



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

4.ª reunión

Thiruvananthapuram, Kerala, India, 21-25 de enero de 2019

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA

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

Los miembros del Codex y observadores que deseen formular observaciones sobre el presente Anteproyecto en el trámite 3 deberán hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2018/59/OCS-CCSCH disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2018:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

ANTECEDENTES

1. La propuesta para un nuevo trabajo de norma para la nuez moscada se consideró por primera vez en la 2.ª reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) que se celebró del 4 al 18 de septiembre de 2015 en Goa (India), y recibió una aprobación condicional (en orden de prioridad), ya que requirió que se hiciesen algunos cambios mínimos.
2. En la 3.ª reunión del CCSCH, celebrada del 6 al 10 de febrero de 2017 en Chennai (India), se recomendó la aprobación de la propuesta como un nuevo trabajo sobre la nuez moscada, y se categorizó además bajo "Semillas secas".

TÉRMINOS DE REFERENCIA

3. El CCSCH, en su 3.ª reunión, acordó también establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Indonesia, que trabajaría solo en inglés, para preparar una Norma para la nuez moscada, bajo la categoría del grupo Especies y Hierbas Culinarias sobre semillas secas; basada en el concepto general de normas de grupo con miras a recabar comentarios en el trámite 3 y su examen por el CCSCH en su 4.ª reunión.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

4. El mensaje inicial se emitió en mayo de 2017, en el que 18 miembros del Codex y tres organizaciones observadoras expresaron su interés en participar en el GTe, como Argentina, Brasil, Chile, Egipto, Unión Europea, Granada, India, Irán, Japón, Kenya, Corea, Malasia, México, Polonia, Sri Lanka, Suiza, Turquía, Estados Unidos de América, la Asociación Europea de Especies (ESA, por sus siglas en inglés) y la Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA, por sus siglas en inglés). La lista detallada de los miembros del GTe se presenta en el Apéndice II.
5. El GTe también acordó llevar a cabo su trabajo a través de la plataforma del Codex para los GTe.
6. Indonesia distribuyó el primer Anteproyecto de Norma para la nuez moscada el 15 de septiembre de 2017, y el 30 de noviembre de 2017 recibió los últimos comentarios de México, Polonia, India, Japón y la IOSTA.
7. El segundo borrador circuló el 30 de enero de 2018 con el plazo de presentación de comentarios para el 15 de marzo de 2018 y cuatro (4) países enviaron comentarios: Argentina, Japón, Estados Unidos de América e India.

ANÁLISIS

8. En general, no hubo objeciones a los cambios realizados en el Anteproyecto, basándose tanto en los comentarios recibidos como en las recomendaciones de la presidencia. Las propuestas para las cuales no hubo consenso, se han puesto entre corchetes, para su posterior consideración por el Comité.

9. Se realizaron algunos cambios en el ámbito de aplicación para que se incluyan las siguientes palabras:

- Reemplazar "*Myristica sp.*" por "*Myristica fragrans*", ya que hay algunas variedades de nuez moscada y es coherente con la propuesta de Norma para la nuez moscada.
- Reemplazar "producción" por "procesamiento", ya que la palabra "procesamiento" es más adecuada para la fabricación de alimentos.

Por lo tanto, el ámbito de aplicación propuesto de la Norma es:

"Esta Norma se aplica a la semilla seca de nuez moscada de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae*, ofrecida para el procesamiento industrial de alimentos y para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario".

10. El GTe también consideró las definiciones del producto y acordó que la definición debería incluir "*Myristica fragrans*" en lugar de "*Myristica sp.*" debido a la coherencia con el alcance. Por lo tanto, las definiciones del producto son las siguientes:

"La nuez moscada es el producto preparado a partir de "semillas" de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* que haya alcanzado el grado apropiado de desarrollo, que haya sido cosechada y tratada apropiadamente post-cosecha, sometiéndose a operaciones tales como pelado, secado, clasificación, partición, graduación y/o molienda, antes del envasado y almacenamiento final".

11. Por lo que respecta a la Composición esencial y los factores de calidad, algunos parámetros necesitan mayor discusión, y estos se indican entre corchetes, es decir: macis de la nuez moscada (Cuadro 1) y fibra cruda (Cuadro 2)

TEMAS QUE REQUIEREN MAYOR CONSIDERACIÓN

12. El GTe no pudo llegar a una conclusión sobre el tema relacionado con la propuesta de los Estados Unidos de América y Argentina relativa al mecanismo de redacción del Anteproyecto de Norma. Se sugirió que este borrador se escriba siguiendo el diseño del formato de agrupamiento que se presentó en la 3.ª reunión del CCSCH. Sobre este tema, la presidencia necesita la consideración del CCSCH, ya que el grupo de trabajo sobre la "semilla seca" se ocupa de un producto único, es decir, la nuez moscada

RECOMENDACIÓN

13. Se invita al Comité a considerar el Anteproyecto de Norma para la nuez moscada presentado en el Apéndice I.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la semilla seca de nuez moscada de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae*, ofrecida para el procesamiento industrial de alimentos y para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

- (i) La nuez moscada es el producto preparado a partir de "semillas" de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* que haya alcanzado el grado apropiado de desarrollo, que haya sido cosechada y tratada apropiadamente post-cosecha, sometiéndose a operaciones tales como pelado, secado, clasificación, partición, graduación y/o molienda, antes del envasado y almacenamiento final.
- (ii) La nuez moscada tiene una variedad de formas, de ovoide a ampliamente ovoide, con variedad de tamaños de aproximadamente 2 a 3 cm de largo y 1,5 a 2 cm de ancho.

2.2. Formas de presentación

La nuez moscada podrá ofrecerse en una de las siguientes formas:

- a) Entera con cáscara
- b) Entera sin cáscara
- c) Quebrada
- d) Polvo

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2. Factores de calidad

3.2.1. Sabor y color

La nuez moscada tiene un sabor característico, que puede variar en función de factores/condiciones geoclimáticas. La nuez moscada debe estar libre de cualquier sabor extraño y especialmente de moho. El sabor es amargo, agrio y picante. La nuez moscada tiene un color característico que varía del gris claro al marrón oscuro.

3.2.2. Características físicas

La nuez moscada deberá cumplir los requisitos físicos especificados en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Requisitos físicos generales para la nuez moscada

Parámetros	Requisito
Contenido de materia vegetal extraña ¹ , % de fracción de masa, máx.	0,5
Contenido de impureza ² , % de masa, máx.	0,5
Moho visible ³ , % de fracción de masa, máx.	Nulo
Insecto muerto, fragmentos de insectos, contaminación de roedores, % de fracción de masa, máx.	Nulo
Insecto vivo, máx.	Nulo
Excrementos de mamíferos y/u otros (mg/kg)	Nulo
[Masa en nuez moscada, % máx.]	[3,0]

¹ **Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final"**

² **Cualquier materia o material detectable raro, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.**

³ **Visto a simple vista**

3.2.3. Características químicas

La nuez moscada entera, quebrada y en polvo, deberá cumplir los requisitos químicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos químicos para la nuez moscada entera, quebrada y en polvo

Descripción	Especificación		
	Entera	Quebrada	en Polvo
Contenido de humedad, % de fracción de masa, máx.	10,0	10,0	10,0
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máx.	3,0	3,0	3,0
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máx.	0,5	0,5	0,5
Cenizas insolubles en agua, % de fracción de masa (base seca), máx.	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles, % de fracción de masa (base seca), mín.	6,5	6,0	6,0
[Fibra cruda, %, máx]	[NA]	[NA]	[10,0]
¹Es aplicable para algunas regiones			

3.2.4. Classification

La nuez moscada se puede clasificar en cuatro formas de presentación; cada uno tiene 2 clases/grados, de acuerdo con los requisitos específicos especificados en los cuadros 3, 4, 5 y 6.

Cuadro 3. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada con cáscara

Características físicas	Criterios de calidad	
	I ¹	II ²
Cualitativo		
Color	Marrón claro a oscuro, brillante	Marrón pálido
Condición de la semilla	Densa, suena cuando se agita	Densa, suena cuando se agita
Peso del grano	Peso del grano \geq 63% de la semilla entera con cáscara	Peso del grano \leq 63% de la semilla entera con cáscara
Condición de la cáscara	Entera intacta	Partida/quebrada/marchita
I¹ = Clase de calidad A		
II² = Clase de calidad B		

Cuadro 4. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada sin cáscara

Parámetro	Criterios de calidad	
	I ¹	II ²
Cuantitativo		
Semilla bien formada (%), mín.	98	0
Semilla marchita (%), máx.	2	100
Número de semillas por kg, máx.	120	150
Semilla dañada ³ (%), máx.	5	10
Semilla quebrada ⁴ (%), máx.	2	5
Cualitativo		
Condición de la superficie de la semilla	Suave	Marchita
Condición de la semilla	Intacta, densa	Intacta, densa
I¹ = Clase de calidad ABCD		
II² = Clase de calidad SS		
³ Semilla dañada: las semillas de nuez moscada quebradas, descoloridas o que muestran signos de perforaciones, como resultado de infestación de insectos, que afectan la calidad de los materiales \leq 5% de toda la superficie de la semilla		
⁴ Semilla quebrada: semilla partida o quebrada $>$ 5% de toda la superficie de la semilla		

Cuadro 5. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada quebrada

Parámetro	Clase de calidad	
	I ¹	II ²
Cuantitativo		
Cortada a la mitad (%)	Mín. 100	Máx. 5
Quebrada en 3 - 4 partes (%), máx.	0	90
Quebrada en 6 - 8 (%), máx.	0	5
Partícula dañada	5	10
I ¹ = cortada a la mitad; II ² = quebrada		

Cuadro 6. Criterios de calidad de la semilla de nuez moscada en polvo

Parámetro	Clase de calidad	
	I	II
Cuantitativo		
Impurezas ¹ , máx.	2	5
Tamaño de partícula (malla), mín.	20	20
¹ Las impurezas derivan de la cáscara de la semilla de nuez moscada, no se aplica a otras impurezas, vistas a simple vista		

3.3. Clasificación de "unidades defectuosas"

Un muestra de lote que no cumpla uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto los basados en promedios de muestra) debe ser considerada como "defectuosa".

3.4. Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de "unidades defectuosas", tal como se define en la Sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de ningún aditivo alimentario en los productos abarcados por esta Norma.

5. CONTAMINANTES

- 5.1. Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 5.2. Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas, establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 6.1. Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma, se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXP 75-2015), el Apéndice III y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2. Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1. Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2. Nombre del producto

8.2.1. El nombre del producto deberá ser Nuez Moscada, en forma seca o deshidratada.

8.2.2. La naturaleza del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación, según se describe en la Sección 2.2.

8.2.3. Origen del producto: país de origen y, facultativamente, el nombre de la región, lugar local de producción/comercialización.

8.2.4. Identificación comercial

- Clase/Grado
- Peso neto

8.2.5. Marca de inspección (opcional)

8.2.6. Fecha de vencimiento (opcional)

9. ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información de los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, 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, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

10.1. Métodos de análisis

Cuadro 7. Métodos de análisis

Provisión	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939:1980 AOAC 986.21 Método ASTA 2.0	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 941.12 A Método ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 AOAC 941.12 B Método ASTA 4.0	Gravimetría	I
Ceniza insolubles en agua	ISO 929:1980	Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 Método ASTA 5.2	Destilación	I
Contenido de calcio expresado como CaO	ISO 1003:2008 AOAC 941.12 C	Titulación	I
Extracto de éter no volátil	ISO 1108:1992	Gravimetría	I

	AOAC 940.29		
Materia extraña	ISO 927:2009 AOAC 960.51 Método ASTA 14.1	Examen visual/gravimetría	I
Materia extranjera	ISO 927:2009 AOAC 960.51	Examen visual/gravimetría	I
Moho visible	ISO 927:2009 AOAC 960.51	Examen visual	IV
Insecto muerto, fragmentos de insectos, contaminación de roedores	ISO 927:2009 AOAC 960.51	Examen visual	IV
Insecto vivo	ISO 927:2009 AOAC 960.51	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos o de otro tipo	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) boletín técnico de la USFDA V.41 AOAC 960.51	Examen visual	IV

10.2. Plan de muestreo

10.2.1. Los planes de muestreo se desarrollan en función del nivel de inspección apropiado

10.2.2. El plan de muestreo separado, para los diferentes niveles de inspección (1 y 2), se dan bajo los cuadros 8 y 9

Planes de muestreo	
El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:	
Nivel de inspección I	- Muestreo normal
Nivel de inspección II	- Disputas, (tamaño de muestra de los propósitos del árbitro del Codex), ejecución o necesidad de una mejor estimación de lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, AQL = 6,5)

EL PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001 – 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
Más de 240,000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS), PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1

2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6
Más de 120,000	60	7
EL PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2,000	13	2
2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4
15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
Más de 42,000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, AQL = 2,5)

EL PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 – 24,000	13	2
24,001 – 48,000	21	3
48,001 – 84,000	29	4
84,001 – 144,000	38	5
144,001 – 240,000	48	6
Más de 240,000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS), PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 – 15,000	13	2
15,001 – 24,000	21	3
24,001 – 42,000	29	4
42,001 – 72,000	38	5
72,001 – 120,000	48	6

Más de 120,000	60	7
EL PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2,000	13	2
2,001 – 7,200	21	3
7,201 – 15,000	29	4
15,001 – 24,000	38	5
24,001 – 42,000	48	6
Más de 42,000	60	7

LISTA DE MIEMBROS DEL GTe

<p>PRESIDENCIA Dr. Joni Munarso Investigador Principal, IAARD, Ministerio de Agricultura INDONESIA E-mail: jomunarso@gmail.com codex.moa.indonesia@gmail.com bidang_kps@yahoo.co.id</p>	<p>INDIA Sr. T V Zavier Junta de Especies csch.zavier@gmail.com</p>
<p>ARGENTINA Florencia Demarco SENASA fdemarco@senasa.gob.ar codex@magyp.gob.ar</p>	<p>IRÁN Fakhrisadat Hosseini Universidad de Alzahra Sadat77@gmail.com</p> <p>Azade Raeesdana Universidad Médica de Irán omsk110@yahoo.com</p>
<p>BRASIL Sr. Andre Bispo Oliveira Ministerio de Agricultura andre.oliveira@agricultura.gov.br; codexbrasil@inmetro.gov.br; alsantos.inmetro@gmail.com</p>	<p>Arasteh Alimardani Novin Saffron Company qc@novinsaffron.com</p> <p>Bitavazirzadeh Compañía Tasalla Saffron bitavazirzadeh@yahoo.com</p>
<p>CHILE Diego Varela Punto de Contacto Codex codex@achipia.gob.cl</p> <p>Constanza Miranda Coordinadora, Comité Nacional CCSCH constanza.miranda@achipia.gob.cl</p>	<p>JAPÓN Sr. Satoru SOENO División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca satoru_soeno270@maff.go.jp</p> <p>Sr. Shigefumi ISHIKO División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca shigefumi_ishiko180@maff.go.jp; codex_maff@maff.go.jp</p>
<p>EGIPTO Ahmed ELHELW Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS, por sus siglas en inglés) Ministerio de Comercio e Industria helws_a@hotmail.com</p>	<p>KENYA Phoebe Owiti Normas de Alimentos y Agricultura owitip@kebs.org</p>
<p>GRANADA Sra. Kim Manderson - McQuilkin Asociación Cooperativa de la Nuez Moscada de Granada kmmmanderson@gmail.com</p> <p>Sr. Ronald O'Neale Ministerio de Agricultura roneale1@gmail.com</p>	<p>COREA Sra. Eun-kyung Hong Ministerio de Alimentación y Seguridad de los Medicamentos hongek3@korea.kr; codexkorea@korea.kr</p>
	<p>TURQUÍA Betül VAZGEÇER Punto de Contacto del Codex Ministerio de</p>

<p>MALASIA Nurul Syuhada Mohamad Basri Ministerio de Salud, División de Seguridad Alimentaria y Calidad</p> <p>syuhada.mbasri@moh.gov.my; raizawanis@moh.gov.my</p>	<p>Alimentación, Agricultura y Ganadería betul.vazgecer@tarim.gov.tr</p> <p>Ahmet GÜNGÖR Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería ahmet.gungor@tarim.gov.tr</p>
<p>MÉXICO Daniel González Sesmas Oficina General de Normas Ministerio de Economía daniel.gonzalezs@economia.gob.mx</p>	<p>EE.UU. Dorian A. LaFond Coordinador de Normas Internacionales Programa de Cultivos Especializados AMS División de Inspección de Cultivos Especializados dorian.lafond@ams.usda.gov</p>
<p>POLONIA Anna Gierasimiuk Inspección Principal de Agricultura y Calidad Alimentaria pam@ijhars.gov.pl, kodeks@ijhars.gov.pl</p>	<p>Dr. George C. Ziobro Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada George.Ziobro@fda.hhs.gov</p> <p>Marie Maratos Oficina del Codex de EE.UU. Marie.Maratos@fsis.usda.gov</p>
<p>SRI LANKA Dr. M.A.P.K. Seneviratne Departamento de Agricultura de Exportación mapkseneviratne@gmail.com</p> <p>Dr. Lakshman Gamlath Director de Salud Ambiental, Salud Ocupacional y Seguridad Alimentaria ltgamlath@gmail.com</p> <p>Sra. Nalika Kodikara Comercio nalika@doc.gov.lk</p>	<p>UNIÓN EUROPEA Sr. Denis De Froidmont Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu; sante-codex@ec.europa.eu</p> <p>ASOCIACIÓN EUROPEA DE ESPECIAS (ESA) Steve Clemenson Nedspice Sourcing BV Gerente de Calidad y Regulación del Grupo sclemenson@nedspice.com</p>
<p>Sra. Malani Baddegamage Departamento de Agricultura de Exportación malani@edb.gov.lk</p> <p>Sra. I. Jayasekara Institución de Normas de Sri Lanka ipsitha@slsi.lk</p>	<p>FOOD DRINK EUROPE</p> <p>Eoin Keane</p> <p>e.keane@fooddrinkeurope.eu</p> <p>ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS (IOSTA, por sus siglas en inglés) Cheryl Deem Secretaría IOSTA cdeem@astaspice.org</p>
<p>SUIZA Franziska Franchini Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO, por sus siglas en inglés) franziska.franchini@blv.admin.ch</p>	

