



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO (ACTUALIZADO¹)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Turquía)

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)² (2014), en su primera reunión, acordó: empezar un nuevo trabajo en relación con la elaboración de una norma para el orégano; establecer, sujeto a la aprobación de la Comisión, un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) liderado por Argentina y copresidido por Grecia, que trabajara en inglés y español, y preparar el anteproyecto de norma propuesto para su distribución con miras a recabar comentarios en el trámite 3 y su consideración en la siguiente reunión.
2. El CCSCH, en su segunda reunión³ (2015), evaluó el Anteproyecto de norma para el orégano y señaló que varias disposiciones todavía requerían un examen considerable y que la norma no estaba lista para avanzar en el procedimiento de trámites. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por Argentina y copresidido por Turquía, para volver a redactar el Anteproyecto de norma teniendo en cuenta los debates, los comentarios escritos y las decisiones relacionadas, realizados en la reunión. El CCSCH, en dicha reunión, acordó devolver el Anteproyecto de norma al trámite 2/3 para su reelaboración.
3. El Anteproyecto de norma para el orégano, con las modificaciones propuestas en la segunda reunión del CCSCH, fue distribuido entre el GTe para dos turnos de comentarios. En total, 11 países miembros y dos observadores⁴ enviaron comentarios que se evaluaron e incorporaron en cada caso. A pesar de que el CCSCH solo había acordado la elaboración de un Proyecto de norma en relación con *Oregano L.* que no incluía la majorana, el tomillo o *Lippia.*, algunos miembros (México y los Estados Unidos de América) solicitaron incluir *Lippia* spp. en el Anteproyecto de norma.
4. En la tercera reunión del CCSCH (2017)⁵, Turquía resumió los resultados del GTe y señaló que el orégano y *Lippia* se clasificaban en una taxonomía diferente y tenían propiedades físicas y químicas distintas. En consecuencia, debía prepararse una norma de forma separada. Además, algunos delegados apoyaron este comentario.
5. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por Turquía y copresidido por México, que trabajaría en inglés y tendría en cuenta los debates y los comentarios realizados en la reunión, con el fin de preparar una revisión del Anteproyecto de norma para todos los productos comercializados como orégano; y evaluar la forma en que debía incorporarse de forma posterior el Anteproyecto de norma en el sistema de agrupamiento para las especias y hierbas culinarias.
6. En su cuarta reunión (2019)⁶, el Comité acordó: remitir el Anteproyecto de norma para el orégano seco al 42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su adopción en el trámite 5 y la ampliación del plazo para su finalización hasta la quinta reunión del CCSCH; así como remitir las

¹ Este documento actualizado tiene en cuenta los comentarios en el trámite 6, en respuesta a la carta circular [CL 2019/98/OCS-SCH](#)

² REP14/SCH, párrs. 67-69

³ REP16/SCH párrs. 29-31

⁴ Argentina, Chile, Ecuador, Grecia, Japón, México, Turquía, Estados Unidos de América, IOSTA y FoodDrink

⁵ REP17/SCH párrs. 44-54

⁶ REP19/SCH párr. 30

disposiciones en materia de aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y toma de muestras para su aprobación en los comités apropiados.

7. El Comité acordó volver a establecer un GTe, presidido por Turquía y que trabajaría únicamente en inglés, para revisar las secciones: 2.1 “Definiciones del producto” y 8. “Etiquetado”, así como todas las cuestiones pendientes que se indican entre corchetes.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

8. El GTe empezó su trabajo el 15 de agosto de 2019. El proyecto de documento se distribuyó para realizar dos rondas de consultas entre los miembros del GTe (Apéndice II) (esto es, el 5 de noviembre de 2019 y el 15 de junio de 2019) y se preparó un documento revisado que tuviera en cuenta los comentarios recibidos. Sin embargo, debido a la pandemia global de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), solo se recibieron unos pocos comentarios durante la segunda ronda de los debates del GTe.

9. Debido a la pandemia global de la COVID-19, no se pudo realizar la quinta reunión del CCSCCH programada en 2020, sin embargo, las secretarías del Codex y del CCSCCH, así como el Presidente del CCSCCH organizaron una reunión virtual en línea en junio de 2020, en el que todos los presidentes de los GTe debían presentar planes de continuidad para el Comité. En dicha reunión se acordó que:

- se ampliaran los plazos de los GTe para permitir evaluar los comentarios presentados en el trámite 6, enviados mediante las cartas circulares pertinentes.
- los GTe tuvieran en cuenta los temas comentados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) a la hora de preparar sus documentos de trabajo.
- el GTe sobre el orégano realizara una reunión virtual e intentara resolver los temas complicados, y, además, que los temas cruciales que debían evaluarse se identificaran claramente.

10. El GTe sobre el orégano realizó una reunión virtual informal el 10 de diciembre de 2020, en la que analizó y clarificó los siguientes temas adicionales:

- Acordó incluir la frase “sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1” en la Sección 2.1.
- A propuesta de un miembro respecto a la inclusión de un parámetro para la determinación de la cantidad de carvacrol y timol de los componentes de los aceites esenciales para identificar correctamente el orégano, se aclaró que el CCSCCH, en su tercera reunión, había acordado que la norma regularía la *Lippia*, y que dicha *Lippia* no cumpliría con los criterios a determinar del 50 % de carvacrol y timol.
- Acordó añadir la referencia al código de prácticas relacionado con los alcaloides de pirrolizidina en la sección de contaminantes. “Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina (CXC 74-2014) y otros textos del Codex pertinentes”.
- En la sección “Etiquetado” se propuso que en relación a la parte “Marca de inspección (opcional)”, dicha frase podía ser eliminada, además, sería útil que el delegado de los Estados Unidos de América realizara algún comentario sobre el tema, que se tendría en cuenta antes de decidir la eliminación de dicha parte. Tras debatir este tema, los miembros del GTe decidieron eliminar esta parte.
- Se propuso que la redacción de los métodos de análisis tuviera en cuenta los comentarios realizados por el CCMAS, elaborados en el documento REP16/MAS.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN

11. En vista de que todos los comentarios presentados se resolvieron y de las opiniones expresadas en la reunión virtual, se considera que el proyecto de norma está listo para su presentación al CCSCCH para su evaluación en el trámite 7, con objeto de que la Comisión proceda a su adopción en el trámite 8.

12. La tarea principal del GTe consistía en la preparación del Proyecto de norma para el orégano. El GTe ha completado la tarea. El Presidente desea agradecer al grupo de trabajo su actitud tan constructiva y las magníficas contribuciones realizadas, todo lo cual permitió la consecución de un documento adecuado basado en el consenso. El Presidente desea asimismo expresar su agradecimiento al Presidente del CCSCCH y las secretarías del Codex y el CCSCCH por las orientaciones proporcionadas durante la reunión informal virtual del GTe.

13. Se ha recopilado una cantidad significativa de información durante las dos rondas de debate y la reunión virtual. La revisión del proyecto de norma se adjunta a este informe como Apéndice I.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO**(Trámite 7)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el orégano seco destinado a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El orégano seco es el producto que se obtiene de las hojas y sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesa de forma adecuada, sometiéndose a operaciones como la limpieza, el secado, el frotamiento y el tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta Norma

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Orégano	Orégano	<i>Origanum</i> spp. L., excepto (<i>Origanum majorana</i> L.)
Orégano espada	Orégano espada turco	<i>Satureja</i> spp.L.
Orégano mexicano	Orégano mexicano	<i>Lippia</i> spp. <i>Poliomintha longiflora</i>

2.2 Formas de presentación

2.2.1 El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entero
- b) Picado/triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Contenido de humedad**

El orégano seco (entero, picado o molido) no puede contener más del 12 % de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco debe tener un olor y sabor característicos, que es diferente de acuerdo con la composición/variedad química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor extraño y especialmente de la humedad. El orégano seco debe tener un color que varía desde gris amarillo y verde pálido a verde oscuro.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en los cuadros 2 y 3, respectivamente.

- Extra
- Clase I
- Clase II

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características físicas y químicas de clase II rigen como los requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero/picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase I	Clase II	
Materia vegetal extraña ⁽¹⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	No corresponde
Contenido de materia foránea ⁽²⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	No corresponde
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ⁽³⁾	5	10	20	No corresponde
Insectos muertos (número máximo cada 100 g)	3	3	3	No corresponde
Fragmentos de insectos (número máximo cada 10 g)	300	300	300	1250
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m)	1	3	5	No corresponde
Insectos vivos	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg)	1,0	2,2	2,2	No corresponde
Otros excrementos (mg/kg) ⁽⁴⁾	10	10	22	No corresponde

⁽¹⁾: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos, etc.

⁽²⁾: Cualquier materia o material foráneos detectable o visible objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas, etc.

⁽³⁾: El tamaño de la partícula se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

⁽⁴⁾: Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero/picado/triturado y molido

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase I	Clase II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,5

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014) 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.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por esta 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) en su Anexo III (Especias y hierbas culinarias desecadas), así como otros códigos de prácticas.

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 ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por esta 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 "orégano seco" u "orégano" cuando la omisión de la palabra "seco" no engañe o confunda al consumidor.

8.2.2 El nombre general, el nombre científico y la forma de presentación del producto deben anotarse y el nombre comercial puede indicarse según se describe en el Cuadro 1 y la Sección 2.2.

8.3 País de origen

8.3.1 Si hay más de un país de cosecha, deben indicarse en el texto o.

8.3.2 Año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- Clase, según corresponda.
- 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 contenedor, o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deben aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 4. Métodos de análisis¹

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	ISO 939 y ISO 928	Cálculo Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 y ISO 930	Cálculo Destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles en masa seca	ISO 939 y ISO 6571	Cálculo Destilación y destilación	I
Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos Otros excrementos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entero)	Examen visual	IV
Insectos muertos enteros	ISO 927	Examen visual	IV
	MPM V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)		
Fragmentos de insectos	AOAC 969.44	Método de flotación	IV
Moho visible	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Daños de insectos	ISO 927	Examen visual	I

(1) Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 Plan de muestreo

Pendiente de elaborar.

LISTA DE PARTICIPANTES**PRESIDENTE****Ahmet GÜNGÖR**

Ministerio de Agricultura y Recursos Forestales
Directorado General de Alimentación y Control
Departamento de Establecimientos Alimentarios y Codex
Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu Ankara
TURQUÍA

Tel.: +90 312 258 7756

Fax: +90 312 258 7760

Correo electrónico: 1- ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr
2- agungortarim@gmail.com

ARGENTINA**Florencia Demarco**

Ingeniera Agrónoma

Correo electrónico: fdemarco@senasa.gob.ar; codex@magyp.gob.ar

BOTSUANA**CHAKUBINGA MOATSWI**

Oficial Principal de Ciencias Agrícolas

Ministerio de Desarrollo Agrícola y Seguridad Alimentaria, Departamento de Producción de Cultivos y
Protección Fitogenética

Correo electrónico: ccmoatswi@gov.bw

BRASIL**Andre Bispo Oliveira**

Inspector de productos fitogenéticos

Ministerio de Agricultura

Correo electrónico: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CHILE**Karen Baracatt**

Coordinadora del CCSCH

Correo electrónico: karen.baracatt@achipia.gob.cl

CHINA**Jiaqi Wang**

Centro Nacional de Evaluación de Riesgos de Seguridad Alimentaria de China

Correo electrónico: wangjiaqi@cfsa.net.cn

Ding Shaohui

Correo electrónico: cnfia@163.com

Celular: +86 13910419933

Jenny Qu

Asociación Nacional de la Industria Alimentaria de China

Correo electrónico: jennyqu@newlywedsfoods.com

Celular: +86 13910097742

COLOMBIA**Giovanny Cifuentes Rodríguez**

Profesional Especializado,

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia

Dirección: Carrera 13 No. 32 – 76 Bogotá D.C.

Tel.: 57 1 3305000

Correo electrónico: gcifuentes@minsalud.gov.co

Correo electrónico: giomega2000@yahoo.com

Sandra Milena Solís Luna

Profesional encargada de la cadena de aromáticas y especias
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
Correo electrónico: sandra.solis@minagricultura.gov.co

COSTA RICA**Melina Flores R.**

Codex Alimentarius Costa Rica
Correo electrónico mflores@meic.go.cr

EGIPTO**Ahmed Mohammed Elhelw**

Organización Egipcia sobre Normalización y Calidad (EOS)
Ministerio de Comercio e Industria
Correo electrónico: helws_a@hotmail.com
Tel.: +201224083536

UNIÓN EUROPEA**Marco CASTELINA**

Tel.: +32 229-87443
Correo electrónico: marco.castellina@ec.europa.eu
Correo electrónico: sante-codex@ec.europa.eu

FRANCIA**Gilles Morini**

Ministerio de Economía
Correo electrónico: gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr

Nicolas Cocolo

Oficial de laboratorio
Correo electrónico: Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr

GRECIA**Georgios Marakis**

Oficial científico experto
Autoridad Alimentaria Helénica
Correo electrónico: gmarakis@efet.gr

INDIA**Rijo Johnny**

Científico B, Consejo sobre Especies
Correo electrónico: rijo.johny@nic.in

Dr. S C Khurana

Consultor
Autoridad de Seguridad Alimentaria y Normalización de la India
Correo electrónico: khurana.fssai@gmail.com
Correo electrónico: codex-india@nic.in

Ramesh B Natarajan

Correo electrónico: rameshbabu.n@nic.in

INDONESIA**Sekar Insani Sumunaringtyas**

Dirección de Procesamiento y Comercialización de Productos Hortícolas
Ministerio de Agricultura
Correo electrónico: sekartyassumunar@gmail.com

Nisa Wulandari

Dirección de Procesamiento y Comercialización de Productos Hortícolas
Ministerio de Agricultura
Correo electrónico: subditsm@gmail.com

IRÁN**Dra. MH Shojaee AliAbadi**

Coordinadora regional del CCNEA y asesora científica principal del Instituto de Normalización e Investigación Industrial de IRÁN

Sede Central: No.1294 Valiaser Ave. Vanak corner, Teherán, Irán

P. O. Box: 14155-6139, Teherán, Irán P.O. Box: 31585-163

Celular: +98 912 159 17 66

Correo electrónico: faroughlab@gmail.com

Fakhrisadat Hosseini

Secretaría del Codex

Universidad Alzahra ISIRI

Correo electrónico: sadat77@gmail.com

REPÚBLICA ISLÁMICA DE AFGANISTÁN

Farid Sapi Mohammad Hassan

Cargo: Director General de Protección del Consumidor

Organización: Ministerio de Industria y Comercio

Directorado: Dirección de Promoción de la Competencia y Protección del Consumidor

Teléfono: 0776336046

Correo electrónico: Faridsapiafghan@gmail.com

JAPÓN**Mitsuhide Kamikochi (Representante oficial)**

Cargo: Director adjunto de la División de Asuntos de la Industria Alimentaria, Oficina de Asuntos de la Industria Alimentaria

Organización: Ministerio de Agricultura, Recursos Forestales y Pesca del Japón

Correo electrónico: mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp

Mayumi Tenga

Cargo: Jefa de sección, División de Asuntos de la Industria Alimentaria, Oficina de Asuntos de la Industria Alimentaria

Organización: Ministerio de Agricultura, Recursos Forestales y Pesca de Japón

Correo electrónico: mayumi_tenga130@maff.go.jp, codex_maff@maff.go.jp

MÉXICO**Tania Daniela Fosado Soriano**

Cargo: Punto de Contacto CODEX México

Organización: Secretaría de Economía

Teléfono: 52 (55) 5229-6100 Ext.43264

Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx

MARRUECOS**Khadija Haddad**

Directora del Servicio de Control de Productos Fitogenéticos y de Origen Fitogenético

Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de los Productos Alimentarios

Ministerio de Agricultura y Pesca Marítima, Avenue Hadj ahmed Cherkaoui, Agdal

Rabat Marruecos

Tel.: 0661144014

Correo electrónico: haddad_khadija@yahoo.fr

PERÚ**Ing. Luis Reymundo Meneses**

Coordinador titular de la Comisión Técnica de Especies y Hierbas Culinarias (vocero)

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria), PERÚ

Correo electrónico: sdioses@senasa.gob.pe

Susán Dioses Córdoba

Coordinadora alterna de la Comisión Técnica de Especies y Hierbas Culinarias

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria), PERÚ

Correo electrónico: sdioses@senasa.gob.pe

Juan Carlos Huiza Trujillo

Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex
DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental) Minsa, Perú
Correo electrónico: codex@minsa.gob.pe

POLONIA**Anna Gierasimiuk**

Jefa de la División de Microbiología
Laboratorio especializado de Gdynia
Inspección Principal de la Calidad Agrícola y Alimentaria
Correo electrónico: pam@ijhars.gov.pl, kodeks@ijhars.gov.pl

Danuta Orleanska

Representante de la Certificación de Personas y Sistemas de Seguridad Alimentaria
Centro Polaco de Pruebas y Certificación
Correo electrónico: dorleanska@pcbc.gov.pl

REPÚBLICA DE COREA**Punto de contacto coreano**

Ministerio de Seguridad Alimentaria y de los Medicamentos
Correo electrónico: codexkorea@korea.kr

Eun-kyung Hong

Investigadora del Codex,
Ministerio de Seguridad Alimentaria y de los Medicamentos
Correo electrónico: hongek3@korea.kr

SUIZA**Franziska Franchini**

Oficial científica
Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO)
Correo electrónico: franziska.franchini@blv.admin.ch

SUECIA**Kristina Lagestrand Sjölin**

Oficial Regulatoria Principal
Agencia Alimentaria Nacional
Suecia
Correo electrónico: Kristina.sjolin@slv.se , Codex.Sweden@slv.se

TURQUÍA**Ahmet Gungor**

Ingeniero Alimentario
Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
Ankara, 06800
Teléfono: +905058780899 Fax: +903122587760
Correo electrónico: 1- ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr
2- agungortarim@gmail.com

Recep Ariturk

Ingeniero Alimentario, Kutas Group Cooperation
Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah. Yenisehir/Izmir
Teléfono: +905412853318
Correo electrónico: recep_ariturk@kutas.com.tr

REINO UNIDO**Dr. Michelle McQuillan**

Director de equipo de composición de normas alimentarias
Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales, Reino Unido
Correo electrónico: michelle.mcquillan@defra.gov.uk, codex@defra.gov.uk

Christopher Conder

Asesor Sénior en materia de Políticas
Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales, Reino Unido
Correo electrónico: Christopher.conder@defra.gov.uk

Sophie Gallagher

Asesor en materia de Políticas
Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales, Reino Unido
Correo electrónico: Sophie.gallagher@defra.gov.uk

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**Dorian A. LaFond**

Coordinador de Normas Internacionales
Programa de Cultivos Especiales del AMS
División de Inspección de Cultivos Especiales
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250-0247
Correo electrónico: dorian.lafond@ams.usda.gov
Tel. 202-690-4944

Aparna Tatavarthy, Ph.D.

Microbióloga, Equipo de Especies y Mezclas de Condimentos
División de Productos Fitogenéticos y Bebidas
Oficina de Seguridad Alimentaria (HFS-317)
Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada
Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos
5001 Campus Drive
College Park, MD 20740
Teléfono: +1 (240) 402-1013
Fax: +1 (301) 436-2632
Correo electrónico: Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov

Marie Maratos

Analista en Asuntos Internacionales
Oficina del Codex de los EE. UU.
Room 4865 South Building
Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS)
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
Washington, DC, EE. UU.
Correo electrónico: Marie.Maratos@fsis.usda.gov
Tel.: 202 690 4795

ASTA (Asociación Americana sobre el Comercio de Especies), IOSTA

Laura Shumow
Directora Ejecutiva, Asociación Americana sobre el Comercio de Especies
IOSTA
Correo electrónico: lshumow@astaspice.org

ASOCIACIÓN EUROPEA PARA LAS ESPECIAS, ESA**Elena Fakou**

Ejecutivo de la Asociación de Condimentos y Especies
Tel.: +44(0) 20 7420 7106
Correo electrónico: elena.fakou@fdf.org.uk

Steve Clemenson

Nedspice Sourcing BV
Director de Calidad y Reglamentación del Grupo
F +31 10 41 47 550
M +31 61 17 03 623
Correo electrónico: sclemenson@nedspice.com

SECRETARÍA DEL CODEX

Patrick Sekitoleko

Oficial sobre Normas Alimentarias

Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO/OMS

Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia

Tel.: +39 06570 56626

Correo electrónico: patrick.sekitoleko@fao.org