



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

**Cinquième session**

**En ligne, 20-29 avril 2021**

**PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ (MISE À JOUR)<sup>1</sup>**

(Préparé par le groupe de travail en ligne présidé par la Turquie)

## INTRODUCTION

1. La 1<sup>ère</sup> session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), (2014)<sup>2</sup> a convenu : de commencer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour l'origan ; d'établir, sous réserve de l'approbation de la Commission, un groupe de travail en ligne (GTe), dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Grèce et travaillant en anglais et en espagnol, et de préparer l'avant-projet de norme pour diffusion en vue d'observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.
2. Le CCSCH<sup>3</sup> (2015), a examiné l'avant-projet de norme pour l'origan et a noté que plusieurs dispositions nécessitaient encore un examen approfondi et que la norme n'était pas prête à être avancée dans le processus par étapes. Le Comité est convenu de créer un groupe de travail en ligne, dirigé par l'Argentine et coprésidé par la Turquie, pour reformuler l'avant-projet de norme en tenant compte des discussions, des observations écrites et des décisions connexes prises lors de la session. Le CCSCH2 a accepté de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2/3 pour une nouvelle rédaction.
3. L'avant-projet de norme pour l'origan, avec les amendements proposés au CCSCH2, a été distribué au Groupe de travail en ligne pour deux séries d'observations. Au total, onze pays membres et deux observateurs<sup>4</sup> ont soumis des observations qui ont été examinées et incorporées dans chaque cas. Bien que le CCSCH n'ait convenu de l'élaboration d'un projet de norme sur l'*origan* L. qu'en excluant la marjolaine ou le thym ou la lippie, certains membres (Mexique et États-Unis) ont demandé l'inclusion de *Lippia* spp. dans l'avant-projet de norme.
4. Lors du CCSCH3 (2017)<sup>5</sup>, la Turquie a résumé les résultats du groupe de travail en ligne et a noté que l'origan et la lippie étaient classés dans une taxonomie différente et qu'ils avaient des propriétés physiques / chimiques différentes. Par conséquent, une norme distincte doit être préparée. Et cette observation a été soutenue par certains délégués.
5. Le Comité est convenu de créer un groupe de travail en ligne, dirigé par la Turquie et coprésidé par le Mexique, travaillant en anglais et tenant compte des discussions et des observations faites lors de la session pour préparer un avant-projet révisé de norme pour tous les produits commercialisés comme origan et d'examiner comment un avant-projet de norme pourrait être ultérieurement incorporé dans le système de regroupement des épices et des herbes culinaires.
6. Lors du CCSCH4 (2019)<sup>6</sup>, le Comité a convenu de : transmettre l'avant-projet de norme pour l'origan séché au CAC42 pour adoption à l'étape 5 et prolongation du délai d'achèvement jusqu'au CCSCH5 ; et transmettre les dispositions sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités appropriés pour approbation.

<sup>1</sup>Le présent document mis à jour tient compte des observations à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire [2019/98 / OCS-SCH](#)

<sup>2</sup>REP14 / SCH paragraphes 67 à 69

<sup>3</sup>REP16 / SCH, paragraphes 29 à 31

<sup>4</sup>Argentine, Chili, Équateur, Grèce, Japon, Mexique, Turquie, États-Unis d'Amérique, IOSTA et Food Drink

<sup>5</sup>REP17 / SCH, points 44 à 54

<sup>6</sup>REP19 / SCH, points 30

7. Le Comité est convenu de rétablir un groupe de travail en ligne, présidé par la Turquie et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les sections : 2.1, Définition du produit, et 8, Étiquetage, et les questions en suspens indiquées entre crochets.

## **PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE**

8. Le groupe de travail en ligne a commencé ses travaux le 15 août 2019. Le projet de document a été distribué pour deux cycles de consultation aux membres du Groupe de travail en ligne (Annexe II) (le 5 novembre 2019 et le 15 juin 2020) ; et un document révisé a été préparé, pour prendre en compte les observations reçues. Cependant, en raison de la pandémie mondiale de Covid-19, quelques observations ont été reçues au cours de la deuxième série de discussions du Groupe de travail en ligne.

9. De même, la réunion CCSCCH5 prévue en 2020 n'a pas pu être organisée en raison de la pandémie mondiale de Covid-19 ; cependant, le Secrétariat du Codex, le Secrétariat du CCSCCH et le Président du CCSCCH ont organisé une réunion virtuelle en ligne en juin 2020 avec tous les présidents du groupe de travail en ligne afin de proposer un plan de continuité pour le Comité. Lors de la réunion, il a été convenu que :

- Les délais des groupes de travail en lignes seront prolongés pour permettre de prendre en compte les observations soumises à l'étape 6 tels que présentées par le biais des lettres circulaires (CL) pertinentes ;
- Les groupes de travail en lignes devraient tenir compte des questions renvoyées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) lors de la préparation de leurs documents de travail
- le groupe de travail en ligne sur l'origan devrait organiser une réunion virtuelle pour essayer de résoudre les problèmes persistants et les questions cruciales à examiner devraient être clairement identifiées.

10. Le groupe de travail en ligne sur l'origan a tenu sa réunion virtuelle informelle le 10 décembre 2020, a examiné et clarifié les questions suivantes en plus :

- Accepter d'insérer la phrase « extrémités fleuries des plantes mentionnées dans le tableau 1 » dans la section 2.1
- Sur proposition d'un membre d'inclure un paramètre pour la détermination de la quantité de carvacrol et de thymol à partir des composants de l'huile essentielle pour l'identification correcte de l'origan, il a été précisé que le CCSCCH3 a convenu que la norme couvrirait *Lippia* et que *Lippia* ne répondrait pas aux critères à déterminer pour 50 % de carvacrol et de thymol.
- Accepter d'ajouter la référence au code de pratique connexe concernant les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans la section sur les contaminants. « *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises plantes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de Pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale (CXC 74-2014)* et autres textes pertinents du Codex ».
- Dans la section « Étiquetage » concernant la partie « Marque d'inspection facultative », il a été proposé de supprimer l'expression « Marque d'inspection facultative », mais il serait utile que le délégué des États-Unis fasse des observations sur la question avant de supprimer cette partie conformément à l'observation du membre des États-Unis. Après la discussion des membres du Groupe de travail en ligne, cette partie a été supprimée.
- Il a été proposé que le typage des méthodes d'analyse tienne compte des observations formulées par le CCMAS telles qu'elles figurent dans le document REP16 / MAS.

## **CONCLUSIONS ET RECOMMANDATION**

11. Étant donné que toutes les observations soumises ont été traitées et les vues exprimées lors de la réunion virtuelle, il est considéré que le projet de norme est prêt à être soumis au CCSCCH pour examen à l'étape 7, en vue de recommander pour adoption à l'étape 8 par la Commission.

12. La tâche principale du groupe de travail en ligne était la préparation du projet de norme sur l'origan. Le groupe de travail en ligne a terminé la tâche. Le Président tient à remercier le Groupe de travail pour l'attitude très constructive et les bonnes contributions qui ont permis d'élaborer un document adéquat fondé sur le consensus. Le Président souhaite également remercier le Président du CCSCCH et les Secrétariats du Codex pour leurs conseils lors de la réunion virtuelle informelle du Groupe de travail en ligne.

13. Une quantité importante d'informations a été recueillie au cours de deux séries de discussions et de réunions virtuelles. Le projet de norme révisé est joint au présent rapport en tant qu'Annexe I.

**PROJET DE NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ**  
(Étape 7)

**1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux feuilles / fleurs séchées d'origan, telles que définies dans la section 2.1, proposées pour la consommation directe, comme ingrédient dans la transformation des aliments ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut l'origan séché destiné à la transformation industrielle.

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

L'origan séché est le produit obtenu à partir des feuilles et des extrémités fleuries des plantes mentionnées dans le tableau 1 et traité de manière appropriée, faisant l'objet d'opérations telles que le nettoyage, le séchage, le frottement et le tamisage.

Tableau 1. Herbes culinaires séchées couvertes par cette norme

Nom général	Nom commercial	Nom scientifique
Origan	Origan	<i>Origanum</i> spp. L., sauf ( <i>Origanum majorana</i> L.)
Origan épée	Origan épée turque	<i>Satureja</i> spp. L.
Origan mexicain	Origan mexicain	<i>Lippia</i> spp. <i>Poliomintha longiflora</i>

**2.2 Modes de présentation**

**2.2.1** L'origan séché peut être offert dans l'un des modes de présentation suivants :

- a) Entier ;
- b) broyé / frotté : traité à des degrés divers, allant d'un écrasement grossier à fin ; et
- c) Moulu / en poudre : transformé en poudre.

**2.2.2** La granulométrie des présentations broyé / en poudre est déterminée par accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition**

Produit tel que défini dans la section 2.

**3.2 Facteurs de qualité****3.2.1 Teneur en eau**

L'origan séché (entier, broyé ou moulu) ne doit pas contenir plus de 12 % d'eau.

**3.2.2 Odeur, saveur et couleur**

L'origan séché doit avoir une odeur et une saveur caractéristiques, variant en fonction de la composition / variété chimique des principaux composants de l'huile volatile (carvacrol et / ou thymol), qui peuvent varier en fonction de facteurs / conditions géoclimatiques. L'origan séché doit être exempt de toute odeur ou saveur étrangère et en particulier d'humidité. L'origan séché doit avoir une couleur caractéristique variant du vert jaune grisâtre pâle au vert foncé.

**3.2.3 Classification**

L'origan entier et broyé / frotté peut être classifié en trois catégories selon les exigences physiques et chimiques spécifiées dans les tableaux 2 et 3, respectivement.

- Extra
- Catégorie I

## - Catégorie II

Lorsque l'origan séché est traité comme non classifié, les caractéristiques chimiques et physiques de la catégorie II s'appliquent comme exigences minimales.

**3.2.4 Caractéristiques physiques**

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences physiques spécifiées dans le tableau 2.

**Tableau 2.** Exigences physiques pour l'origan entier / broyé / frotté et moulu / en poudre (tolérance autorisée pour les défauts)

Paramètre	Origan entier ou broyé / frotté			Origan moulu / en poudre
	Extra	Catégorie I	Catégorie II	
Matière végétale étrangère <sup>(1)</sup> (% maximum de la fraction massique)	0,5	2	2	N / D
Teneur en matières étrangères <sup>(2)</sup> (% maximum de la fraction massique)	0,1	0,1	0,1	N / D
Tolérance pour la poudre d'origan parmi les présentations sans poudre (% plus petit que la taille de particule indiquée) <sup>(3)</sup>	5	10	20	N / D
Insectes morts (nombre maximum / 100 g)	3	3	3	N / D
Fragments d'insectes (nombre maximum / 10 g)	300	300	300	1250
Domages visibles d'humidité / insectes (maximum % m / m)	1	3	5	N / D
Insectes vivants	0	0	0	0
Maximum d'excréments de mammifères (mg / kg)	1,0	2,2	2,2	N / D
Autres excréments (maximum mg / kg) <sup>(4)</sup>	10	10	22	N / D

<sup>(1)</sup> : Matière végétative associée à la plante dont le produit est issu mais non acceptée comme partie du produit final, telle que tiges / bâtonnets, etc.

<sup>(2)</sup> : Tout corps étranger indésirable visible / détectable ou tout corps qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que les pierres, l'ensachage en toile de jute, le métal, les feuilles étrangères, etc.

<sup>(3)</sup> : La taille des particules est évaluée sur demande accompagnée de pièces justificatives.

<sup>(4)</sup> : Excréments d'autres animaux tels que les reptiles et les oiseaux.

**3.2.5 Caractéristiques chimiques**

L'origan entier, broyé / frotté et moulu / en poudre doit être conforme aux exigences chimiques spécifiées dans le tableau 3.

**Tableau 3.** Exigences chimiques pour l'origan entier / broyé / frotté et moulu

Paramètre	Origan entier / broyé / frotté			Origan moulu / en poudre
	Extra	Catégorie I	Catégorie II	
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), maximum	9	10	10	12
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,2	2	2	2,5
Huiles volatiles, ml / 100 g (base sèche), minimum	2,5	2,0	1,5	1,5

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents anti-agglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre du produit conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

## 5 CONTAMINANTS

**5.1** Les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux teneurs maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995) et le *Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de Pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale* (CXC 74-2014) et d'autres textes pertinents du Codex.

**5.2** Les produits couverts 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 couverts par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), l'annexe III (épices et plantes aromatiques séchées) et d'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 couverts par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 8.2 Nom du produit

**8.2.1** Le nom du produit doit être « origan séché » ou « origan » lorsque l'omission du mot « sec » n'induit pas le consommateur en erreur ou ne lui ne lui crée pas de la confusion.

**8.2.2** Le nom général, le nom scientifique et la présentation du produit doivent être notés et le nom commercial peut être indiqué comme décrit dans le tableau 1 et la section 2.2.

### 8.3 Pays d'origine

8.3.1 S'il y a plus d'un pays de récolte, ils peuvent être indiqués à l'aide de la légende et / ou.

8.3.2 Année de récolte (facultatif)

### 8.4 Identification commerciale

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultatif)

### 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 l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, 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, de l'emballage, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'une telle marque soit clairement identifiable avec les documents d'accompagnement.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse

Tableau 4. Méthodes d'analyse <sup>1</sup>

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales sur une base sèche	ISO 939 et ISO 928	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide sur une base sèche	ISO 939 et ISO 930	Calcul Distillation et Gravimétrie	I
Huiles volatiles sur une base sèche	ISO 939 et ISO 6571	Calcul Distillation et Distillation	I
Matière végétale étrangère	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927	Examen visuel suivi de gravimétrie	I
Excréments de mammi-fères Autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique, USFDA, Bulletin technique V.39 B (pour l'ensemble)	Examen visuel	IV
Insecte mort entier	ISO 927	Examen visuel	IV
	MPM V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts A. Méthodes générales pour les épices plantes et plantes (V 32)		
Fragments d'insectes	AOAC 969.44	Méthode de flottation	IV
Humidité visible	Méthode V-8 Épices, condiments, arômes et médicaments bruts (Manuel de procédures macroanalytiques, Bulletin technique numéro 5 de la FDA) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examen visuel	IV
Dommmages causés par les insectes	ISO 927	Examen visuel	I

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

### 9.2 Plan d'échantillonnage

A développer.

**LISTE DES PARTICIPANTS****PRÉSIDENT****Ahmet GÜNGÖR**

Ministère de l'Agriculture et des forêts  
Direction générale de l'alimentation et du contrôle  
Département des établissements alimentaires et Codex  
Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu Ankara  
TURQUIE  
Ph : +90 312 258 7756  
Télécopie : +90312258 7760  
Courriel : 1- [ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr](mailto:ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr)  
2- [agungortarim@gmail.com](mailto:agungortarim@gmail.com)

**ARGENTINE****Mme Florencia Demarco**

Ingeniera Agrónoma  
Courriel : [fdemarco@senasa.gob.ar](mailto:fdemarco@senasa.gob.ar) ; [codex@magyp.gob.ar](mailto:codex@magyp.gob.ar)

**BOTSWANA****CHAKUBINGA MOATSWI**

Chercheur principal en charge de l'agriculture  
Ministère du développement agricole et de la sécurité alimentaire, Département de la production végétale et de la protection des végétaux  
Courriel : [ccmoatswi@gov.bw](mailto:ccmoatswi@gov.bw)

**BRÉSIL****André Bispo Oliveira**

Inspecteur des produits végétaux  
Ministère de l'Agriculture  
Courriel : [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**CHILI****Karen Baracatt**

Coordinateur CCSCH  
Courriel : [karen.baracatt@achipia.gob.cl](mailto:karen.baracatt@achipia.gob.cl)

**CHINE****Jiaqi Wang**

Centre national chinois pour l'évaluation des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (CFSA)  
Courriel : [wangjiaqi@cfsa.net.cn](mailto:wangjiaqi@cfsa.net.cn)

**Ding Shaohui**

Courriel : [cnfia@163.com](mailto:cnfia@163.com)  
Cellulaire : +86 13910419933

**Jenny Qu**

Association nationale de l'industrie alimentaire chinoise  
Courriel : [jennyqu@newlywedsfoods.com](mailto:jennyqu@newlywedsfoods.com)  
Cellule : +86 13910097742

**COLOMBIE****Giovanny Cifuentes Rodriguez**

Profesional Especializado,  
Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia  
Adresse : Carrera 13 n ° 32-76 Bogotá DC  
Tél . : 57 1 3305000  
Courriel : [gcifuentes@minsalud.gov.co](mailto:gcifuentes@minsalud.gov.co)  
Courriel : [giomega2000@yahoo.com](mailto:giomega2000@yahoo.com)

**Sandra Milena Solis Luna**

Encargada professionnelle de la cadena de aromáticas y especias  
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural  
Courriel : [sandra.solis@minagricultura.gov.co](mailto:sandra.solis@minagricultura.gov.co)

**COSTA RICA****Melina Flores R.**

Codex Alimentarius Costa Rica  
Courriel : [mflores@meic.go.cr](mailto:mflores@meic.go.cr)

**ÉGYPTE****Ahmed Mohammed Elhelw**

Organisation égyptienne de normalisation et de qualité (EOS)  
Ministère du commerce et de l'industrie  
Courriel : [helws\\_a@hotmail.com](mailto:helws_a@hotmail.com)  
Tél : +201224083536

**UNION EUROPÉENNE****M. Marco CASTELINA**

Tél : +32 229-87443  
Courriel : [marco.castellina@ec.europa.eu](mailto:marco.castellina@ec.europa.eu)  
Courriel : [sante-codex@ec.europa.eu](mailto:sante-codex@ec.europa.eu)

**FRANCE****M. Gilles Morini**

Ministère de l'économie  
Courriel : [gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr)

**M. Nicolas Cocolo**

Laboratoire officiel  
Courriel : [Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr](mailto:Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr)

**GRÈCE****Georgios Marakis**

Agent scientifique expert  
Autorité alimentaire hellénique  
Courriel : [gmarakis@efet.gr](mailto:gmarakis@efet.gr)

**INDE****M. Rijo Johny**

Scientifique B, Conseil des épices  
Courriel : [rijo.johny@nic.in](mailto:rijo.johny@nic.in)

**Dr SC Khurana**

Consultant  
Autorité indienne de la sécurité et des normes alimentaires ;  
Courriel : [khurana.fssai@gmail.com](mailto:khurana.fssai@gmail.com)  
Courriel : [codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

**Ramesh B Natarajan**

Courriel : [rameshbabu.n@nic.in](mailto:rameshbabu.n@nic.in)

**INDONÉSIE****Sekar Insani Sumunaringtyas (Mme)**

Direction de la transformation et de la commercialisation des produits horticoles  
Ministère de l'Agriculture  
Courriel : [sekartyassumunar@gmail.com](mailto:sekartyassumunar@gmail.com)

**Nisa Wulandari (Mme)**

Direction de la transformation et de la commercialisation des produits horticoles  
Ministère de l'Agriculture  
Courriel : [subditsm@gmail.com](mailto:subditsm@gmail.com)

**IRAN****Dr MH (F) Shojaee AliAbadi**

Coordinateur régional du CCNEA et conseiller scientifique principal de l'Institut des normes et de la recherche industrielle de l'IRAN

Bureau central : No.1294 Valiaser Ave. Coin Vanak, Téhéran, Iran

Boîte postale : 14155-6139, Téhéran, Iran PO Boîte postale : 31585-163

Mobile : +98 912159 17 66,

Courriel : [farooqhlab@gmail.com](mailto:farooqhlab@gmail.com)

**Fakhrisadat Hosseini**

Secrétariat du Codex

Université d'Alzahra-ISIRI

Courriel : [sadat77@gmail.com](mailto:sadat77@gmail.com)

**RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'AFGHANISTAN**

Farid Sapi Mohammad Hassan

Directeur général de la protection des consommateurs

Organisation : Ministère de l'Industrie et du commerce

Direction : Direction de la promotion de la concurrence et de la protection des consommateurs

Téléphone : 0776336046

Courriel : [Faridsapiafghan@gmail.com](mailto:Faridsapiafghan@gmail.com)

**JAPON****Mitsuhide Kamikochi, M. (le représentant officiel)**

Poste : Directeur adjoint, Division des affaires de la fabrication alimentaire, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire

Organisation : Ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches du Japon

Courriel : [mitsuhide\\_kamikoc690@maff.go.jp](mailto:mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp)

**Mayumi Tenga, Mme.**

Poste : Chef de section, Division des affaires de fabrication des aliments, Direction des affaires de l'industrie alimentaire

Organisation : Ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches du Japon

Courriel : [mayumi\\_tenga130@maff.go.jp](mailto:mayumi_tenga130@maff.go.jp) ; [codex\\_maff@maff.go.jp](mailto:codex_maff@maff.go.jp)

**MEXIQUE****Tania Daniela Fosado Soriano**

Poste : Punto de Contacto CODEX México

Organisation : Secretaría de Economía

Téléphone : 52 (55) 5229-6100 poste.43264

Courriel : [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

**MAROC****Mme Khadija Haddad**

Cadre au service du contrôle des produits végétaux et d'origine végétale

Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, avenue Hadj ahmed Cherkaoui, Agdal

Rabat, Maroc

Tél : 0661144014

Courriel : [haddad\\_khadija@yahoo.fr](mailto:haddad_khadija@yahoo.fr)

**PÉROU****Ing. Luis Reymundo Meneses**

Coordinateur titulaire de la comisión técnica de Especies Y hierbas culinarias (vocero)

SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria) / PERÚ

Courriel : [sdioses@senasa.gob.pe](mailto:sdioses@senasa.gob.pe)

**Susán Dioses Córdova**

Coordinadora alterna de la Comisión Técnica Especies y Hierbas Culinarias

SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria) / PERÚ

Courriel : [sdioses@senasa.gob.pe](mailto:sdioses@senasa.gob.pe)

**Juan Carlos Huiza Trujillo**

Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex

DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental) Minsa / Perú

Courriel : [codex@minsa.gob.pe](mailto:codex@minsa.gob.pe)

**POLOGNE****Mme Anna Gierasimiuk**

Chef de la division microbiologie  
Laboratoire spécialisé à Gdynia  
Inspection principale de la qualité agricole et alimentaire  
Courriel : [pam@ijhars.gov.pl](mailto:pam@ijhars.gov.pl), [kodeks@ijhars.gov.pl](mailto:kodeks@ijhars.gov.pl)

**Mme Danuta Orleanska**

Représentant pour la certification des personnes et les systèmes de sécurité alimentaire  
Centre polonais d'essais et de certification  
Courriel : [dorleanska@pcbc.gov.pl](mailto:dorleanska@pcbc.gov.pl)

**RÉPUBLIQUE DE CORÉE****Point de contact**

Ministère de la Sécurité alimentaire et pharmaceutique  
Courriel : [codexkorea@korea.kr](mailto:codexkorea@korea.kr)

**Mme Eun-kyung Hong**

Chercheur du Codex,  
Ministère de la Sécurité alimentaire et pharmaceutique  
Courriel : [hongek3@korea.kr](mailto:hongek3@korea.kr)

**SUISSE****Mme Franziska Franchini**

Responsable scientifique  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et vétérinaire OSAV  
Courriel : [franziska.franchini@blv.admin.ch](mailto:franziska.franchini@blv.admin.ch)

**SUÈDE****Mme Kristina Lagestrand Sjölin**

Responsable principale de la réglementation  
Agence nationale de l'alimentation  
Suède  
Courriel : [Kristina.sjolin@slv.se](mailto:Kristina.sjolin@slv.se) , [Codex.Sweden@slv.se](mailto:Codex.Sweden@slv.se)

**TURQUIE****M. Ahmet Gungor**

Ingénieur en alimentation  
Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage  
Eskisehir Yolu 9 km Lodumlu  
Ankara, 06800  
Téléphone : +905058780899 Fax : +903122587760  
Courriel : 1- [ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr](mailto:ahmet.gungor@tarimorman.gov.tr)  
2- [agungortarim@gmail.com](mailto:agungortarim@gmail.com)

**M. Recep Ariturk**

Ingénieur en alimentation - Coopération du groupe Kutas  
Groupe Kutas 1140 Sk. No : 57 Guney Mah. Yenisehir / Izmir  
Téléphone : +905412853318  
Courriel : [recep\\_ariturk@kutas.com.tr](mailto:recep_ariturk@kutas.com.tr)

**ROYAUME-UNI****Dre Michelle McQuillan**

Chef d'équipe, normes de composition des aliments  
Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni  
Courriel : [michelle.mcquillan@defra.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@defra.gov.uk) ; [codex@defra.gov.uk](mailto:codex@defra.gov.uk)

**Christophe Conder**

Conseiller principal en politiques  
Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni  
Courriel : [Christopher.conder@defra.gov.uk](mailto:Christopher.conder@defra.gov.uk)

**Sophie Gallagher**

Conseiller politique  
Department for Environment, Food & Rural Affairs, Royaume-Uni  
Courriel : [Sophie.gallagher@defra.gov.uk](mailto:Sophie.gallagher@defra.gov.uk)

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****Dorian A. LaFond**

Coordinateur des normes internationales  
Programme AMS sur les cultures de spécialité  
Division de l'inspection des cultures spéciales  
Arrêt 0247, 1400 Independence Ave. SW  
Washington DC 20250-0247  
Courriel : [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)  
Tél. 202-690-4944

**Aparna Tatavarthy, Ph.D.**

Microbiologiste, Équipe des épices et des mélanges d'assaisonnements  
Division des produits végétaux et des boissons  
Bureau de la sécurité alimentaire (HFS-317)  
Centre pour la sécurité alimentaire et la nutrition appliquée  
US Food and Drug Administration  
5001, promenade Campus  
College Park, MD 20740  
Téléphone : +1 (240) 402-1013  
Fax : +1 (301) 436-2632  
Courriel : [Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov](mailto:Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov)

**Marie Maratos**

Analyste des enjeux internationaux  
Bureau américain du Codex  
Salle 4865 Bâtiment Sud  
Service de la sécurité et de l'inspection des aliments (FSIS)  
Département américain de l'agriculture (USDA)  
Washington, DC, États-Unis  
Courriel : [Marie.Maratos@fsis.usda.gov](mailto:Marie.Maratos@fsis.usda.gov)  
Tél : 202 690 4795

**ASTA (American Spice Trade Association), IOSTA**

Laura Shumow  
Directeur exécutif, American Spice Trade Association  
IOSTA  
Courriel : [lshumow@astaspice.org](mailto:lshumow@astaspice.org)

**ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉPICES, ESA****Elena Fakou**

Directrice de l'Association des assaisonnements et des épices  
Tél : +44 (0) 20 7420 7106  
Courriel : [elena.fakou@fdf.org.uk](mailto:elena.fakou@fdf.org.uk)

**Steve Clemenson**

Nedspice Sourcing BV  
Responsable Qualité et Réglementation du Groupe  
Télécopie +31 10 41 47 550  
M +31 61 17 03 623  
Courriel : [sclemenson@nedspice.com](mailto:sclemenson@nedspice.com)

**SECRÉTARIAT DU CODEX****M. Patrick Sekitoleko**

Fonctionnaire chargé des normes alimentaires  
Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italie  
Tél : +39 06570 56626  
Courriel : [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)