



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Sexta reunión

#### Virtual

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

### PROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos encabezado por Indonesia y la India)

(En el trámite 6)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 6 sobre el **Apéndice I** de este proyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2022/26/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

#### Contexto

1. La propuesta de un nuevo trabajo sobre el desarrollo de una norma para la nuez moscada fue examinada por primera vez durante la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), celebrada entre el 4 y el 18 de septiembre de 2015 en Goa (India) y recibió la aprobación condicional (por orden de prioridad), ya que precisaba de unos cambios menores.
2. En su tercera reunión (2017), el CCSCH recomendó la aprobación de la propuesta como un nuevo trabajo sobre la nuez moscada, y además se la clasificó en la categoría de "semillas secas". La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 40.º período de sesiones, aprobó el documento de proyecto para el nuevo trabajo de acuerdo con la propuesta del CCSCH.
3. El CCSCH, en su cuarta reunión (2019), convino en devolver el Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca al trámite 2 para su reelaboración tomando en consideración los comentarios formulados y/o presentados al CCSCH, en su cuarta reunión, y luego distribuir el anteproyecto en el trámite 3 para recabar comentarios. El Comité también acordó restablecer un GTe, presidido por Indonesia, que trabajaría únicamente en inglés, para seguir adelante con la tarea de reformular el anteproyecto de norma para la nuez moscada.
4. El CCSCH, en su quinta reunión (2021), que se celebró de forma virtual, convino en:
  - i. remitir el Anteproyecto de la norma para semillas secas - nuez moscada a la CAC, en su 44.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5 y extender el plazo para su finalización hasta la sexta reunión del CCSCH;
  - ii. remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación, y
  - iii. restablecer un GTe, presidido por Indonesia y copresidido por la India, que trabajaría en inglés, para examinar los parámetros o valores entre corchetes, tomando en consideración los comentarios presentados en el trámite 6, así como los debates celebrados en la presente reunión.
5. La CAC, en su 44.º período de sesiones (2021), aprobó el proyecto de norma para semillas secas - nuez moscada en el trámite 5 y extendió el plazo para completar el trabajo hasta la sexta reunión del CCSCH. La CAC, en su 44.º período de sesiones, tomó nota, además, de que el proyecto de norma se distribuiría en el trámite 6 para recabar comentarios y pidió a las partes interesadas que volvieran a presentar sus comentarios técnicos y que se unieran al GTe actual, copresidido por Indonesia y la India.

#### Participación y metodología

6. Tras la decisión del CCSCH, en su quinta reunión, se envió un mensaje de invitación en julio de 2021, en respuesta de la cual 11 miembros del Codex y una organización expresaron su interés en participar en el GTe, es decir, Chile, Ecuador, Francia, Granada, India, Jamaica, Japón, México, Países Bajos, Nigeria, Perú, EE.UU. y la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA). La lista detallada de los miembros del

GTe se presenta en el Apéndice II.

7. El GTe también convino en realizar su trabajo a través de la plataforma del GTe del Codex.
8. El primer borrador se distribuyó el 6 de octubre de 2021 y el GTe recibió comentarios de cinco de sus miembros, es decir, Granada, EE.UU., Japón, India y México.
9. El segundo borrador se distribuyó el 26 de febrero de 2022 y se recibieron comentarios de EE.UU., India, Granada y Japón, así como de los miembros no registrados del GTe (Costa Rica e IOSTA).

### **Análisis y consideración de los comentarios**

10. En general, el GTe ha sido restablecido para debatir los parámetros y/o valores entre corchetes, respecto de los cuales no hubo consenso en la quinta reunión del CCSC. Sin embargo, algunos comentarios hicieron referencia a aspectos más amplios del proyecto de norma. El presidente y el copresidente recomendaron que no se volvieran a debatir los parámetros previamente acordados en dicha reunión del CCSC.

#### **1. Ámbito de aplicación**

11. Un miembro del GTe sugirió eliminar o proporcionar una definición del texto "elaboración industrial". La frase "excluye los productos para la elaboración industrial" está siendo utilizada de acuerdo con la plantilla para otras normas elaboradas por el CCSC. Por lo tanto, el GTe convino en dejar dicha frase en el proyecto de norma.

#### **2.1 Definiciones del producto**

12. Se propuso volver a definir la definición que figura en la Sección 2.1.1 de la siguiente manera "La nuez moscada seca es la semilla de *Myristica fragrans* de la familia Myristicaceae, que ha alcanzado un contenido de humedad de no más del 10% basado en el método ISO 939". El GTe examinó la propuesta y tomó nota de que la definición del producto no debía incluir criterios de calidad ni métodos de prueba.

13. El GTe también examinó la propuesta de incluir la nuez de nogal/baya de nogal de los frutos maduros de los árboles y de dividir la definición en dos frases. Sin embargo, se notó que los comentarios no cambiarían, de manera importante, el significado de la definición existente. Basándose en esta consideración, se convino en que el texto de la definición del producto se mantendría tal y como se había propuesto anteriormente.

14. Un miembro del GTe propuso suprimir la cláusula 2.1.2 porque no cubría sus productos nacionales. Otros miembros propusieron reemplazar el texto para incluir la nuez moscada que podría ser más grande/pequeña respecto de las dimensiones indicadas en el borrador, y para indicar que las nueces moscadas con cáscara traquetean, reflejando así las características del producto. A modo de compromiso, el GTe propuso cambiar el texto de la Sección 2.1.2 de la siguiente manera:

*"2.1.2 La nuez moscada tiene varias formas desde ovoide a similar a ovoide, con diversos tamaños, desde una longitud de entre 2 – 3 cm y anchura de entre 1,5 – 2,5 cm. Los granos de la nuez moscada tienen una superficie ligeramente arrugada. Las semillas de la nuez moscada dentro de la cáscara pueden traquetear debido a la contracción de la semilla dentro de la cáscara en el proceso del secado."*

#### **2.2. Formas de presentación**

15. La propuesta de utilizar "clasificación" en lugar de "formas de presentación" y de eliminar "semilla molida/en polvo" no era aceptable porque no era coherente con las plantillas de las normas agrupadas para especias y hierbas culinarias.

16. La propuesta de sustituir la palabra "semilla" por "grano" no fue examinada, dado que ya se había convenido en la redacción en la quinta reunión del CCSC, por lo que el GTe decidió no reabrir el debate.

#### **2.3. Clasificación por tamaño (opcional)**

17. Un miembro del GTe propuso eliminar la palabra "opcional" y eliminar el párrafo propuesto. El GTe notó que la cláusula 2.3 es "opcional" de acuerdo con las prácticas comerciales mundiales actuales. Por tanto, se mantendrá el texto propuesto tal y como está.

#### **4. Aditivos alimentarios**

18. Se formuló una sugerencia de eliminar el texto en la Sección 4 Aditivos alimentarios en la nuez moscada seca. El GTe opinó que el uso de aditivos alimentarios (agentes antiaglomerantes) en esta norma está destinado únicamente al producto molido/en polvo, y no a la semilla de la nuez moscada y que es aceptable, de acuerdo con la Norma general de aditivos alimentarios. Por tanto, el GTe convino en dejar el texto sin alterar.

#### **8. Etiquetado**

### 8.5. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

19. La propuesta de eliminar la Sección 8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor no pudo incorporarse, ya que se trata de una plantilla que también se utiliza en otras normas elaboradas por el CCSCH.

## 9. Métodos de análisis y muestreo

### 9.2. Plan de muestreo

20. Se formuló una sugerencia de utilizar el plan de muestreo de acuerdo con una norma nacional específica. Sin embargo, el GTe señaló que la sección 'plan de muestreo' en todas las normas del CCSCH decía "por desarrollar". Se desarrollará una norma separada del Codex respecto del plan de muestreo para los productos del CCSCH.

### Anexo I. Características químicas para la nuez moscada entera, partida y molida/en polvo.

#### Contenido de aceites volátiles

21. Un miembro presentó sus propuestas sobre el valor entre corchetes respecto del contenido de aceites volátiles. El GTe convino en adoptar las siguientes propuestas, establecidas en función de los datos de las prácticas comerciales actuales:

Descripción	Especificación		
	Entera	Partida	Molida/en polvo
Contenido de aceites volátiles, (mL/100g), mín.	6,5	6,0	5,0

#### Calcio como óxido de calcio en el estilo molido/en polvo

22. Un miembro del GTe recomendó el valor de un 0,35% para el óxido de calcio (expresado como CaO) en los estilos molidos/en polvo. En varias regiones productoras de la nuez moscada, a menudo se utiliza el óxido de calcio para recubrir la semilla (entera y partida) de la nuez moscada, y por tanto puede ser que se encuentre el óxido de calcio en la nuez moscada molida/en polvo también. El GTe estuvo de acuerdo con la explicación y eliminó el corchete y el N/A en la nuez moscada molida/en polvo.

23. La propuesta de bajar el valor del CaO por un 0,05% fue considerada muy baja. Además, el CCSCH, en su quinta reunión, recomendó que el debate se enfocara en el valor entre corchetes, por lo que el GTe decidió no reabrir el debate sobre el valor del CaO previamente acordado por el CCSCH en dicha reunión.

### Anexo II. Características físicas para la nuez moscada

#### Tolerancias combinadas para moho visible y contaminación/infestación por insectos

24. Había varias propuestas de valor variado para el moho visible y la contaminación/infestación por insectos. Tomando en consideración que se sigue encontrando estos dos defectos en las prácticas comerciales mundiales, el GTe convino en abrir corchetes con los siguientes valores:

Parámetros	EN CÁSCARA (con cáscara)	DESCASCARADA (sin cáscara)		
	Entera	Entera	Partida	Molida/en polvo
Moho visible <sup>3</sup> , contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)	10	10	N/A	N/A

25. Estos valores se fundamentan en el hecho de que en los países productores tropicales es prácticamente imposible alcanzar el valor de cero o un valor inferior a un 10% en el caso de la nuez moscada entera.

#### Tolerancias para fragmentos de insectos

26. Se formuló una propuesta de fijar las tolerancias para fragmentos de insectos en 100 unidades/10g para las semillas partidas sin cáscara. El GTe señaló que el valor se adapta al comercio en lo que respecta a los métodos comparados y las tolerancias permitidas, por lo que se modificó el valor de la siguiente manera:

Parámetros	EN CÁSCARA (con cáscara)	DESCASCARADA (sin cáscara)		
	Entera	Entera	Partida	Molida/en polvo
Fragmentos de insectos, Recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	100	N/A

#### **Tolerancias para trozos de macis adheridos a la nuez moscada con cáscara**

27. Un miembro recomendó una tolerancia del 0,1% para el macis adherido, únicamente en las nueces con cáscara, señalando que ocasionalmente se adhieren trozos de macis a la cáscara de la nuez moscada y puede ser que no sean fácilmente removidos o que escapen el proceso de limpieza. Los trozos de macis también pueden ser visibles en la cáscara como manchas oscuras elevadas. Por tanto, es necesario tener una tolerancia para el macis adherido incidental, ya sea de color brillante o en la forma de manchas secas oscuras elevadas. El GTe opinó que el valor se revisara de la siguiente manera:

Parámetros	EN CÁSCARA (con cáscara)	DESCASCARADA (sin cáscara)		
	Entera	Entera	Partida	Molida/en polvo
Trozos de macis, % peso/peso (máx.)	0,1	N/A	N/A	N/A

#### **Conclusión y recomendaciones**

28. En las dos rondas de consultas, el GTe recibió considerable información de sus miembros. Se han tomado en consideración todos los comentarios recibidos y está listo un proyecto de norma revisado que se va a presentar al CCSCCH en su sexta reunión.

29. Se invita al Comité a examinar el proyecto de norma tal y como se presenta en el Apéndice I de este documento, con la intención de que avance al trámite 8 para su adopción final por la CAC en su 45.º período de sesiones.

## PROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA

(en el trámite 6)

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las semillas secas, en su forma seca o deshidratada como especias, como se definen en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo directo, como ingredientes en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las semillas secas para la elaboración industrial.

### 2. DESCRIPCIÓN

#### 2.1. Definición del producto

2.1.1 La nuez moscada seca es la “semilla” de *Myristica fragrans* de la familia Myristicaceae (Cuadro 1), que ha alcanzado el grado adecuado de desarrollo, ha sido cosechada y tratada adecuadamente tras la cosecha, sometiéndola a los procesos de despojo, secado, selección, rotura, clasificación y/o molido antes de su envasado final y que se vende en las formas de presentación detalladas en la Sección 2.2.

**Cuadro 1.** Semillas secas reguladas por esta Norma

Nombre común	Nombre científico
Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La nuez moscada tiene varias formas, desde ovoide a similar a ovoide, con diversos tamaños que van desde una longitud de entre 2 – 3 cm y una anchura de entre 1,5 – 2,5 cm. Los granos de la nuez moscada tienen una superficie ligeramente arrugada. Las semillas de la nuez moscada dentro de la cáscara pueden traquetear debido a la contracción de la semilla dentro de la cáscara en el proceso de secado.

#### 2.2. Formas de presentación

La nuez moscada seca puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- 2.2.1. Entera con cáscara;
- 2.2.2. Entera sin cáscara;
- 2.2.3. Semilla partida, y
- 2.2.4. Semilla molida/en polvo.

#### 2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

Las nueces moscadas (con cáscara y sin cáscara) pueden clasificarse por el número o recuento por peso, peso, diámetro o de conformidad con las prácticas comerciales previamente existentes. Cuando son clasificadas por tamaño, los métodos usados deben declararse en la etiqueta del envasado.

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1. Composiciones

El producto, tal como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

#### 3.2. Factores de calidad

##### 3.2.1. Olor, sabor y color

Los productos deben tener un olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier olor, sabor o color foráneos, sobre todo por la rancidez y el olor a humedad.

##### 3.2.2. Características químicas y físicas

La nuez moscada seca debe cumplir con todos los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y el Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar a los requisitos generales del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose la calidad y la presentación en el envase.

##### 3.2.3. Clasificación (opcional)

Cuando se comercia la nuez moscada como clasificada, las características químicas y físicas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los agentes antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos, de conformidad con esta Norma.

#### **5. CONTAMINANTES**

**5.1.** Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especies* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

**5.2.** Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos 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 los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Anexo III y otros textos pertinentes del Codex.

**6.2.** Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

#### **7. PESOS Y MEDIDAS**

Los envases deben llenarse en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser consistentes, contando con la declaración adecuada del contenido para cada producto.

#### **8. ETIQUETADO**

**8.1.** Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

##### **8.2. Nombre del producto**

8.2.1. El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2. El nombre del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

##### **8.3. País de origen y país de cosecha**

8.3.1. Se debe declarar el país de origen.

8.3.2. País de cosecha (opcional).

8.3.3. Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

##### **8.4. Identificación comercial**

8.4.1. Tamaño (opcional)

##### **8.5. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deben figurar en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable con los documentos que la acompañan.

#### **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

##### **9.1. Métodos de Análisis**

Como se describe en el Anexo III, Cuadro 4.

##### **9.2. Plan de muestreo**

Por desarrollar

## ANEXO I

**Cuadro 2.** Características químicas para la nuez moscada entera, partida, molida/en polvo

Descripción	Especificación		
	Entera	Partida	Molida/en polvo
Contenido de humedad, porcentaje (%) de fracción de masa (máx.)	10,0	10,0	8,0
Cenizas totales, porcentaje (%) de fracción de masa (en base seca), máx.	3,0	3,0	3,0
Cenizas insolubles en ácido, porcentaje (%) de fracción de masa (base seca) máx.	0,5	0,5	0,5
Cenizas insolubles en agua, porcentaje (%) de fracción de masa (en base seca) máx.	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles, (mL /100g) mínimo	6,5	6,0	5,0
Calcio como óxido de calcio, porcentaje (%) de fracción de la masa (base seca), máx.	0,35	0,35	0,35

## ANEXO II

**Cuadro 3.** Características físicas para la nuez moscada

Parámetros	EN CÁSCARA (con cáscara)	DESCASCARADA (sin cáscara)		
	Entera	Entera	Partida	Molida/ en polvo
Materia extraña <sup>1</sup> , %peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
Materia foránea <sup>2</sup> , %peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
Moho visible <sup>3</sup> , contaminación/infestación por insectos %peso/peso (máx.)	10	10	N/A	N/A
Insectos muertos enteros, Recuento /100g (máx.)	4	4	4	N/A
Fragmentos de insectos, Recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	100	N/A
Contaminación por roedores (pelo), Recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	N/A	1
Insectos vivos, por número/100g (máx.)	0	0	0	0
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos, mg/kg (máx.)	0	0	11	N/A
Trozos de macis, %peso/peso (máx.)	0,1	N/A	N/A	N/A

<sup>1</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto – pero no se acepta como parte del producto final.

<sup>2</sup> Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

<sup>3</sup> Visible a simple vista. El valor debe dividirse igualmente entre moho visible y la contaminación/infestación por insectos

N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

## Anexo III

Cuadro 4. Método de análisis

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en agua	ISO 929	Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 6571	Destilación	I
Contenido de calcio expresado como CaO	ISO 1003	Titulación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual/ Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual/ Gravimetría	I
Moho visible	ISO 927	Examen visual	IV
Insectos muertos, fragmentos de insectos, contaminación por roedores	ISO 927	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos u otros excrementos	Manual de procedimientos macroanalíticos (MPM) Boletín técnico V.41 de la USFDA (Administración de Alimentos y Drogas de EEUU)	Examen visual	IV
Trozos de macis	ISO 927	Examen visual	IV

\* Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

## APÉNDICE II

## LISTA DE MIEMBROS DEL GTe

Indonesia/Presidente	<b>Dr. Joni Munarso</b> Investigador principal, IAARD, Ministerio de agricultura INDONESIA
India/Copresidente	<b>Sr. T V Zavier</b> Spices Board (Consejo de especias)
Chile	<b>Sra. Constanza Miranda</b> Coordinadora Comité Nacional de CCSCH
Ecuador	<b>Sra. Daniela Alejandra Vivero</b> AGROCALIDAD- Ecuador
Granada	<b>Sr. Roderick St. Clair</b> Senador para la agricultura y pesca Asociación de Cooperativas de Granada de la nuez moscada
	<b>Sr. Leonard St. Bernard</b> Presidente del comité de calidad y producción – Asociación de Cooperativas de Granada de la nuez moscada
	<b>Sra. Alicia Lett</b> Responsable de garantía de calidad Asociación de Cooperativas de Granada de la nuez moscada
Francia	<b>Sr. Benjamin Villani</b>
India	<b>Sra. Priyamvada Nilayangod</b> Gerente asistente - (Técnica) All India Spices Exporters Forum, India
	<b>Sr. Kannan B</b> Gerente asistente-Asuntos regulatorios ITC Limited, India
Jamaica	<b>Sr. DAMIAN ROWE</b> Ministerio de industria, comercio, agricultura y pesca
Japón	<b>Sr. Masakazu KAWASHIMA</b> Director adjunto, División de asuntos de la producción de productos alimentarios, Departamento de nuevas empresas y de la industria alimentaria, Secretaría del ministro, Ministerio de agricultura, silvicultura y pesca
Corea	<b>Sr. YOYE YU</b> Investigador CODEX Ministerio de agricultura, alimentación y asuntos rurales
Países Bajos	<b>Sr. Louke Koopmans</b> Asesor estratégico - Equipo Europees Betaalorgaan Ministerio de asuntos económicos y política climática, Rijkstsdienst (RVO)

Nigeria	<b>Sra. Fyne Okita Uwemedimo</b> Organización de Normalización de Nigeria
Perú	<b>Sr. Luis Reymundo Meneses</b> Coordinador titular de la Comisión técnica de especies y hierbas culinarias SENASA-Perú
Estados Unidos	<b>Sr. Dorian Augustus LaFond</b> USDA (Departamento de Agricultura de EE.UU)
	<b>Sra. Heather Selig</b> Punto de contacto del Codex para USDA EE.UU
IOSTA	<b>Sr. Laura Shumow</b> Organización internacional de asociaciones del comercio de especias EE. UU