

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FFV 17/20/7

Juillet 2017

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**Vingtième session
Kampala (Ouganda), 2-6 octobre 2017**

AVANT-PROJET DE NORME SUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

(Document élaboré par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations à l'étape 3 sur ce projet sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire CL 2017/15-FFV, disponible sur la page web du Codex relative aux lettres circulaires 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>. Les observations ne seront acceptées que si elles sont soumises au moyen du système de mise en ligne des observations dans les délais indiqués dans la lettre circulaire.

CONTEXTE

1. Lors de la dix-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais, qui s'est tenue à Mexico en septembre 2012, l'Inde a présenté une proposition de nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme sur les pommes de terre de conservation. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-septième session, est convenu de recommander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver les nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur les pommes de terre de conservation et a pris acte, en prenant cette décision, de l'opinion exprimée par plusieurs délégations, qui, sans s'opposer à l'élaboration d'une norme, avaient indiqué qu'il leur fallait plus de temps pour consulter leurs parties prenantes, car la proposition avait été reçue tardivement. Toutefois, le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-septième session, a fait remarquer que l'intervalle de temps entre cette session et la session suivante du Comité exécutif, à savoir 10 mois, laisserait aux pays suffisamment de temps pour consulter leurs parties prenantes et faire savoir à la Commission s'il subsistait une éventuelle objection quant à l'approbation de cette nouvelle activité¹.
2. La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-sixième session (juillet 2013), a demandé au Comité sur les fruits et légumes frais de soumettre un descriptif de projet détaillé, avec un champ d'application bien défini, en vue de son approbation lors des prochaines sessions du Comité exécutif et de la Commission du Codex Alimentarius².
3. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-huitième session, qui s'est tenue à Phuket (Thaïlande) en février 2014, est convenu de demander à la Commission d'approuver les nouveaux travaux relatifs à une norme sur les pommes de terre de conservation et de transmettre le descriptif de projet révisé au Comité exécutif, en vue de son examen critique. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-huitième session, est également convenu de créer un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et coprésidé par la France, travaillant en anglais et chargé d'élaborer, sous réserve de l'approbation de la Commission, un avant-projet de norme qui serait communiqué pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité³.
4. La Commission du Codex Alimentarius (juillet 2014), à sa trente-septième session, a approuvé la proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur les pommes de terre de conservation, tels que proposés par le Comité sur les fruits et légumes frais⁴.

¹ .REP13/FFV, par. 111 à 124 et annexe VI.

² .REP13/CAC, par. 107 à 117.

³ .REP14/FFV, par. 53 et 54.

⁴ REP14/CAC, annexe VI.

5. Le groupe de travail électronique a commencé ses délibérations en novembre 2014. Sur la base des observations et suggestions reçues de la part du groupe de travail électronique, le document a été révisé et le rapport final a été soumis pour examen à la dix-neuvième session du Comité sur les fruits et légumes frais, qui s'est tenue à Ixtapa Zihuatanejo, dans l'État de Guerrero (Mexique), en octobre 2015.
6. Le Comité sur les fruits et légumes frais, à sa dix-neuvième session⁵, a noté que l'avant-projet de norme nécessitait un examen beaucoup plus approfondi et n'était pas prêt pour avancer dans la procédure par étape. Par ailleurs, compte tenu de la complexité des questions restant à résoudre, le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme révisé dans son ensemble et a formulé les observations suivantes concernant les caractéristiques minimales et les catégories de qualité:
 - La présence de pourritures, de germes et de coloration verte devrait faire l'objet d'un nouvel examen, compte tenu de leur incidence négative sur la sécurité sanitaire (ces symptômes indiquent une forte concentration de solanines);
 - Les tolérances relatives à la présence de terre dans les différentes catégories de qualité devraient être examinées plus en détail.
7. Il a été convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et ouvert à tous les membres et observateurs, afin d'examiner l'avant-projet de norme révisé tel qu'il figure à l'annexe VI du document REP16/FFV et les observations soumises à l'étape 3 en réponse à la lettre circulaire CL 2015/29-FFV, en plus de celles formulées par les membres du groupe de travail électronique en vue de leur examen approfondi lors de la prochaine session du Comité sur les fruits et légumes frais.
8. Dix-neuf États membres et une organisation membre ont été désignés pour participer aux travaux du groupe de travail électronique. La liste des participants figure à l'annexe II. Les travaux du groupe de travail électronique ont commencé par la diffusion du premier avant-projet de norme sur les pommes de terre de conservation en mai 2016. Le deuxième avant-projet révisé a été diffusé en novembre 2016.
9. Des observations ont été communiquées par l'Allemagne, l'Argentine, le Canada, le Costa Rica, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, l'Iran, la Nouvelle-Zélande, le Royaume-Uni, la Thaïlande et l'Union européenne.
10. L'avant-projet a été révisé et parachevé à la lumière des observations reçues lors des deux cycles de consultation et est maintenant présenté aux membres du Codex et aux observateurs en vue d'en recueillir des observations.

Débats au sein du Groupe de travail

11. Sur la base des observations et suggestions reçues de la part du groupe de travail électronique, les principales modifications qui concernent les caractéristiques minimales, la classification et les tolérances de qualité ont été appliquées au texte et seront présentées à la vingtième session du Comité sur les fruits et légumes frais.
12. Les principaux changements et points examinés étaient les suivants:
 - 1) Les membres se sont dits d'avis que le verdissement (coloration verte) constituait un défaut important sur les pommes de terre et qu'il fallait en tenir compte dans les normes du Codex. Il faut donc établir une limite relative au verdissement dans toutes les catégories, en indiquant les limites de tolérance dans les dispositions relatives aux tolérances. Les dispositions qui concernent les caractéristiques minimales et les dispositions qui concernent les tolérances ont donc été modifiées, afin de proposer une limite relative au verdissement.
 - 2) Un État membre a soulevé la question de la tolérance en matière de germes dans la disposition relative aux caractéristiques minimales. Étant donné que, en général, les germes de pomme de terre ne sont pas jugés acceptables dans le commerce, un État membre a suggéré de retirer le texte faisant référence aux germes. Compte tenu de ce qui précède, il a été proposé d'inclure des limites de tolérance pour toutes les catégories dans les dispositions qui concernent la tolérance, car il n'est pas possible, en pratique, d'adopter une tolérance zéro pour les germes, ce dont sont également convenus les membres du groupe de travail électronique.
 - 3) L'une des préoccupations principales formulées par les membres concernait la présence de pourritures. Afin de remédier à ce problème, il a été proposé d'ajouter ce qui suit dans les dispositions relatives aux caractéristiques minimales:

⁵ REP16/FFV, par. 80-82.

«saines; sont exclus les produits atteints de pourritures ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation;»

- 4) Des observations sur la tolérance en matière de présence de terre dans les catégories de qualité ont été transmises au groupe de travail électronique, mais aucun consensus n'a été trouvé sur cette question. Afin de donner une réponse aux préoccupations exprimées par les membres, cette question a été incluse dans les qualités de tolérance de toutes les catégories au titre de «Terre et matières étrangères/corps étrangers».
- 5) Les membres ont souligné le fait que la proposition actuelle de classification se fonde sur les défauts concernant la forme, la couleur et la peau. Ce type de classification peut être utilisé dans le cas de certains marchés de niche, mais ne constitue pas la règle pour les pommes de terre de conservation. Ils ont donc suggéré de choisir l'option 2 de la nouvelle norme-cadre de classement. Ainsi, les textes concernant la classification et les tolérances de qualité ont été remplacés et toutes les dispositions sont présentées sous forme de tableau, par souci de clarté et de concision.

Recommandation

13. Le Comité sur les fruits et légumes frais est invité à examiner l'annexe I, l'avant-projet de norme sur les pommes de terre de conservation.

AVANT-PROJET DE NORME SUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION
(Pour observations à l'étape 3 par le biais de <https://ocs.codexalimentarius.org/>)**1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

En raison de facteurs propres à la variété, les tubercules de pommes de terre de conservation variant selon:

La forme: sphérique à ovoïde

Couleur externe/de la peau: du blanc à l'ocre clair en passant par le jaune et du rougeâtre au bleu

Couleur de la chair: du blanc au jaune au bleu.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales¹ (cultivars) de pommes de terre de conservation issues du *Solanum tuberosum* L. de la famille des *Solanaceae*¹ destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces en sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre de conservation doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- d'aspect frais;
- fermes;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible²;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs), et d'attaques de parasites (ravageurs) affectant l'aspect général du produit;
- (Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)).
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;

¹.Les variétés de pommes de terres de primeur et de conservation sont différentes dans leur forme, peau, couleur de la chair du tubercule ainsi que dans la profondeur et couleur de la cavité des yeux.

².La matière étrangère exclut les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

- exemptes d'odeur;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long;
- exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité et à sa présentation dans l'emballage, tels que:
 - coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
 - taches brunes dues à la chaleur;
 - crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur;
 - déformations ³;
 - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur;
 - taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes;
 - gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus.
- gale commune superficielle; les taches de gale communes ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les pommes de terre de conservation doivent présenter un développement suffisant et avoir une peau saine, compte tenu des caractéristiques de la variété¹ et/ou du type commercial et à la région de production.

3.2 CLASSIFICATION

Conformément à la section 5 – dispositions concernant les tolérances, les pommes de terre de conservation sont classées dans les catégories suivantes:

Catégorie «Extra», Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre, le nombre, ou le poids ; ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

When size is determined by the equatorial diameter (means the maximum distance taken from the right angle on the largest axis of the tuber) of the ware potato (in mm) in accordance with the following table that can be used as a guide in an optional way:

Codes de calibre	Diamètre équatorial en mm
A (petite pomme de terre)	18-24
B (variétés allongées)	25-75
C (variétés sphériques)	35-80
D	Plus de 80

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003)*, sections 9, 10 et 27.

5.1 Tolérances de qualité

Tolérances de qualité	Tolérances autorisées, pourcentage de produits défectueux, par nombre ou poids		
	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Tolérances totales pour les pommes de terre de conservation ne satisfaisant pas les caractéristiques de qualité desquelles pas plus de:	5	10	10
Défauts de l'épiderme: <ul style="list-style-type: none"> • Taches brunes, fissures, coupures • Meurtrissures ou rugosités • Mildiou, flétrissement bactérien et pourriture annulaire • Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 5 mm de profondeur • Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus • Gale commune superficielle ne devant pas couvrir au total plus d'un quart de la surface • Germes > 3mm 			
Coloration verte ne pouvant excéder 1/8 de la surface; défauts en surface: peau manquante ou surface «desquamée»; défauts internes, y compris cœur noir	5	10	10
Appartenant à d'autres variétés ⁴ que celles indiquées	2	2	2
Gelé, dégradation, altérations internes et/ou molles	1	1	2
Terre et matière étrangère	0,25	0,5	0,5
Hors calibre	10	10	10

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport doit être homogène et ne comporter que des {pommes de terre de conservation} de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, un mélange de pommes de terre de conservation dont les couleurs (sauf le vert) sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection

convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des [pommes de terre de conservation]. Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « pomme de terre de conservation », et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de {pommes de terre de conservation} de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit "pommes de terre de conservation", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif). La forme du tubercule peut être marquée sur l'étiquette qu'oblong, sphérique et allongée (facultatif).

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage);

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

8 CONTAMINANTS

- 8.1** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius et lorsqu'il n'y a pas de LMRs pertinentes, l'identification des LMRs du pays de destination est une alternative.
- 8.2** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

9. HYGIÈNE

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

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	Secretaryof 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 Ministry for Primary Industries New Zealand	New Zealand	Henry.pak@mpi.govt.nz
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	mcainzos@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 I 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