



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

Cinquième session

Kochi, Kerala, Inde, 26 - 30 avril 2021

AVANT-PROJET DE NORME PROPOSÉ POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE

Préparé par un groupe de travail en ligne présidé par l'Indonésie

(à l'étape 3)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur cet avant-projet doivent le faire conformément aux instructions données dans la lettre circulaire CL 2020/38/OCS-SCH disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2020 : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

Contexte

1. La proposition de nouveaux travaux de norme pour la noix de muscade séchée a été examinée pour la première fois lors de la 2^e session du Comité du Codex sur les épices et les plantes culinaires (CCSCH) qui s'est tenue du 4 au 18 septembre 2015 à Goa en Inde; a reçu une approbation conditionnelle (par ordre de priorité), car elle nécessitait quelques changements minimes.
2. Lors de la 3^e session du CCSCH tenue du 6 au 10 février 2017 à Chennai, en Inde, la proposition a été recommandée pour approbation en tant que nouveaux travaux sur la noix de muscade séchée, et a ensuite été classée dans la catégorie « Graines séchées ».

Termes de référence

3. La 3^e session du CCSCH a également convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Indonésie et travaillant uniquement en anglais pour préparer une norme pour la noix de muscade séchée dans la catégorie des épices et des plantes culinaires (SCH) sur les graines séchées en se fondant sur le concept général des normes de groupe pour observations à l'étape 3 et examen lors de la 4^e session du CCSCH.

Participation et méthodologie

4. La 4^e session du CCSCH, qui s'est tenu du 21 au 25 janvier 2019 à Kerala en Inde, a décidé : de renvoyer l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée à l'étape 2 pour une nouvelle rédaction, en tenant compte des observations formulées et / ou soumises à la 4^e session du CCSCH, puis de le faire circuler pour observations à l'étape 3 ; et de rétablir un groupe de travail en ligne chargé de procéder à la nouvelle rédaction de l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée.
5. Le message de lancement a été publié le 15 juillet 2019 et 14 membres du Codex et trois organisations ont exprimé leur intérêt à participer au GTE¹. La liste détaillée des membres du GTE est présentée à l'annexe II.
6. L'Indonésie a fait circuler l'avant-projet de norme le 15 septembre 2019 et a reçu les commentaires du Nigeria, du Brésil, du Mexique et des États-Unis avant le 30 octobre 2019.
7. La deuxième diffusion a eu lieu le 30 janvier 2020, la date limite étant fixée au 30 mars 2020. Le Pérou et l'Inde sont les pays qui ont fait part de leurs commentaires.

¹ Royaume-Uni, États-Unis, Japon, Pérou, Chili, Égypte, Brésil, Nigeria, Grèce, Mexique, Inde, Iran, Sri Lanka, France, Union européenne, Organisation internationale des associations du commerce des épices (IOSTA) et Conseil international des associations de fabricants de produits alimentaires (ICGMA).

RÉSUMÉ DES MODIFICATIONS APPORTÉES À L'AVANT-PROJET DE NORME PROPOSÉ POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE

8. L'Avant-projet de norme sur la noix de muscade séchée a été diffusé pour la première fois pour commentaires en septembre 2017. La version révisée de la première mouture, y compris le tableau résumant les commentaires reçus et les modifications apportées, a été distribuée pour les deuxièmes commentaires avec la date limite du 15 mars 2018. Le projet de rapport final du groupe de travail en ligne, notamment la version révisée de la deuxième mouture, a été soumis au secrétariat du Codex en mai 2018. En général, il n'y a pas eu d'objections aux modifications apportées sur la base des commentaires reçus et des recommandations du président. Tous les commentaires sont résumés entre crochets, afin de permettre aux pays membres de mieux les examiner.
9. Les modifications apportées à l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée qui ont été généralement approuvées par le GTE sont les suivantes :

1. CHAMP D'APPLICATION

- Remplacer " *Myristica sp.* " par " *Myristica fragrans* ".
- Remplacer " production " par " transformation ", car le mot " transformation " a un sens plus large que " production ".
- Myristicaceae est écrit en italique. Le champ d'application est alors défini comme suit :
" La présente norme vise les graines séchées de noix de muscade, de *Myristica fragrans* de la famille des *Myristicaceae*, offertes à la transformation industrielle des denrées alimentaires et à la consommation humaine directe ou, le cas échéant, pour reconditionnement ".

2. DESCRIPTION

2.1. Définitions des produits

- Remplacer " *Myristica sp.* " par " *Myristica fragrans* ".
- Myristicaceae est écrit en italique. La définition du produit est alors :
" La noix de muscade séchée est le produit préparé à partir de ' graines ' de *myristica fragrans* de la famille des *Myristicaceae* ayant atteint un degré de développement approprié, récoltées et traitées adéquatement après la récolte, en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le triage, le craquage, le calibrage et / ou le broyage avant le conditionnement et le stockage final ".

3. COMPOSITIONS ESSENTIELLES ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.2. Caractéristiques physiques

- Dans le tableau 1, ajouter le mot " végétal " dans l'expression " teneur en matières externe ". La dernière phrase a été modifiée en " teneur en matières végétales externes ". Cette phrase est en harmonie avec l'avant-projet de norme pour le cumin et le thym.

3.2.3. Caractéristiques chimiques

- Ajouter la proposition du Mexique concernant 10 % de la teneur en eau des graines brisées et en poudre.
- Supprimer " teneur en calcium exprimée en CaO : % de la fraction massique (base sèche), max ", car elle n'est pas déterminée dans la pratique.
- Supprimer " extrait d'éther non volatil : % de la fraction massique (base sèche), min ", car il n'est pas déterminé dans la pratique.

3.2.4. Classification

- Supprimer le mot " premium " de l'expression " premium en présentation brisée " dans le tableau 5, car l'expression " premium en présentation brisée " est inhabituelle.
- Supprimer " pureté (%), max " du tableau 6, pour éviter la redondance par rapport aux critères sur les impuretés.

QUESTIONS NÉCESSITANT UN EXAMEN PLUS APPROFONDI

10. Le GTE n'a pas pu parvenir à une conclusion sur les questions écrites entre crochets énumérées ci-dessous :

14.2 Deux options pour la sous-section 3.2.2. Caractéristiques physiques :

Option 1

Teneur en matières végétales étrangères : % de la fraction massique, max = 0,5 (en référence à la norme nationale indonésienne et à la norme ISO 6577).

Option 2

Teneur en matières végétales étrangères : % fraction massique, max = 1,0 (en harmonie avec l'avant-projet de norme pour le cumin et le thym).

14. 2 Deux options pour la sous-section 3.2.2. Caractéristiques physiques :

Option 1

Le macis est exclu du champ de la discussion.

Option 2

Ajouter la proposition de l'Inde concernant la limite de tolérance de 3 %/poids (maximum) du " macis dans la noix de muscade " dans le tableau 1. Étant donné que la graine de noix de muscade est recouverte de macis, une partie du macis peut être mélangée à la graine pendant la préparation et la transformation de la graine de noix de muscade.

14.3 Deux options pour la sous-section 3.2.3. Caractéristiques chimiques :

Option 1

La fibre brute n'est pas concernée.

Option 2

Ajouter la proposition de l'Inde d'inclure la limite de fibre brute de 10 % en poids max. En guise de justification, la fibre brute est un paramètre nutritionnel important.

RECOMMANDATION

11. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée présenté à l'annexe I.

AVANT PROJET DE NORME POUR LA NOIX DE MUSCADE SÉCHÉE
(Étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux graines séchées de noix de muscade de *Myristica fragrans* de la famille des *Myristicaceae* approvisionnées pour le traitement industriel des aliments et la consommation humaine directe ou pour le reconditionnement le cas échéant.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

- (i) La noix de muscade séchée est le produit préparé à partir de " graines " de *Myristica fragrans* de la famille des *myristicacées* ayant atteint un degré de développement approprié, récolté et traité adéquatement après récolte, en subissant des opérations telles que décapage, séchage, tri, craquage, et / ou broyage avant l'emballage final et le stockage.
- (ii) La noix de muscade séchée a une variété de formes allant d'ovoïde à largement ovoïde, la taille variant entre 2 à 3 cm de long et 1,5 à 2 cm de large.

2.2. Modes de présentation

La noix de muscade séchée peut être approvisionnée dans l'une des présentations suivantes :

- a) Entière avec coquille
- b) Entière sans coquille
- c) Cassée
- d) En poudre

2.3 Types de variétés

Le type de variété est *Myristica fragrans* Houtt., et non applicable aux autres espèces de noix de muscade.

3. COMPOSITIONS ESSENTIELLES ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1. Composition

Produit tel que défini à la section 2.

3.2. Facteurs de qualité

3.2.1. Saveur et couleur

La noix de muscade séchée doit avoir une caractéristique de saveur qui peut varier en fonction des facteurs / conditions géo-climatiques. La noix de muscade séchée doit être exempte de toute saveur étrangère et surtout de la moisissure. La saveur est amère, âcre et chaude. La noix de muscade séchée doit avoir une couleur caractéristique variant du gris clair au brun foncé.

3.2.2. Caractéristiques physiques

La noix de muscade séchée doit être conforme aux exigences physiques spécifiées au tableau 1.

Tableau 1. Exigences physiques générales pour la noix de muscade séchée

Paramètres	Exigence
Teneur en matière végétale étrangère ¹ , fraction massique, max.	0,5
Teneur en matière étrangère ² , % masse, max.	0,5
Moisissure visible ³ , % fraction massique, max.	Néant
Insecte mort, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs, % fraction massique, max.	Néant
Insecte vivant, max.	Néant
Excréments de mammifères et / ou autres excréments (mg / kg)	Néant

[Macis dans la muscade, %, max]	3,0
¹ Matière végétale associée à la plante d'où provient le produit, mais non acceptée comme faisant partie du produit final ² Toute matière étrangère détectable, visible et indésirable, ou toute matière qui n'est généralement pas associée aux composants naturels de la plante de l'épice ; telle que des bâtons, des cailloux, des fils de toile de jute, le métal etc. ³ Vue à l'œil nu	

3.2.3. Caractéristiques chimiques

La noix de muscade séchée entière, cassée et en poudre doit être conforme aux exigences chimiques spécifiées au tableau 2.

Tableau 2. Exigences chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et en poudre séchée

Description	Spécification		
	Entière	Cassée	En poudre
Teneur en eau, % fraction massique, max.	10,0	10,0	10,0
Cendres totales, % fraction massique (base sèche), max.	3,0	3,0	3,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), max.	0,5	0,5	0,5
Cendres insolubles dans l'eau, % fraction massique (base sèche), max.	1,5	1,5	1,5
Teneur en huiles volatiles, % fraction massique (base sèche), min.	6,5	6,0	6,0
[Fibre brute, %, max]	[N / D]	[N / D]	[10,0]

3.2.4. Classification

La noix de muscade séchée peut être classée en quatre présentations, chacune ayant 2 classes / grades selon les exigences spécifiques détaillées aux tableaux 3, 4, 5 et 6.

Tableau 3. Critères de qualité de la noix de muscade séchée avec coquille

Caractéristiques physiques	Critères de qualité	
	I ¹	II ²
Qualitatives		
Couleur	Brun clair à brun foncé, brillant	Brun pâle
État de la noix	Dense, fait du bruit quand on la secoue	Dense, fait du bruit quand on la secoue
Poids de la graine	Poids des graines ≥ 63 % de la noix entière avec la coquille	Poids des graines ≤ 63 % de la noix entière avec la coquille
État de la coque	Entière intacte	fissurée / cassée / flétrie
I ¹ = classe de qualité A II ² = classe de qualité B		

Tableau 4. Critères de qualité de la graine de noix de muscade séchée sans coquille

Paramètre	Critères de qualité	
	I ¹	II ²
Quantitatives		
Graine bien formée (%), min.	98	0
Graine flétrie (%), max.	2	100
Nombre de graines par kg, max.	120	150
Graine endommagée ³ (%), max.	5	10
Graine cassée ⁴ (%), max.	2	5

Qualitatives		
État de la surface de la graine	Lisse	Flétrie
État de la graine	Intacte, dense	Intacte, dense
I¹ = Classe de qualité ABCD II² = classe de qualité SS ³ Graines endommagées : graines de noix de muscade cassées, décolorées ou présentant des signes d'infestation à la suite d'une infestation d'insectes affectant la qualité des matériaux ≤ 5 % de la surface totale de la graine ⁴ Graine cassée : graine fissurée ou éclatée > 5 % de la surface de la graine entière		

Tableau 5. Critères de qualité des graines de noix de muscade séchée cassées

Paramètre	Classe de qualité	
	I ¹	II ²
Quantitatives		
Demi coupe (%)	Min.100	Max.5
Cassée en 3 - 4 morceaux (%), max.	0	90
Cassée en 6 à 8 morceaux (%), max.	0	5
Particules endommagées	5	10
I¹ = demi-coupe ; II² = cassée		

Tableau 6. Critères de qualité de la poudre de graine de noix de muscade séchée

Paramètre	Classe de qualité	
	I	II
Quantitatives		
Impuretés ¹ , max.	2	5
Taille des particules (maille), min.	20	20
¹ Les impuretés proviennent de la coquille de la noix de muscade et le terme ne s'applique pas aux autres impuretés visibles à l'œil nu		

3.3. Classification des « défectueux »

Tout échantillon qui ne satisfait pas à une ou plusieurs des exigences de qualité applicables, telles qu'énoncées à la section 3.2 (à l'exception de celles basées sur des moyennes d'échantillons), doit être considéré comme « défectueux ».

3.4. Acceptation de lot

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux exigences de qualité applicables visées à la section 3.2 lorsque le nombre de « défectueux », tel que défini à la section 3.3, ne dépasse pas le chiffre d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié. Pour les facteurs évalués sur une moyenne d'échantillon, un lot sera considéré comme acceptable si la moyenne satisfait à la tolérance spécifiée et qu'aucun échantillon individuel n'est excessivement hors tolérance.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.

5. CONTAMINANTS

5.1. Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux niveaux maximaux de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

5.2. Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

6.1. Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), Annexe III (CAC/RCP 42-1995) et autres textes pertinents du Codex tels que les codes des pratiques d'hygiène et autres codes de pratique.

6.2. Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis 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 contenants doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être conformes à une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

8.1. Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.2. Nom de produit

8.2.1. Le nom du produit doit être Noix de muscade, sous forme séchée ou déshydratée.

8.2.2. La nature du produit peut inclure une indication de la présentation décrite à la section 2.2.

8.2.3. Origine du produit: pays d'origine et éventuellement nom du lieu régional de production / commerce local.

8.2.4. Identification commerciale

- Classe / Grade
- Poids net

8.2.5. Marque d'inspection (facultative)

8.2.6. Date d'expiration (facultative)

9. ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail figurent sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, emballer, distributeur ou importateur, ainsi que les instructions d'entreposage doivent apparaître sur le contenant. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable sur les documents d'accompagnement.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

10.1. Méthodes d'analyse

Tableau 7. Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	ISO 939: 1980	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928: 1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930: 1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929: 1980	Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 6571: 2008	Distillation	I
Teneur en calcium exprimée en CaO	ISO 1003: 2008	Titration	I
Extrait d'éther non volatil	ISO 1108: 1992	Gravimétrie	I

Matière étrangère	ISO 927: 2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927: 2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927: 2009	Examen visuel	IV
Insecte mort, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	ISO 927: 2009	Examen visuel	IV
Insecte vivant	ISO 927: 2009	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et / ou autres excréments	Manuel de procédure macro-analytique (MPM) Bulletin technique USFDA V.41	Examen visuel	IV

10.2. Plan d'échantillonnage

10.2.1. Les plans d'échantillonnage sont élaborés en fonction du niveau d'inspection approprié

10.2.2. Un plan d'échantillonnage distinct pour les différents niveaux d'inspection (1 et 2) est donné dans les tableaux 8 et 9

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit :

Niveau d'inspection I Échantillonnage normal

Niveau d'inspection II Différents, (l'arbitrage du Codex propose une taille de l'échantillon), application ou besoin d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau d'inspection I, NQA (niveau de qualité d'acceptation) = 6,5)

LE POIDS NET EST ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2LB)

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
4,800 ou moins	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
Plus de 240,000	60	7

POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2LB) MAIS PAS PLUS DE 4,5 KG (10LB)

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
2,400 ou moins	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
Plus de 120,000	60	7

POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10LB)

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
600 ou moins	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
Plus de 42,000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau d'inspection II, NQA = 2,5)

LE POIDS NET EST ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
4,800 ou moins	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
Plus de 240,000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2LB) MAIS PAS PLUS DE 4,5 KG (10LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
2,400 ou moins	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
Plus de 120,000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Chiffre d'acceptation (c)
600 ou moins	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
Plus de 42,000	60	7

ANNEXE II

LISTE DES MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

PRÉSIDENT**Dr Joni Munarso**

Chercheur principal, IAARD, Ministère de l'agriculture
INDONÉSIE

ARGENTINE**Florencia Demarco**

SENASA

BRÉSIL**M. Andre Bispo Oliveira**

Inspecteur des produits végétaux, Ministère de l'Agriculture, Bétail et Approvisionnement alimentaire - MAPA

andre.oliveira@agricultura.gov.br

CHILE**Diego Varela**

Point de contact du Codex

Constanza Miranda

Coordinatrice du Comité National du CCSCH

Karen Patricia Baracatt Lobos

Coordinatrice du Comité National du CCSCH, Agence chilienne pour la sécurité et la qualité des aliments (ACHIPIA)

EGYPTE**Ahmed M. ELHELW**

Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS) Ministère du Commerce et de l'industrie

FRANCE**Morini Gilles**

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

KENYA**Phoebe Owiti**

Normes alimentaires et agricoles

CORÉE**Mme Eun-kyung Hong**

Ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique

GRENADA**Mme Kim Manderson - McQuilkin**

Association coopérative de muscade de la Grenade

M. Ronald O'Neale

Ministère de l'Agriculture

GRÈCE**Elena Bellou**

Département Politique et législation alimentaires, Ministère hellénique du développement rural et de l'alimentation

INDE**M. TV Zavier**

Scientifique, Conseil des épices

IRAN**Fakhrisadat Hosseini**

Université Alzahra - ISIRI

Arasteh Alimardani

Novin Saffron Co.

Azade Raeesdana

Université médicale iranienne

Bitva Vazirzadeh

Tasalla saffron Company

JAPON**Mayumi Tenga**

Chef de section, Division des affaires alimentaires, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, Ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches

M. Satoru SOENO

Division de la fabrication des aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, ministère de l'Agriculture, des forêts et des pêches

M. Shigefumi ISHIKO

Division de la fabrication d'aliments, Bureau des affaires de l'industrie alimentaire, Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches

MALAISIE**Nurul Syuhada Mohamad Basri**

Ministère de la santé, de la sécurité alimentaire et de la qualité

MEXIQUE**Tania Daniela fosado Soriano**

Secrétaire d'économie

Daniel González Sesmas

Bureau général des normes, Ministère de l'Économie

NIGERIA**Fyne J. Okita Uwemedimo**

Fonctionnaire principal, Chef du point de contact du Codex

PÉROU**Ing. Luis Reymundo Meneses**

Coordinateur titulaire de la commission technique de Espèces et herbes culinaires (porte-parole), Service national de santé agraire (SENASA)

Susán Dioses Córdova

Coordonnateur suppléant de la Commission technique des espèces et herbes culinaires, Service national de la santé agraire (SENASA)

Juan Carlos Huiza Trujillo

Secrétaire technique du Comité national du Codex, Direction générale de la santé environnementale (DIGESA), Ministère de la santé

POLOGNE**Anna Gierasimiuk**

Inspection principale de la qualité agricole et alimentaire

ROYAUME-UNI (UK)**Dr Michelle McQuillan**

Chef d'équipe, Normes de composition des aliments, Département de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales

Christopher Conder

Conseiller politique principal, Département de l'environnement, de l'alimentation et des affaires rurales

Sophie Gallagher

Conseiller politique, Département de l'environnement, Affaires alimentaires et rurales

SRI LANKA**Vijai Pasqual**

Institution de normes alimentaires du Sri Lanka

Dr. M.A.P.K. Seneviratne

Département de l'agriculture d'exportation

Dr. Lakshman Gamlath

Directeur de la santé environnementale, de la santé au travail et de la salubrité des aliments

Mme Nalika Kodikara

Commerce

Mme Malani Baddegamage

Département de l'agriculture d'exportation

Mme I. Jayasekara

Institution de normes alimentaires du Sri Lanka

SUISSE**Franziska Franchini**

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV

TURQUIE**Betül VAZGEÇER**

Point de contact du Codex, Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage

Ahmet GÜNGÖR

Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'élevage

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

Coordonnateur des normes internationales Programme de cultures spéciales AMS Division de l'inspection des cultures spéciales

George C. Ziobro, Ph.D.

Centre de sécurité alimentaire et de nutrition appliquée

Marie Maratos

Bureau du Codex américain

Aparna Tatavarthy, Ph.D.

Microbiologiste, équipe - épices et mélanges d'assaisonnements, Division des produits végétaux et des boissons, Bureau de la sécurité sanitaire des aliments (HFS-317), Centre pour la sécurité alimentaire et la nutrition appliquée, Administration américaine des aliments et drogues

Doreen Chen-Moulec

Bureau du Codex américain

UNION EUROPÉENNE**Marco Castelina****M. Denis De Froidmont**

Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu;

ASSOCIATION EUROPÉENNE DE L'ÉPICE (ESA)**Steve Clemenson**

Nedspice Sourcing BV
Responsable qualité et réglementation du Groupe

FOOD DRINK EUROPE**Eoin Keane**

**ORGANISATION INTERNATIONALE DES
ASSOCIATIONS DE COMMERCE D'ÉPICES
(IOSTA)**

Cheryl Deem
Secrétariat IOSTA

Laura Shumow

**CONSEIL INTERNATIONAL DES
ASSOCIATIONS DE FABRICATION
D'ÉPICERIE (ICGMA)**
Nancy Wilkins