almeida@msp.gob.ec](mailto:victor.almeida@msp.gob.ec)

Ing. Sofía Alejandra Aguirre Gudiño  
 Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria 3  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD  
[sofia.aguirre@agrocalidad.gob.ec](mailto:sofia.aguirre@agrocalidad.gob.ec)

**UNION EUROPÉENNE**

M. Marco CASTELLINA  
 Health and Food Safety Directorate-General (DG SANTE)  
 European Commission  
 B - 1049 Brussels  
 +32 229-87443  
[Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu](mailto:Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu)

**GRÈCE**

Danai PAPANASTASIOU  
 Scientific Officer  
 Hellenic Food Authority (EFET)  
 Greece  
[dpapanastasiou@efet.gr](mailto:dpapanastasiou@efet.gr)

**INDE**

Dr. Sachin Kumar Vaid  
 Junior Microbiologist  
 Codex Cell, Spices Board, Cochin  
[sachinkumarvaid.sb@gov.in](mailto:sachinkumarvaid.sb@gov.in)

Dr. M.M. Naidu  
 Head, Spice and Flavour Science  
 CFTRI, Mysore  
[mmnaidu@cftri.res.in](mailto:mmnaidu@cftri.res.in)

**JAPON**

M. Keiji Momono  
 Assistant Director  
 Food Manufacture Affairs Division  
 Food Industry Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan  
[keiji\\_momono850@maff.go.jp](mailto:keiji_momono850@maff.go.jp)

Mme Naomi SAITO  
 Assistant  
 Food Manufacture Affairs Division  
 Food Industry Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan  
[naomi\\_saito740@maff.go.jp](mailto:naomi_saito740@maff.go.jp)  
[codex\\_maff@maff.go.jp](mailto:codex_maff@maff.go.jp)

**MEXIQUE**

Daniel González Sesmas  
[daniel.gonzalezs@economia.gob.mx](mailto:daniel.gonzalezs@economia.gob.mx)

**MAROC**

M LAYACHI NAJIB  
 Expert Consultant FICOPAM  
 +212618532248  
[playachi@gmail.com](mailto:playachi@gmail.com)

**RÉPUBLIQUE DE CORÉE**

Mme. Eun-kyung Hong  
 Codex Researcher  
 Ministry of Food and Drug Safety  
[hongek3@korea.kr](mailto:hongek3@korea.kr)

Mme. Hyo-chin Kim  
 Scientific Officer  
 Ministry of Food and Drug Safety  
[hckim77@korea.kr](mailto:hckim77@korea.kr)

**ESPAGNE**

Sara López-Varela Celdrán  
 Jefe De Unidad Confiteria Condimentos Y Aditivos  
 AECOSAN-CICC  
[sara.lopez@consumo-inc.es](mailto:sara.lopez@consumo-inc.es)

**TURQUIE**

Ahmet GÜNGÖR  
 Food, Agriculture and Livestock Expert  
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
 General Directorate of Food and Control  
 Food Establishment and Codex Department  
 +90312 258 77 56  
 Fax: +90312 258 77 60  
[agungor1977@mynet.com](mailto:agungor1977@mynet.com)  
[ahmet.gungor@tarim.gov.tr](mailto:ahmet.gungor@tarim.gov.tr)  
[kodeks@tarim.gov.tr](mailto:kodeks@tarim.gov.tr)

Recep ARITURK  
Group Food Quality Manager  
KUTAS TARIM URUNLERI DIS TIC. VE SAN. A.S.  
1140 Sok. No. 57 Güney Mah.  
35120 Yenişehir - Izmir /Turkey  
+90 232 433 23 11-12  
Fax: + 90 232 433 23 10  
[recep\\_ariturk@kutas.com.tr](mailto:recep_ariturk@kutas.com.tr)

#### **ÉTATS UNIS**

M. Dorian LaFond  
U.S. Delegate to CCSC  
International Standards Coordinator  
USDA/ Agricultural Marketing Service  
[dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

Dr. George Ziobro  
U.S. Alternate Delegate to CCSC  
Research Chemist  
FDA - Office of Food Safety  
[George.Ziobro@fda.hhs.gov](mailto:George.Ziobro@fda.hhs.gov)

Mme. Marie Maratos  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture  
[marie.maratos@fsis.usda.gov](mailto:marie.maratos@fsis.usda.gov)

#### **FOODDRINKEUROPE**

Patrick Fox  
Manager Food Policy, Science and R&D  
Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles  
BELGIQUE  
Tel. 32 2 5141111  
p.fox@fooddrinkeurope.eu  
[www.fooddrinkeurope.eu](http://www.fooddrinkeurope.eu)  
ETI Register 75818824519-45

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATION OF SPICE TRADE ASSOCIATIONS (IOSTA)**

Cheryl Deem  
Secretariat  
[cdeem@astaspice.org](mailto:cdeem@astaspice.org)