

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del programa

CX/FFV 17/20/7
Julio de 2017

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

20.ª reunión

Kampala (Uganda), 2-6 de octubre de 2017

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India)

Los miembros y los observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre el presente proyecto en el Trámite 3 deberían hacerlo siguiendo las instrucciones indicadas de la circular CL 2017/15-FFV, que puede encontrarse en la sección Cartas circulares 2017 de la página web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>. Solo se aceptarán las observaciones que se presenten a través del sistema de comentarios en línea dentro del plazo indicado en la carta circular.

ANTECEDENTES

1. En la 17.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (en adelante, el Comité), celebrado en México en septiembre de 2012, la India presentó una propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de una norma para las papas de consumo. En dicha reunión, el Comité convino en recomendar al Codex Alimentarius que aprobara el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la papa de consumo y, al tomar esta decisión, reconoció el punto de vista de varias delegaciones de que, aunque no se oponían a la elaboración de la norma, indicaron que necesitaban más tiempo para consultar con las partes interesadas dado que la propuesta se recibió de manera tardía. Sin embargo, el Comité observó que el período entre esta reunión y la próxima reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, el Comité Ejecutivo); es decir, 10 meses, daría tiempo suficiente para que los países consultaran con las partes interesadas y para que presentaran ante la Comisión cualquier preocupación en relación con la aprobación de este nuevo trabajo¹.
2. En el 36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013) se pidió al Comité que presentara un documento claro de proyecto con un alcance bien definido para someterlo a la consideración del Comité Ejecutivo en su próxima reunión y de la propia Comisión en su próximo período de sesiones².
3. En la 18.ª reunión del Comité, que se celebró en Phuket (Tailandia) en febrero de 2014, se acordó solicitar a la Comisión que aprobara nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para la papa de consumo y que remitiera el documento revisado del proyecto al Comité Ejecutivo para su análisis crítico. En esa misma reunión también se convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por la India, copresidido por Francia y que trabajara solo en inglés, para que preparara, previa aprobación de la Comisión, un anteproyecto de norma con objeto de que se distribuyera para recabar observaciones en el Trámite 3 y se considerara en su próxima reunión³.
4. En su 37.º período de sesiones (julio de 2014), la Comisión aprobó la propuesta formulada por el Comité de nuevos trabajos relativos a una norma para la papa de consumo⁴.

¹ REP13/FFV, párrs. 111-124 y Apéndice VI.

² REP13/CAC, párrs. 107-117.

³ REP14/FFV, párrs. 53 y 54.

⁴ REP14/CAC, Apéndice VI.

5. El GTe comenzó sus deliberaciones en noviembre de 2014. Sobre la base de las observaciones y las sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se revisó el documento y se presentó el informe definitivo para su consideración en la 19.^a reunión del Comité, celebrada en Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (México) en octubre de 2015.
6. En la 19.^a reunión del Comité⁵ se señaló que el anteproyecto de norma aún requería revisiones importantes y que no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites. Además, debido a la complejidad de las cuestiones sin resolver, el Comité acordó debatir, en términos generales, el anteproyecto de norma revisado e hizo las siguientes observaciones en relación con los requisitos mínimos y las categorías de calidad:
 - La presencia de podredumbre, brotes y coloración verde deberá examinarse más a fondo, ya que afectan negativamente a la inocuidad alimentaria (existe la presencia de un alto nivel de solanina).
 - La tolerancia de la presencia de tierra en las categorías de calidad también deberá examinarse más a fondo.
7. Se acordó establecer un GTe presidido por la India y abierto a todos los miembros y observadores para que considerara el anteproyecto revisado de norma contenido en el Apéndice VI del documento REP16/FFV y las observaciones presentadas en el Trámite 3 en respuesta a la circular CL 2015/29-FFV, además de las aportadas por los miembros del GTe para que fueran consideradas más a fondo en la próxima reunión del Comité.
8. Se designaron 19 Estados miembros y una organización miembro para que participaran en la labor de este GTe. La lista de los participantes se presenta en el Apéndice II. El GTe comenzó su labor distribuyendo el primer proyecto de propuesta de norma para la papa de consumo en mayo de 2016. El segundo proyecto revisado se distribuyó en noviembre de 2016.
9. Se recibieron observaciones de Alemania, Argentina, Canadá, Costa Rica, España, Estados Unidos de América, Irán, Nueva Zelanda, Reino Unido, Tailandia y la Unión Europea.
10. El proyecto se ha revisado y ultimado a la luz de las observaciones recibidas en las dos rondas de consultas y ahora se presenta para recabar las observaciones de los miembros y los observadores del Codex.

Debate en el Grupo de trabajo

11. A partir de las observaciones y sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se han incorporado al proyecto las principales modificaciones relacionadas con los requisitos mínimos, la clasificación y las tolerancias de calidad, que se presentarán ante el Comité en su 20.^a reunión.
12. El cambio y los puntos de debate principales fueron los siguientes:
 - 1) Los miembros opinaron que la coloración verde es un defecto importante de la papa y que debería tenerse en cuenta en las normas del Codex. Además, debería limitarse en todas las clases indicando los límites de tolerancia en la disposición relativa a las tolerancias. En consecuencia, se han modificado las disposiciones relativas a los requisitos mínimos y la relativa a las tolerancias; asimismo, se ha propuesto un límite para la coloración verde.
 - 2) Uno de los Estados miembros planteó la cuestión de la tolerancia de brotes en la disposición relativa a los requisitos mínimos. Como generalmente los brotes de la papa de consumo no son aceptables para el comercio, un Estado miembro propuso que se eliminara el texto referente a los brotes. En vista de lo anterior, se propuso incluir límites de tolerancia para todas las clases en la disposición relativa a la tolerancia —puesto que no es posible tener tolerancia cero respecto a los brotes— que también se acordaron con los miembros del GTe.
 - 3) La presencia de podredumbre también fue una de las preocupaciones importantes planteadas por los miembros. Con miras a abordar este asunto, se propuso introducir, después de la disposición relativa a los requisitos mínimos:

“sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;”
 - 4) El GTe recibió observaciones sobre la tolerancia de la presencia de tierra en las clases de calidad. No se logró un consenso sobre la cuestión. A fin de atender las preocupaciones de los miembros, se han incluido en el apartado de las tolerancias de calidad para todas las clases en “Tierra y materias extrañas”.

⁵ REP16/FFV, párrs. 80-82.

- 5) Los miembros destacaron que la propuesta existente sobre la clasificación se basa en la forma, el color y los defectos en la piel. Este tipo de clasificación podrá utilizarse para determinados mercados especializados, pero no es la norma para las papas de consumo. Por consiguiente, propusieron aplicar la opción 2 del modelo estándar de clasificación, en vista de lo cual, se sustituyó el texto sobre la clasificación y las tolerancias de calidad, y todas las disposiciones se presentan en una tabla para hacerlo más simple y conciso.

Recomendación

13. Se invita al Comité a considerar el Apéndice I, el Anteproyecto de norma para la papa de consumo.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO
(Para observaciones en el Trámite 3 a través de <https://ocs.codexalimentarius.org/>)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la papa de consumo en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

Debido a factores típicos de la variedad, los tubérculos de la papa de consumo varían según:

La Forma: de esférica a ovoide

Color externo y de la piel: desde blanco pasando por amarillo hasta marrón y desde rojizo hasta azul.

El color de la pulpa: de blanco a amarillo hasta azul.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades¹ comerciales de papa obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia Solanaceae, y sus híbridos, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papas de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible²;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- (Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)).
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente sin brotes, es decir, brotes no mayores a 3 mm de largo;

¹.Las variedades de papa tempranera y de consumo son diferentes en la forma del tubérculo, piel, color de la pulpa, así como la profundidad y color de las cavidades del ojo.

².La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.

- Las papas deben estar exentas de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
 - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;
 - manchas oscuras debido al calor;
 - grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades de que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
 - deformidades³;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad;
 - manchas pardas (rojizas), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
 - costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más.
 - costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo.

El desarrollo y condición de las papas deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las papas deberán estar suficientemente desarrolladas y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad¹ y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

3.2 CLASIFICACIÓN

De conformidad con la sección 5 – disposiciones relativas a las tolerancias, las papas de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las papas de consumo pueden ser clasificados (calibradas) por diámetro, conteo (número de frutos por envase) o peso; o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Cuando el calibre (tamaño) (si están clasificadas por calibre) se determina por el diámetro ecuatorial (significa la distancia máxima tomada del ángulo derecho con respecto extremo más largo del tubérculo) de la papa de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro el cual puede ser utilizado como una guía de manera facultativa:

Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm
A (papas pequeñas)	18-24
B (variedades alargadas)	25-75
C (variedades redondas)	35-80
D	más de 80

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no

cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos*

(CAC/GL 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
	Categoría "Extra"	Categoría I	Categoría II
Tolerancias total para las papas de consumo que no satisfacen los requisitos de calidad de los cuales no más de:	5	10	10
Defectos de la piel: <ul style="list-style-type: none"> • Manchas oscuras debido al calor; cortes, picaduras • Magulladuras o rugosidades • Viruela del apio, marchitez bacteriana del tabaco y podredumbre anular • manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad • costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más;. • costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un cuarto de la superficie • Brotes que no superen los 3mm 			
Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie; pelado: ausencia de piel o piel que se desprende fácilmente; defectos internos como el corazón negro	5	10	10
Perteneciente a otras variedades ⁴ de las señaladas	2	2	2
Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
Tierra y materias extrañas	0,25	0,5	0,5
Fuera de calibre	10	10	10

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por las papas de consumo del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase destinado a la venta al consumidor una mezcla de las papas de consumo de colores claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

6.2 ENVASADO

Las papas de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de

materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las papas de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papas de consumo. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto "papas de consumo" y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de papas de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al mercado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "papa de consumo", si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo). La forma del tubérculo se puede indicar en la etiqueta por ejemplo "ovalada", "redonda", "alargada" (facultativo).

7.2.3 Origen del Producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de las papas de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) (en caso que el producto esté clasificado por calibres).

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

8 CONTAMINANTES

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto y cuando no hay LMRs del Codex pertinentes, la identificación de los LMRs del país de destino es una alternativa.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

9. HIGIENE

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

Appendix II

LIST OF PARTICIPANTS

Chaired by Dr. Suresh Kumar Malhotra
Agriculture Commissioner, Ministry of Agriculture and Farmer Welfare
India
agricommissioner@gmail.com

S.no.	Name of Participant	Designation and organisation	Country	Email id
1	Argentina codex contact point	Ing.Agr.Gabriela Catalani Punto Focal Del Codex Alimentarius Dirección de Cooperación y Negociaciones Bilaterales Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales Ministerio de Agroindustria Azopardo 1025. Piso 11, Oficina 1 Buenos Aires (1063) ARGENTINA	Argentina	codex@magyp.gob.ar
2	Silvia Santos	Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) - Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas	Argentina	ssantos@senasa.gob.ar
3	André Luiz Bispo Oliveira	Standards Division Officer	Brazil	andre.oliveira@agricultura.gov.br
4	Kevin Smith	National Manager Standards of Identity, Composition and Grades	Canada	Kevin.Smith@inspection.gc.ca
5	Manon Dicaire	Program Specialist Standards of Identity, Composition and Grades	Canada	Manon.Dicaire@inspection.gc.ca
6	Amanda Cruz Lasso	Amanda Cruz Lasso Food Technology Codex Department Ministry of Economy Trade and Industry Tel: (506) 2549-1434 Fax: +506 22912015	Costa Rica	alasso@meic.go.cr
7	M.Sc. Ivan Serrano Bulakar	M.Sc. Ivan Serrano Bulakar Manager National Program Potato and Onion Tel: (506) 22321949 Ext. 168	Costa Rica	ibulakar@yahoo.com.mx
8	Ing. Verónica Paulina Pilaquing	Analista de la Inocuidad de la Dirección de Inocuidad de Alimentos, Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la calidad del Agro	Ecuador	veronica.pilaquinga@agrocalidad.gob.ec
9	Lic. Marcia Jeanneth Padilla Páez	Especialista de la Dirección de Organizaciones y foros comerciales multilaterales, Ministerio de Comercio Exterior	Ecuador	marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec
10	Mr Erkki Miller	Head of Plant Products Bureau Agricultural Market Organisation Department Ministry of Rural Affairs Republic of Estonia	Estonia	erkki.miller@agri.ee
11	EU Codex contact point	European Union	Europe	Sante-Codex@ec.europa.eu
12	Mr Denis De Froidmont,	European Union	Europe	Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

13	Ms Barbara Moretti	European Union	Europe	barbara.moretti@ec.europa.eu
14	Dr. Ulrike Bickelmann	Head of Division, Control Procedures Plant Products, Marketing Standards” Federal Office for Agriculture and Food (BLE) D-53168 Bonn Germany	Germany	Ulrike.bickelmann@ble.de; "qualitaetskontrolle@ble.de"
15	German codex contact point		Germany	codex.germany@bmel.bund.de
16	Constantine tzimas	Ministry of Rural Development and Food General Directorate of Sustainable Plant Production Directorate of Processing & Quality Control of Food of Plant Production Department of Quality & Safety of Food of Plant Origin	Greece	ktzimas@minagric.gr Copy To: codex@efet.gr
17	Vasileios ntsiaferis	Ministry of Rural Development And Food General Directorate of Sustainable Plant Production Directorate of Processing & Quality Control of Food Of Plant Production Department of Quality & Safety of Food of Plant Origin	Greece	vntsiaferis@minagric.gr
18	Nadia Ahmadi	Secretary of CCFFV in Iran, Standard Research Institute Standard Square, Karaj, Iran. P.O. Box: 31745-139 Tel and Fax:+98-263 2803889 Mobile: +98-912-1938143	Iran	nady.ahmadi@yahoo.com
19	Rahim Ahmadvand	Vegetable Research Department Seed and Plant Improvement Research Institute, Karaj, Iran Mahdasht Ave. 318, P.O. Box 4119, Tel:+98-2636 702 983 Fax: +98-2636 703 776 Mobile: +98-9127 668 505	Iran	ahmadvand2000@yahoo.com
20	Yuichiro MIHO	Assistant Director Regional Agricultural Production Division Crop Production Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan	Japan	yuichiro_miho810@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp
21	Aiga Kraukle	Chairman of the board of The Latvia's Potato growers and processors union, agronomist	Latvia	aiga.kraukle@culinar.lv
22	Ilgvars Krumins	Member of the board of The Latvia's Potato growers and processors union, agronomist,	Latvia	ilgvars.krumins@orkla.lv
23	Khazana Ibrahim	Senior Assistant Director	Malaysia	khazana@doa.gov.my
24	Siti Mariam Abd Ghani	Assistant Director	Malaysia	siti_mariam@fama.gov.my copy to: ccp_malaysia@moh.gov.my
25	Henry Pak	Senior Adviser	New	Henry.pak@mpi.govt.nz

		Ministry for Primary Industries New Zealand	Zealand	
26	Karen Sparrow	Manager, Plants Exports Ministry for Primary Industries New Zealand	New Zealand	Karen.Sparrow@mpi.govt.nz
27	Ms Magdalena Kosiec	Senior Specialist Ministry of Agriculture and Rural Development	Poland	Magdalena.Kosiec@minrol.gov.pl; copy to kodeks@ijhars.gov.pl.
28	Mooketsi Mosome	Directorate Food Safety and Quality Assurance	South Africa	MooketsiMo@daff.gov.za
29	Victor Mapfumari	Directorate Food Safety and Quality Assurance	South Africa	VictorMa@daff.gov.za
30	Marta Caínzos García	Head of Area, Ministry of Agriculture, Food and Environment	Spain	mcaínzos@magrama.es
31	Ms. Kulpipith Chanbuey	Standards officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards.50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok, 1900 Thailand	Thailand	kulpipith@acfs.go.th; codex@acfs.go.th
32	Ian Hewett	Market Measures Trader Manager External Relations	United Kingdom	Ian.C.Hewett@rpa.gsi.gov.uk
33	Dorian A. LaFond	International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program Specialty Crops Inspection Division	USA	Dorian.LaFond@ams.usda.gov
34	Dr David Ingram	OFS, CFSAN, FDA 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD United States of America	USA	David.Ingram@fda.hhs.gov
35	Mr. Kenneth Lowery	U.S. Codex Office 1400 Independence Avenue Room 4861- South Building Washington DC United States of America	USA	Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov
36	Sanjay Gummalla	Vice President, Regulatory and Technical Affairs, International Frozen Food Association	Washington D.C.	sgummalla@affi.com