



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

Sixième session

En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN SÉCHÉ

(À l'étape 7)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la République islamique d'Iran et coprésidé par la Grèce)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur le présent projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2022/25/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

CONTEXTE

1. La troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH3), tenue à Chennai en Inde (2017), est convenue de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Iran et co-organisé par l'Inde, travaillant en anglais, pour élaborer les exigences spécifiques pour le safran basées sur le concept de normes de groupe, c'est-à-dire la catégorie des « parties florales séchées »¹. En entreprenant ce travail, ce GTE (Safran) collaborera étroitement avec le GTE sur les « Clous de girofle » pour développer la norme générale du groupe pour les « Parties florales séchées ».
2. Le CCSCH4 qui s'est tenu au Kerala en Inde (janvier 2019) a discuté de l'avant-projet de norme et est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour le safran à la CAC42 pour adoption à l'étape 5. Le Comité est également convenu de rétablir un GTE, présidé par la République islamique d'Iran, pour examiner les questions en suspens en tenant compte des discussions lors du CCSCH4 et des observations reçues à l'étape 6.
3. Le CCSCH5 s'est tenu virtuellement (avril 2021), mais aucun consensus n'a été atteint sur certains points. Par conséquent, il a été décidé de maintenir le projet de norme pour le safran séché à l'étape 7 et de renvoyer pour examen à l'étape 6 les sections : 3.2.2 (Annexe I et Annexe II) ; 3.2.3 et section 8.3 uniquement, en tenant compte des commentaires formulés et/ou soumis au CCSCH5.
4. Le CCSCH5 est convenu qu'aucune autre observation ne serait demandée et qu'aucune discussion sur la norme n'aurait lieu lors de sa prochaine session, à l'exception des sections mises en évidence au paragraphe 98 du REP21/SCH qui ont été renvoyées à l'étape 6 pour des observations et un examen plus approfondi lors de sa prochaine session.

MANDAT

5. Le CCSCH5 est convenu de rétablir un GTE, présidé par l'Iran et coprésidé par la Grèce, travaillant en anglais pour examiner uniquement :
 - a) Les questions en suspens, à savoir les sections « 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques », Annexe I et Annexe II, « 3.2.3 Classification » et « 8.3 Pays d'origine et pays de récolte » sur la base des discussions tenues au CCSCH5, et
 - b) Les Observations reçues à l'étape 7 telles qu'elles figurent dans le document CX/SCH 21/5/6Add.1.

¹ REP17/SCH, par. 82 a & b.

QUESTIONS EXAMINÉES PAR LE GTE

6. Le GTE pour le safran séché a été créé en septembre 2021 et 13 pays se sont inscrits pour y participer, comme indiqué à l'**annexe II**. Le GTE a travaillé en anglais uniquement via la plate-forme Codex pour les GTE. Le projet de norme a été téléchargé le 29 septembre 2021 et des observations ont été reçues de cinq (5) membres, dont le Maroc, le Japon, le Canada, la Grèce et les États-Unis.

Section '3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques', Annexes I and II et Section '3.2.3 Classification'

7. Un membre a demandé la suppression de la phrase « Il ne doit y avoir aucune forme d'adultération dans le produit » de la section 3.2.2. Le GTE est d'avis que cela doit rester dans la norme du Codex, car il s'agit d'un rappel fort que les pratiques d'adultération sont possibles dans des produits de grande valeur comme le safran et ne devraient en aucun cas être autorisées.
8. Deux membres ont fait remarquer que la « Catégorie Extra » devrait être supprimée en faisant valoir que la valeur minimale de 230 en tant que force de coloration (crocine) est difficile à atteindre par l'industrie après la 2^e ou la 3^e année de stockage du safran moulu. Il a été reconnu que bien que le safran frais ait (en effet) une force de coloration d'environ 220-230, cela ne peut pas être maintenu après quelques mois, car la couleur se dégrade avec le temps. Il a été souligné qu'en établissant des normes aussi rigides, il pourrait y avoir un problème avec le maintien des valeurs de couleur tout au long de la durée de conservation du safran et que cela pourrait créer des opportunités de pratiques frauduleuses dans la chaîne d'approvisionnement. Le GTE n'a pas accepté cette proposition car la dégradation de la qualité est un phénomène courant pour de nombreuses catégories d'aliments d'origine végétale non transformés en fonction des conditions de stockage et de la durée de stockage, comme c'est le cas pour l'huile d'olive. En effet, l'huile d'olive a différentes catégories de qualité, l'huile extra vierge étant de la plus haute qualité tandis que l'huile de grignons d'olive raffinée est de la plus basse qualité. Malgré sa dégradation au cours du temps, la catégorie de qualité supérieure de l'huile d'olive extra vierge est indiquée sur l'étiquette pour protéger sa qualité, qui est directement liée au prix de vente et aux exigences de qualité élevées qui s'y appliquent. Deux membres ont accepté les valeurs pour la catégorie « extra » et un membre a proposé d'indiquer la base pour l'établissement des valeurs de la norme.
9. Le GTE a décidé de conserver la catégorie « extra » car elle favorise les avantages concurrentiels de la plus haute qualité de safran commercialisé et sert d'exigence commerciale pour la différenciation par rapport aux catégories de safran I, II et III. La « catégorie Extra » est atteinte en appliquant de bonnes pratiques sur le terrain et en faisant preuve d'une attention particulière de la part des ouvriers. L'inclusion de la « catégorie Extra » est essentielle pour garantir que les bonnes pratiques continueront d'être efficaces, ce qui se traduira par la commercialisation d'un produit de qualité supérieure dans le monde entier. De cette manière, une gamme de produits de différentes qualités est à la disposition des consommateurs, le coût étant proportionnel à la qualité.
10. Le GTE propose de maintenir 4 catégories dans le projet de norme conformément à la décision du CCSC5 de conserver les trois catégories, tels qu'ils sont décrits dans la norme ISO 3632-1 prévue pour le safran (pour des raisons de cohérence) et d'ajouter une catégorie supplémentaire (catégorie Extra) pour mettre en évidence les caractéristiques de haute qualité du safran.

Annexe I, Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

11. Trois membres ont indiqué que les valeurs pour la picrocrocine et la crocine dans le tableau 1 devraient être conformes à la norme ISO 3632-1 pour le safran afin de faciliter le commerce. Le GTE a revérifié les valeurs pour les trois catégories (I, II et III) mentionnés dans le projet de norme diffusé et a confirmé qu'elles étaient conformes à la norme ISO 3632-1. Par conséquent, aucune autre modification n'a été apportée aux valeurs représentées au tableau 1.
12. Un membre a demandé le remplacement de « ND » (non détecté) par « NA » (non autorisé) parce que la formulation n'est pas scientifiquement correcte. Si les colorants ne sont en fait pas autorisés (en tant qu'adultérants), cela doit être clairement indiqué, sinon le mot « non détecté » pourrait être interprété à tort qu'ils sont autorisés tant qu'ils ne sont pas détectés. Cette proposition a été acceptée par le GTE.

Annexe II, Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées- Safran

13. Un membre a noté que les entrées pour les caractéristiques physiques du safran moulu étaient soit « S.O » (sans objet) ou « valeurs nulles » lorsque les caractéristiques physiques correspondantes pour le filament et le filament coupé de safran avaient soit des valeurs numériques, soit « S.O ». Cela a été remis en question puisque les filaments entiers et coupés comportant des défauts sont broyés en poudre, de sorte que les défauts ne devraient pas disparaître sous forme de poudre. Le GTE a accepté de supprimer « S.O » (sans objet) pour la forme moulue et de soit remplacer par S.O (« Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro ou

d'introduire des valeurs numériques (si elles sont disponibles). Le GTE a accepté d'utiliser (NA) - Non accepté comme dans la norme ISO 3632-1:2011.

Section '8.3 Pays d'origine et pays de récolte'

14. En ce qui concerne les indications du pays d'origine/pays de récolte sur les étiquettes des produits, il a été convenu qu'il était nécessaire de préciser à la fois le pays d'origine et le pays de récolte conformément à la demande du CCFL. Deux membres ont proposé que le pays de récolte soit facultatif et que le pays d'origine soit obligatoire, comme indiqué lors du CCSCH5 et conformément au REP21/SCH (paragraphe 19) afin d'être en conformité avec les autres normes adoptées par le CCSCH et avec l'avis du CCFL dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSLPF) et les règles de l'OMC.
15. Deux membres ont fait valoir que le pays de récolte devrait être obligatoire et que cela devrait s'appliquer exceptionnellement au safran, car cela peut constituer le seul moyen ou un moyen facile d'empêcher les pratiques frauduleuses d'adultération dans le commerce international. Il a été souligné que les termes pays de récolte et pays d'origine sur les étiquettes des produits pour les herbes culinaires sont souvent confondus par les consommateurs et peuvent également être mal interprétés par les exploitants du secteur alimentaire. Par conséquent, les consommateurs obtiendront des informations précises sur la nature (l'endroit où il est récolté) et seront en mesure de faire des choix éclairés concernant les caractéristiques organoleptiques particulières (haute qualité) du produit liées à un prix plus élevé.
16. Le GTE souhaite noter que le CCSCH5 a conclu qu'en cas de besoin, l'utilisation des indications du pays d'origine et du pays de récolte (obligatoires ou facultatives) sur les étiquettes des produits serait réexaminée dans les normes individuelles (voir le rapport du CCSCH5, paragraphe 19, II). Exceptionnellement pour le cas de la norme pour le safran, l'indication du pays (et de la région) de récolte doit être obligatoire, d'autant plus qu'il est nécessaire de protéger ce produit délicat des phénomènes de fraude.
17. Un membre a soumis des commentaires sur deux sections du projet de norme qui ne relevaient pas du mandat de ce GTE. Plus précisément, un commentaire faisait référence à la section 2.1 « Définition du produit » selon laquelle elle ne devrait indiquer que le nom scientifique et le nom commun de la plante et le nom de la partie végétale/florale utilisée, car le nom prête à confusion et est encombré. Le GTE a noté que la définition du produit a été longuement débattue et clôturée lors du CCSCH5. En outre, ce n'est pas un point ouvert à la discussion selon le mandat de ce groupe de travail électronique, tel qu'établi au CCSCH5 (voir le rapport CCSCH5, 98, II). Le deuxième commentaire faisait référence à 2.2 Modes de présentation comme quoi les définitions devraient accompagner les trois différents modes de présentation à côté des noms. Le GTE a noté que cela n'est pas nécessaire puisque la définition des différents modes de présentation de safran est déjà fournie à la fin de la section 2.2.

Section 9 'méthodes d'analyse et d'échantillonnage'

18. Le secrétariat du Codex a fait remarquer que le CCSCH5 est convenu d'aligner les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sur celles fournies dans le CRD6 Rév. Le GTE souhaite noter que le tableau 9.1 pourrait être supprimé et remplacé par la phrase suivante : Pour vérifier la conformité avec la présente norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans la norme ISO 3632-2 - Épices – Safran (*Crocus sativus* L) – Partie 2 Méthodes d'essai pertinentes pour les dispositions de la présente norme, doivent être utilisées ».

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

19. Le président et le coprésident du GTE sur le safran ont noté que le GTE avait achevé la tâche assignée et que le projet de norme mis à jour est joint à l'**annexe I**.

PROJET DE NORME POUR LE SAFRAN SÉCHÉ (ÉTAPE 7)

1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits végétaux sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, tels que définis à la section 2.1 ci-dessous, proposés pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les produits destinés à la transformation industrielle.

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Parties florales séchées du safran (*Crocus sativus L.*) : le safran est obtenu d'une partie des pistils (c'est-à-dire des stigmates avec une partie du style) de la fleur de *Crocus sativus L.* appartenant à la famille des *Iridacées*.

Le « stigmate » est la partie supérieure de la partie aérienne du pistil. Le « style » est la partie du pistil entre le stigmate et l'ovaire. Le stigmate est en forme de trompette, dentelé ou en retrait au sommet et joint au style à son bout.

2.2 Modes de présentation

Le safran peut être offert dans l'un des modes de présentation suivants :

- Filaments
- Filaments coupés ;
- En poudre
- D'autres modes de présentation nettement différents pour ces trois modes de présentation sont autorisés, à condition qu'ils soient étiquetés en conséquence.

Le filament est constitué de stigmates séchés avec une partie du style de la fleur de *Crocus sativus L.* ; le filament coupé est constitué de stigmates séchés de la fleur de *Crocus sativus L.* (avec des styles retirés complètement détachés les uns des autres); et le mode de présentation en poudre est constitué de particules obtenues par broyage des filaments de la fleur de *Crocus sativus L.*

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

Parties florales séchées comme décrit dans la section 2.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doit être exempt de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (Caractéristiques chimiques - Tableau 1) et à l'annexe II (Caractéristiques physiques - Tableau 2). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'aspect général du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme d'adultération dans le produit.

3.2.3 Classification

Conformément aux caractéristiques chimiques et physiques de la section 3.2.2, le produit peut être classé dans les catégories suivantes :

- Catégorie Extra ;
- Catégorie I
- Catégorie II, et
- Catégorie III

Lorsque le safran est commercialisé comme étant non classé, les dispositions relatives à la catégorie III s'appliquent en tant qu'exigences minimales.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

5 CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) Annex III, et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)

7 POIDS ET MESURES

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

8 ÉTIQUETAGE

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

8.2 Nom du produit

8.2.1 Le nom du produit doit être « safran séché » tel que décrit dans la section 2.1

8.2.2 Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.2.3 La variété ou le cultivar peut figurer sur l'étiquette.

8.3 Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1 Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2 Pays de récolte

Le pays de récolte doit être indiqué.

8.3.3 Région de récolte et année de récolte (obligatoires)

8.4 Identification commerciale

Catégorie, le cas échéant

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, du pays d'origine, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent apparaître sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du pays d'origine, de l'emballer, 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse^{1, *}

Paramètre	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 3632-1	Gravimétrie	I
Cendres totales	ISO928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO930	Gravimétrie	I
Extrait soluble dans l'eau froide	ISO 941	Extraction	I
Force gustative (exprimée en picrocrocine) A ^{1%} 1 cm 257 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Force de l'arôme (exprimée en safran) A ^{1%} 1 cm 330 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Force de coloration (exprimée en crocine) A ^{1%} 1 cm 440 nm	ISO 3632-2	Absorbance	IV
Colorants artificiels	ISO 3632-2	Chromatographie	II
Matières externes	ISO 3632-2	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 3632-2	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Domages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Insectes/Fragments d'insectes	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Moisissure visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédure macro-analytique, FDA Bulletin technique Numéro 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV
Excréments de mammifères	Manuel de procédure macro-analytique, Bulletin technique V.39 B (pour l'ensemble)	Examen visuel suivi de gravimétrie	IV
Autres excréments	AOAC 993.27 (pour la forme broyée)	Méthode de détection enzymatique	IV

***Remarque** : L'échantillon minimum de laboratoire selon ISO 3632-2 (Tableau 1,2) pour l'analyse en double est :
 Safran en filament et en filament coupé : 11,5 g x 2 = 23 g safran en poudre : 6,75 g x 2 = 13,5 g

¹ La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

9.2 Plan d'échantillonnage À développer

Annexe I

Tableau 1 : Caractéristiques chimiques des parties florales séchées - Safran

Nom général	Catégorie	Teneur en eau % p/p (max)		Cendres totales (base sèche) % p/p (max)	Cendres insolubles dans l'acide (base sèche) % p/p	Extrait soluble dans l'eau à froid Sur matière sèche % max	Colorants artificiels	Force gustative		Force de l'arôme		Force de coloration
		Présentation sous forme de filament et de filament coupé	Présentation sous forme moulue					Picrocrocine	Safranal		Crocine	
									Min	Min		Max
Safran	Catégorie Extra	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NA*	80	20	50	230	
	I	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NA	70	20	50	200	
	II	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NA	55	20	50	170	
	III	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NA	40	20	50	120	

NA* : Non autorisé

Annexe II

Tableau 2 : Caractéristiques physiques des parties florales séchées - Safran

Produit	Catégorie	Matières externes % p/p (max) ¹	Corps étrangers % p/p (max) ²	Fragments d'insectes max. /10 g	Saleté causée par les rongeurs Nombre de poils maximum /10 g	Domages causes par la moisissure % p/p (max)	Insectes entiers morts, Nombre/ 100g (max)	Excréments de mammifères mg/Kg (max)	Autres excréments mg/kg	Souillures/infestations d'insectes % p/p (max)
Safran Filament et Filament coupé	Catégorie Extra	0,1	0,1	S.O*	0	0	0	0	0	0
	I	0,5	0,1	S.O*	0	0	0	0	0	0
	II	3	0,5	S.O*	0	0	0	0	0	0
	III	5	1,0	S.O*	0	0	0	0	0	0
Safran moulu	Catégorie Extra	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O*	0	S.O*	0	0	0	0
	I	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O*	0	S.O*	0	0	0	0
	II	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O*	0	S.O*	0	0	0	0
	III	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O* ou indiquer les valeurs	S.O*	0	S.O*	0	0	0	0

S.O* : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

¹ Matière externes : Matière végétative associée à la plante dont le produit est issu mais non acceptée comme partie du produit final (c.-à-d. déchets floraux et végétaux)

² Corps étrangers : Tout corps étranger indésirable visible/détectable ou tout matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que les bâtons, les pierres, l'ensachage de toile de jute, le métal, etc..

PAYS	NOMS DES PARTICIPANTS
1. États-Unis	<p>DORIAN LAFOND Coordinateur des normes internationales Service de commercialisation des produits agricoles Programme de cultures spécialisées Division de l'inspection des cultures spécialisées Département de l'Agriculture des États-Unis</p>
	<p>Mme HEATHER SELIG Mme Heather Selig (Point de contact du Codex) Analyste des enjeux internationaux Bureau du Codex aux États-Unis Département de l'Agriculture des États-Unis</p>
2. Canada	<p>SIMMER RANDHAWA Coordinatrice canadienne Responsable de politiques et de programmes par intérim Agence canadienne d'inspection des aliments</p>
	<p>AMELIE VEGA Analyste principal de programme du Codex Agence canadienne d'inspection des aliments</p>
3. Argentine	<p>POINT DE CONTACT DU CODEX Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche</p>
4. République de Corée	<p>YOYE YU Chercheur CODEX Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales</p>
	<p>JOOYEON KIM Chercheuse Division de la politique de sécurité alimentaire, Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments (MFDS)</p>
5. Ouganda	<p>DR MOSES MATOVU Agent principal de recherche</p>
	<p>DR MARTIN MUTAMBUKA Conférencier</p>
	<p>Mme MEEME HADIJAH Responsable de la technologie fruits et légumes</p>
	<p>Mme PAMELA AKWAP Agent principal chargé des normes</p>
	<p>Mme RUTH AWIO Agent chargé des normes</p>
6. Maroc	<p>Mme HADDAD KHADIJA Chef de service du contrôle des produits végétaux et d'origine végétale à l'Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) (Chef de délégation)</p>

	<p>Mme MESSAOUDI BOUCHRA Ingénieur de la Normalisation et du Codex Alimentarius à l'ONSSA</p> <p>M. KARRA YOUSSEF Institut national de recherche agronomique (INRA)</p> <p>Mme MASSAD WAFAA Association interprofessionnelle marocaine des exportateurs et importateurs, de céréales, de légumineuses et d'épices (AIMEXICLE)</p>
7. Égypte	<p>AHMED MOHAMMED ELHELW Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère du Commerce et de l'Industrie</p>
8. Japon	<p>M. MASAKAZU KAWASHIMA Directeur suppléant , Division des affaires de fabrication de produits alimentaires, Département des nouvelles entreprises et de l'industrie alimentaire, Secrétariat du ministre Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche</p>
9. Indonésie	<p>SEKAR INSANI SUMUNARINGTYAS Sous-coordonnateur de la normalisation</p>
10. Grèce	<p>Autorité alimentaire hellénique</p>
11. Inde	<p>KANNAN B Société : ITC Limited</p> <p>SECRÉTARIAT DU CODEX - AUTORITÉ INDIENNE DE LA SÉCURITÉ ET DES NORMES ALIMENTAIRES CCP Inde</p> <p>PRIYAMVADA NILAYANGOD Organisation mondiale des épices</p>
12. Iran	<p>ARASTEH ALIMARDANI Iran, Novin Saffron Co.</p>
13. Turquie	<p>AHMET GÜNGÖ TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI</p>