



PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Tercera Sesión

Chennai, India, 6-10 de febrero de 2017

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO

Preparado por un grupo de trabajo por vía electrónica dirigido por Argentina y Turquía
(**Observaciones en el Trámite 3**)

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas a que presenten observaciones sobre el **Anteproyecto de Norma para Orégano** en el Trámite 3 (**Apéndice I**) y los comentarios deberán hacerse por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Relacionados de la Comisión del Codex Alimentarius) a: India, the Secretariat of CCSCH, email ccsch@indianspices.com con copia al punto de contacto del Codex de la India (Food Safety and Standards Authority of India) Email: codex-india@nic.in y la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, e-mail: codex@fao.org hasta **el 13 de enero de 2017**.

Formato para presentar las observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que no las hayan presentado todavía que envíen sus observaciones en el formato que se proporciona en el **Anexo II** de este documento.

Antecedentes

1. La 1ª sesión del Comité de Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) ¹, celebrada del 11 al 14 de Febrero de 2014 en Kochi, India, consideró la propuesta de nuevo trabajo en la Norma para el Orégano preparada por Argentina (CRD12) y, además de varias enmiendas editoriales, suprimió la referencia a *Origanum vulgare* L. en el título y en otras secciones del documento del proyecto para armonizarlas con el alcance de la Norma (Sección 1), que se refiere a todas las especies de orégano, es decir, *Origanum* spp. L.
2. El CCSCH1 acordó establecer, sujeto a la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Argentina y copresidido por Grecia trabajando en inglés y español, para preparar el anteproyecto de norma para su distribución y comentarios en el trámite 3 en su siguiente sesión.
3. En el CCSCH2², que se celebró del 14 al 18 de septiembre de 2015 en Goa, India, la Unión Europea presentó el tema y resumió los resultados de la labor, encabezada por Argentina y copresidida por Grecia. El CCSCH2 señaló que varias disposiciones todavía requerían un examen considerable y que la norma no estaba lista para avanzar en el proceso de Pasos. Por consiguiente, se acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe), dirigido por Argentina y copresidido por Turquía, que trabajara en inglés, para reformular el anteproyecto de Norma teniendo en cuenta las discusiones anteriores, los comentarios por escrito y las decisiones pertinentes sobre el formato de las otras Normas actualmente en elaboración.
4. El CCSCH2 acordó devolver el anteproyecto de Norma propuesta en los trámites 2/3 para su redacción por el citado eWG, distribuyéndolo para comentarios y consideración en el siguiente período de sesiones.
5. En marzo de 2016, la Secretaría del Codex envió a todos los países miembros del Codex y observadores un mensaje invitándolos a participar en el eWG. Quince países miembros, una organización miembro y dos observadores expresaron su interés en participar en el eWG (véase el Apéndice III).

¹ REP14/SCH paras 67-69

² REP16/SCH paras 26, 29-31

Grupo de Trabajo electrónico

6. El proyecto de norma para el orégano, como anexo al documento de proyecto enmendado en la CCSCH2, fue la base del primer documento distribuido a los miembros del eWG. El grupo de trabajo electrónico examinó el proyecto de propuesta inicial y una segunda versión fue preparada por Argentina y Turquía sobre la base de los comentarios recibidos. El segundo proyecto se distribuyó al eWG para una segunda ronda de comentarios. En total, 11 países miembros y observadores (Argentina, Ecuador, Grecia, Japón, México, Turquía, EEUU, IOSTA y FoodDrink proporcionaron comentarios que fueron considerados e incorporados en cada caso.

7. Algunos miembros (México y Estados Unidos) solicitaron después de la fecha límite que la Lippia spp. fuera incluida, lo que significaría un cambio radical en el alcance del anteproyecto de Norma aprobado por el CCSCH. En otras palabras, el CCSCH acordó el desarrollo de una nueva Norma sobre orégano L. con exclusión de la Mejorana o Tomillo o Lippia. Durante la circulación del segundo anteproyecto, la mayoría de los miembros del eWG, es decir, Turquía, Grecia subrayaron el alcance de la Norma y discreparon sobre la inclusión de la Lippia. Por otra parte, esta opción debería ser debatida en el CCSCH3, si el CCSCH acepta incluir la Lippia spp. en el ámbito de la norma.

8. Otro tema que necesita debate en el CCSCH3 se relaciona con los parámetros químicos del anteproyecto de Norma propuesta. No se llegó a un consenso sobre los valores de los aceites esenciales propuestos por Argentina y Turquía, el Comité debía también debatir los valores entre corchetes, especialmente las características químicas y las tablas propuestas de características físicas. El eWG no ha podido debatir en el grupo. Con respecto al aceite volátil, se observan dos o tres valores entre corchetes, propuestos principalmente por tres países que defienden valores más bajos o altos.

Solicitud de comentarios

Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presenten observaciones al Anteproyecto de Norma para Orégano preparado por el eWG (Apéndice I).

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ORÉGANO

“[Anteproyecto de Norma Codex propuesto para el Orégano (*Origanum L spp y Lippia spp*)]” [MEX]

1. ALCANCE

Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, excepto (*Origanum majorana L.*) ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. “[No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para procesamiento industrial]” [EEUU]

[Esta Norma se aplica a hojas/flores desecadas de aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano”. Las especies exactas compradas / vendidas pueden ser definidas por especificaciones contractuales; Ofrecidas para el consumo humano directo, el procesamiento comercial de alimentos y para su reenvasado si es necesario. [No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para procesamiento industria] [EEUU]

[Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, excepto (*Origanum majorana L.*) ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional] [MEX]

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del Producto

El producto es orégano desecado

(a) Obtenido a partir de hojas y sumidades floridas de *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*.–

[El producto es orégano desecado:

(a) Obtenido a partir de hojas y sumidades floridas de **aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano”**. *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*. [EEUU]

(b) Preparado procesado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como como la limpieza, secado, frotado y tamizado.

[El orégano desecado es el producto obtenido a partir de hojas y sumidades floridas del *Origanum L. spp y Lippia spp* de la familia *Lamiaceae*, excepto la *Majorana (Origanum majorana L.)*, preparado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como como la limpieza, secado, frotado, molienda y tamizado.] [MEX]

2.2 Estilos

El orégano desecado podría ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

Entero: /intacto

Aplastado/Frotado: procesado en varios grados de molienda, desde gruesa hasta fina.

Molido/en polvo: procesado hasta polvo

- Entero/intacto; [MEX]
- Aplastado/Frotado: procesado en varios grados de molienda, desde gruesa hasta fina. [MEX]
- Molido/en polvo: procesado hasta polvo [MEX]

2.3 Tipos Varietales

Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido pertenecientes al género *Origanum L.* las cuales sean adecuadas para el procesamiento, excepto *Origanum majorana L.*

[Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido de aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano”, pertenecientes al género *Origanum* las cuales sean adecuadas para el procesamiento. No incluye el *Origanum majorana L.*] [EEUU]

[2.3 Tipos Varietales

Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido pertenecientes al género *Origanum L.* las cuales

sean adecuadas para el procesamiento, excepto *Origanum majorana* L.] **[MEX]**

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal y como definido en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad

~~3.2-3.1~~ FACTORES DE CALIDAD] **[MEX]**

3.2.1 Olor, sabor y color

El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característico fragante, [cálido], no pungente y no amargo (variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)). El orégano desecado deberá estar libre de olores o sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del verde amarillento al verde oscuro.

[3.1.2 3.2.1. Olor, sabor y color

El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característico fragante, cálido, no pungente y amargo. **[variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)]**. El orégano desecado deberá estar libre de olores o sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del gris pálido, verde amarillento al verde oscuro.]**[MEX]**

3.2.2 Infestación

[3.1.1 3.2.2. Infestación [MEX]

El orégano desecado deberá estar libre de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminaciones visibles de roedores, visible a ojo desnudo (corregido a ojo desnudo, para visión anormal)

3.2.3 Clasificación

En concordancia con las Características Físicas y Químicas en la sección 3.2.4 [Entero y triturado /frotado] y 3.2.5 los Tipos de orégano seco se clasifican dentro de los siguientes grados:

- [Grado] **[MEX]** Extra
- Grado I/Clase I, y
- Grado II/Clase II.

[En todos los grados/clases] **[MEX]**, los defectos permitidos no deberán afectar la apariencia general del producto. En lo que respecta a su calidad, mantenimiento de la calidad y presentación en el envase.

3.2.4 Características químicas

[Hojas enteras, aplastadas o frotadas/molidas/en polvo]**[EEUU]** de orégano desecado deberán cumplir con los requisitos químicos especificados en la Tabla 1.

[Tabla 1: Requisitos químicos para el orégano de tipo entero/triturado/frotado, y el tipo en polvo **[EEUU]**

PARÁMETROS	Requisitos para Tipo entero y triturado/frotado			Requisito para el tipo en polvo		
	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II
Contenido de humedad (m/m) máximo	11	12	12	11	12	12
Cenizas totales (m/m, base seca) máximo	9	10	10 [12]	9, [10]	10, [12]	10, [12]
Cenizas insoluble en ácido (m/m, base seca) máximo	1,2 [1,5]	2	2	1,2, [1,5]	2, [2,5]	2, [3]
a) Aceite esencial ml/100 g	2,5	[1,5][2,0]	[1][1,2][1,75]	[1,5][1,75]	[1], 1,1, [1,5], [1,50]	[0,8], 1, [<1,1]
[Colores artificiales / Aditivos aromatizantes o sustancias foráneas]	0	0	0	0	0	0

[Sobre el punto 3.2 Factores de calidad (contenido de humedad), los Estados Unidos sugieren no más de 11]]**[EEUU]**

[Debe eliminarse de la Tabla 1 la determinación de colores artificiales / Aditivos aromatizantes o sustancias foráneas]**[MEX]**

3.2.5 Características físicas

Hojas enteras, trituradas/frotado y en polvo de orégano, deberán cumplir con los requerimientos físicos que se especifican en la Tabla 2.

[Tabla 2: Requisitos físicos para el orégano de tipo entero/triturado/frotado, y el tipo en polvo [EEUU]

	PARÁMETROS	Requisitos para Tipo entero y triturado/frotado			Requisito para el tipo en polvo		
		Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II
1	Materias extrañas ¹ (máximo % de fracción de masa)	1	2	2	4	2	2
2	Contenido de materias foráneas ² máximo % de fracción de masa)	0,1 [1]	0,1 [1]	0,1[1]	1	1	1
3	Polvo de orégano (menor que malla N° 40/420 µm % máximo)	1, [5][MEX] 5	2, [10][MEX] 10	4 [2], [20][MEX] 20	N/A	N/A	N/A

¹Toda la materia vegetal de la planta específico diferente de la parte requerida. La proporción de tallos que exceden la dimensiones de 7 mm de longitud y 3 mm de diámetro no podrá haber más de un 50% (w/w) del contenido total de materias extrañas.

²Materia foránea: materia o material visible y / o aparente que no suele asociarse con el orégano. Materia foránea incluye hojas, tales como hojas de olivo, hojas de fresa y hojas de zumaque.

[² Materia foránea: materia o material visible y / o aparente que no suele asociarse con el orégano. Materia foránea incluye hojas, tales como hojas de olivo, hojas de fresa y hojas de zumaque.]**[MEX]**

[Propuesta de los Estados Unidos: (Propuesta alternativa)Tabla 2 Características Físicas]

Parámetros	TOLERANCIAS PERMITIDAS			
	Estilos Entero o Aplastado/Frotado			Estilos Molido/En polvo
	Extra	Clase I	Clase II	
Tolerancias totales	3	5	5	5
Materia vegetal asociada con el producto	3	3	3	3
Materia vegetal extraña (plantas no tóxicas)	[1] [MEX] 2	2	2	2
Materia foránea (Máximo %) partes foráneas no de plantas	[1] [MEX] 2	2	2	0,1
Porcentaje de polvo de "Orégano" (máximo) entre los estilos entero y aplastado	1	2	4	-
Porcentaje de los estilos entero o aplastado entre el polvo de orégano (máximo)	- N/A	- N/A	- N/A	<u>0,5</u>
[Mold, % por peso] [MEX]	1	1	1	1

Partes de tallo mayores de 7mm de largo x 3mm ancho][MEX]	1	1	1	0.10
Daño por insectos /cabellos etc (mg/Por kg)	2,2	2,2	2,2	2,2 [N/A][MEX]
[Hojas manchadas/oscuras (máximo en %)]][MEX]	20	30	40	-

3.3 CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto los basados en promedios de la muestra), debe ser considerado como un "defectuoso".

3.4 ACEPTACION DEL LOTE

Un lote debe ser considerado como el cumplimiento de los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la Sección 3.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se define en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 10. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, un lote se considerará aceptable si la media se encuentra con la tolerancia especificada, y una muestra no individual esté excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos y aromatizantes en el producto cubierto por esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por las disposiciones de esta norma debe cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Factores de deshidratación se deben tomar en cuenta.

6. HIGIENE DE ALIMENTOS

6.1. Los productos regulados por las disposiciones de esta norma debe ser preparado y manipulado de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Anexo sobre especias y hierbas aromáticas desecadas al Código de Prácticas de Higiene Para Alimentos con bajo Contenido de Humedad (CAC/RCP 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2. Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relacionados con los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán estar lo más llenos posible, sin menoscabo de la calidad y estarán en consonancia con una declaración adecuada de los contenidos para el producto.

8. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

8.1. Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo el tamaño de las partículas, y sólo deben contener el orégano de la misma especie, variedad, cultivar y / o tipo comercial y calidad. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

9. ETIQUETADO

9.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, aplican las siguientes disposiciones específicas:

9.2. NOMBRE DEL PRODUCTO

9.2.1 El nombre del producto deberá ser tal como se define en la Sección 2 Definición del producto. También puede incluir una indicación de los tipos varietales y de los Tipos como se describe en la Sección 2.2. así como de la clasificación del producto, tal como se describe en la Sección 3.2.

9.2.2 Formas

El nombre del producto deberá incluir el Tipo (corte / descripción / presentación), tal como se define en la Sección 2.2

9.3 ETIQUETADO DE ENVASES POR MENOR

La información para los envases por menor deberá figurar en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. 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, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

El método de procesado (deshidratado/aire secos/congelación de orégano seco) también será expresado.

[El método de procesado (deshidratado/aire secos/congelación de orégano seco) también será expresado]
[MEX]

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS³

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los Métodos de análisis y muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 939:1980 AOAC 925.40 [ISO 760:1978] [AOAC 2001.12] ASTA 2.0 [NOM-116-SSA1-1994][MEX]	Gravimétrico Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0 [NMX-F-607-NORMEX-2013][MEX]	Gravimétrico	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 ASTA 4.0 [NMX-F-607-NORMEX-2013][MEX]	Gravimétrico	I
Extracto no volátil	ISO 1108:1992	Gravimétrico	I
Aceite volátil	ISO 6571:2008 [AOAC 948.22] O [AOAC 962.17] ASTA 5.0	Gravimétrico Destilación	I
Materias extrañas	ISO 927:2009 [ASTA 14.1][MEX]	Examen visual	IV
Materias foráneas	ISO 927:2009 [ASTA 26.0][MEX]	Examen visual	IV

³ La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la CAC adopte la Norma.

ANEXO III

LISTA DE PARTICIPANTES DENTRO DE eWG sobre Orégano

ARGENTINA

Maria Florencia Demarco
 Direccion de Calidad Agroalimentaria
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria,
 0054 11 52225921
fdemarco@senasa.gov.ar

CHILE

Constanza Miranda
constanza.miranda@achipia.gob.cl

CROACIA

Srta. Anita Štefanac
 Senior Advisor for Market Organisation in Fruit and Vegetables Sector
 Department for Plant Production and Market, Directorate of Agriculture and Food Industry, Sector of Agriculture and Food Industry, Service for plant production, Ministry of Agriculture
 ++00385 1 610 9697
anita.kovacic@mps.hr

ECUADOR

Ing. Víctor Almeida
 Analista de Productos de Uso y Consumo Humano de la Dirección Nacional de Control Sanitario.
 Ministerio de Salud Pública

Ing. Sofía Alejandra Aguirre Gudiño
 Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria 3
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD
victor.almeida@msp.gob.ec

Ing. Sofía Alejandra Aguirre Gudiño
 Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria 3
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD
sofia.aguirre@agrocalidad.gob.ec

UNIÓN EUROPEA

Sr. Marco CASTELLINA
 Health and Food Safety Directorate-General (DG SANTE)
 European Commission
 B - 1049 Brussels
 +32 229-87443
Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu

GRECIA

Danai PAPANASTASIOU
 Scientific Officer
 Hellenic Food Authority (EFET)
 Greece
dpapanastasiou@efet.gr

INDIA

Dr Sachin Kumar Vaid
 Junior Microbiologist
 Codex Cell, Spices Board, Cochin
sachinkumarvaid.sb@gov.in

Dr.M.M.Naidu
 Head, Spice and Flavour Science
 CFTRI, Mysore
mmnaidu@cftri.res.in

JAPÓN

Sr Keiji Momono
 Assistant Director
 Food Manufacture Affairs Division
 Food Industry Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan
keiji_momono850@maff.go.jp

Srta Naomi SAITO
 Assistant
 Food Manufacture Affairs Division
 Food Industry Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan
naomi_saito740@maff.go.jp
codex_maff@maff.go.jp

MÉXICO

Daniel González Sesmas
daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

MARRUECOS

Sr. LAYACHI NAJIB
 Expert Consultant FICOPAM
 +212618532248
playachi@gmail.com

REPÚBLICA DE COREA

Srta Eun-kyung Hong
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
hongek3@korea.kr

Srta. Hyo-chin Kim
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
hckim77@korea.kr

ESPAÑA

Sara López-Varela Celdrán
 Jefe De Unidad Confiteria Condimentos Y Aditivos
 AECOSAN-CICC
sara.lopez@consumo-inc.es

TURQUÍA

Ahmet GÜNGÖR
Food, Agriculture and Livestock Expert
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
General Directorate of Food and Control
Food Establishment and Codex Department
+90312 258 77 56
Fax: +90312 258 77 60
agungor1977@mynet.com
ahmet.gungor@tarim.gov.tr
kodeks@tarim.gov.tr

Recep ARITURK
Group Food Quality Manager
KUTAS TARIM URUNLERI DIS TIC. VE SAN. A.S.
1140 Sok. No. 57 Güney Mah.
35120 Yenişehir - Izmir /Turkey
+90 232 433 23 11-12
Fax: + 90 232 433 23 10
recep_ariturk@kutas.com.tr

ESTADOS UNIDOS

Sr Dorian LaFond
U.S. Delegate to CCSC
International Standards Coordinator
USDA/ Agricultural Marketing Service
dorian.lafond@ams.usda.gov

Dr George Ziobro
U.S. Alternate Delegate to CCSC
Research Chemist
FDA - Office of Food Safety
George.Ziobro@fda.hhs.gov

Srta Marie Maratos
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
marie.maratos@fsis.usda.gov

FOODDRINKEUROPE

Patrick Fox
Manager Food Policy, Science and R&D
Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles
BELGIUM
Tel. 32 2 5141111
p.fox@fooddrinkeurope.eu
www.fooddrinkeurope.eu
ETI Register 75818824519-45

**ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE
ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS
(IOSTA)**

Cheryl Deem
Secretariat
cdeem@astaspice.org