



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

Sexta reunión

Virtual

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN SECO

(En el Trámite 7)

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la República Islámica de Irán y copresidido por Grecia)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el Trámite 3 sobre este proyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2022/25/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

CONTEXTO

1. La tercera reunión del Comité del Codex sobre especias y hierbas culinarias (CCSCH3), celebrada en Chennai, India (2017) convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Irán y copatrocinado por India, trabajando en el idioma inglés, para elaborar los requisitos específicos para el azafrán sobre la base del concepto de normas agrupadas, es decir, la categoría de "partes florales secas"¹. En la realización de esta labor, este GTe (para azafrán) colaborará estrechamente con el GTe para el "clavo de olor" para elaborar la norma agrupada general para "partes florales secas".
2. El CCSCH4 celebrado en Kerala, India (2019) debatió el anteproyecto de norma propuesto y convino en enviar el anteproyecto de norma para azafrán al CAC42 para su adopción en el Trámite 5. El CCSCH4 también convino en volver a establecer un GTe, presidido por Irán para examinar los temas pendientes, teniendo en cuenta los debates celebrados en el CCSCH4 y los comentarios recibidos en el Trámite 6.
3. EL CCSCH5 se celebró virtualmente (en abril de 2021), pero no se logró un consenso sobre determinados temas. Por lo tanto, se decidió retener el anteproyecto de norma para el azafrán seco en el Trámite 7 y devolver únicamente las secciones: 3.2.2 (Anexo I y Anexo II), 3.2.3 y la sección 8.3 para su consideración en el Trámite 6, teniendo en cuenta los comentarios formulados durante el CCSCH5 y/o entregados a él.
4. El CCSCH5 convino en que no se solicitarían más comentarios ni se debatiría la norma en la próxima reunión, excepto para las secciones resaltadas en el párrafo 98 del REP21/SCH, que se devolvieron al Trámite 6 para la formulación de comentarios y para su consideración en la próxima reunión.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

5. El CCSCH5 convino en volver a establecer un GTe presidido por Irán y copresidido por Grecia, trabajando en el idioma inglés para considerar únicamente:
 - a) los temas pendientes, a saber, las secciones "3.2.2 Características químicas y físicas", el Anexo I y el Anexo II, "3.2.3 Clasificación" y "8.3 País de origen y país de cosecha, sobre la base de los debates celebrados en el CCSCH5, y
 - b) los comentarios recibidos en el Trámite 7, que figuran en el documento CX/SCH 21/5/6 Ap.1.

¹ REP17/SCH, párrafos 82 a y b.

CUESTIONES EXAMINADAS POR EL GTe

6. El GTe para azafrán seco se estableció en septiembre de 2021 y 13 países se inscribieron para participar en él, como se indica en el **Apéndice II**. El GTe trabajó en el idioma inglés, a través de la Plataforma del GTe del Codex. Se subió el anteproyecto de norma el 29 de septiembre de 2021 y se recibieron comentarios de cinco (5) miembros, entre ellos: Marruecos, Japón, Canadá, Grecia y Estados Unidos.

Sección '3.2.2 Características químicas y físicas», Anexos I y II y Sección '3.2.3 Clasificación'

7. Un miembro solicitó la eliminación de la frase "No debe haber ninguna forma de adulteración en el producto" de la sección 3.2.2. El GTe opina que esta frase debe mantenerse en la norma del Codex, ya que es un fuerte recordatorio de que las prácticas de adulteración son posibles en productos de gran valor como el azafrán y no deben permitirse en absoluto.
8. Dos miembros comentaron que debería suprimirse la frase "clase Extra", aduciendo que es difícil alcanzar un valor mínimo de 230 para la potencia colorante (expresado como crocina) después del segundo o tercer año de almacenamiento del azafrán molido. Se reconoció que, aunque el azafrán recién cosechado tiene (de hecho) una intensidad de color de alrededor de 220-230, no es posible que mantenga la misma intensidad después de unos meses, ya que el color se degrada con el tiempo. Se señaló que, al establecer normas tan rígidas, puede haber un problema con el mantenimiento de los valores para el color durante toda la vida útil del azafrán y esto podría crear oportunidades para prácticas fraudulentas en la cadena de suministro. El GTe no aceptó la sugerencia porque la degradación de la calidad es un fenómeno común en muchas categorías de alimentos de origen vegetal no procesados, que depende de las condiciones y la duración del almacenamiento, como es el caso del aceite de oliva. De hecho, el aceite de oliva tiene diferentes clases de calidad, siendo el aceite virgen extra el aceite de mejor calidad, mientras que el aceite de orujo de oliva refinado es de la más baja calidad. A pesar de su degradación con el tiempo, se incluye una declaración de la calidad superior del aceite de oliva virgen extra en la etiqueta para proteger su calidad, que está directamente relacionada con el precio de venta y a la que se aplican elevados requisitos de calidad. Dos miembros aceptaron los valores para la clase "Extra" y un miembro propuso indicar la base para fijar los valores estándar.
9. El GTe decidió retener la clase "Extra" porque promueve unas ventajas competitivas para la más alta calidad de azafrán comercializado y sirve como un requisito comercial para la diferenciación respecto de las clases de azafrán I, II y III. Se alcanza la calidad "clase Extra" con la aplicación de buenas prácticas y gracias al gran cuidado ejercido por los trabajadores. La inclusión de la "clase extra" es esencial para garantizar que las buenas prácticas sigan siendo efectivas, resultando en la comercialización de un producto de primera calidad en el mundo entero. De esta manera, se pone a disposición de los consumidores una gama de productos de distintas calidades, cuyo coste es proporcional a la calidad.
10. El GTe propone mantener 4 clases en el proyecto de norma, en consonancia con la decisión del CCSC5 de mantener los tres grados/clases, según se indica en la norma ISO 3632-1 pertinente para el azafrán (por razones de coherencia) y añadir una clase más (clase Extra) para destacar las características de primera calidad del azafrán.

Anexo I, Tabla 1: Características químicas de las partes florales secas del azafrán

11. Tres miembros comentaron que los valores para la picrocrocina y la crocina en la Tabla 1 deben cumplir con la norma ISO 3632-1 para el azafrán para facilitar el comercio. El GTe comprobó de nuevo los valores para los tres grados/clases (I, II y III) mencionados en el proyecto de norma distribuido y confirmó que eran coherentes con la norma ISO 3632-1. Por tanto, no se efectuaron más cambios a los valores representados en la Tabla 1.
12. Un miembro pidió que se sustituyera "ND" (No detectado) por "NP" (No permitido) porque la redacción no es científicamente correcta. Si, en realidad, no están permitidos colorantes (siendo adulterantes) esto debe declararse muy claramente. Al no ser así la frase "no detectado" podría ser incorrectamente interpretado para significar que están permitidos siempre que no se detecten. El GTe aceptó la propuesta.

Anexo II, Tabla 2: Características físicas de las partes florales secas del azafrán

13. Un miembro observó que las entradas correspondientes a las características físicas del azafrán en polvo eran "NA" (No se aplica) o "valores cero" cuando las características físicas correspondientes del azafrán en filamentos y en filamentos cortados tenían valores numéricos o "NA". Se lo cuestionaba porque los filamentos enteros y cortados con defectos se muelen para formar un polvo, por lo que no se espera que los defectos desaparezcan en la forma en polvo. El GTe aceptó suprimir "NA" (No se aplica) para la forma en polvo y que sea sustituida por N/A ("No se aplica, significa que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada

para esta disposición y actualmente no tenemos valores. N/A no se refiere a cero") o que se introduzca valores numéricos (al ser disponibles). El GTe aceptó utilizar (NA) - No aceptado como en la Norma ISO 3632-1:2011

Sección '8.3 País de origen y país de cosecha'

14. Con respecto a la declaración de país de origen/país de cosecha en las etiquetas de los productos, se convino en que era necesario aclarar tanto el país de origen como el país de cosecha, tal como lo solicitó el CCFL. Dos miembros propusieron que el país de cosecha fuera opcional y que el país de origen fuera obligatorio, tal como se propuso en el CCSCH5 y en línea con la REP21/SCH (párrafo 19) para que hubiera coherencia con otras normas adoptadas por la CCSCH y con el asesoramiento dado por el CCFL en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (GSLPF por sus siglas en inglés) y las normas de la OMC.
15. Dos miembros comentaron que el país de cosecha será obligatorio y se aplicará como excepción para el caso del azafrán, ya que puede ser la única forma o la manera más fácil de prevenir las prácticas fraudulentas y de adulteración en el comercio internacional. Se señaló que los términos país de cosecha y país de origen en las etiquetas de producto para hierbas culinarias a menudo ocasionan confusión entre los consumidores y además pueden ser mal interpretados por los explotadores de empresas alimentarias. Al hacer esto, los consumidores recibirán información precisa sobre la naturaleza (dónde se cosecha) del producto y podrán hacer una elección informada respecto de las características organolépticas específicas (de alta calidad) del producto vinculadas a un precio más elevado.
16. El GTe desearía señalar que el CCSCH5 llegó a la conclusión de que, al ser necesario, se reconsideraría el uso de las indicaciones del país de origen y del país de cosecha (obligatorias o facultativas) en las etiquetas de los productos en las normas individuales (véase el informe del CCSCH5, párrafo 19, II). Como excepción, en el caso de la norma sobre el azafrán, la indicación del país (y la región) de cosecha será obligatoria, ya que es muy necesario proteger este producto muy delicado de prácticas fraudulentas.
17. Un miembro presentó sus comentarios sobre dos secciones del proyecto de norma que estaban fuera del alcance de los términos de referencia de este GTe. Más específicamente, un comentario sobre la sección 2.1, "Definición del producto" declaró que se debería indicar apenas el nombre científico y el nombre común de la planta y el nombre de la parte vegetal/floral que se utiliza, ya que el nombre lleva a la confusión y está sobrecargado. El GTe señaló que el tema de la definición del producto ha sido ampliamente debatido y se concluyeron los debates en el CCSCH5. Además, este punto es para debate según el mandato de este Grupo de trabajo electrónico, según se ha establecido en el CCSCH5 (véase el informe del CCSCH5, 98, II). El segundo comentario hizo referencia a la sección 2.2 Estilos, declarando que las definiciones deben acompañar los nombres de los tres estilos diferentes. El GTe señaló que esto no era necesario ya que la definición de los diferentes estilos para el azafrán ya está dada al final de la sección 2.2.

Sección 9 'Métodos de análisis y muestreo'

18. La secretaria del Codex comentó que el CCSCH5 convino en alinear los métodos de análisis y muestreo con los métodos previstos en el CRD6 Rev. El GTe desearía señalar que la Tabla 9.1 podría ser eliminada y sustituida por la siguiente frase "Para comprobar el cumplimiento con esta norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo que figuran en la Norma ISO 3632-2 - Especies - Azafrán (*Crocus sativus* L) - Parte 2 Métodos de Ensayo, y que son pertinentes respecto de las disposiciones de esta norma".

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

19. El presidente y el copresidente del GTe sobre el azafrán señalaron que el GTe había completado la tarea asignada y que el Proyecto de norma actualizado para azafrán se adjunta como **Apéndice I**.

**PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN SECO
(TRÁMITE 7)**

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, tal como se define en la sección 2.1 a seguir, ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye productos destinados al procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Partes florales secas del azafrán (*Crocus sativus* L.): el azafrán se obtiene de una parte de los pistilos (es decir los estigmas con una parte del estilo) de la flor *Crocus sativus* L, perteneciente a la familia Iridaceae.

El "estigma" es la parte superior de la parte aérea del pistilo. El "estilo" es la parte del pistilo entre el estigma y el ovario. El estigma tiene forma de trompeta, es serrado y con muescas en la parte superior y se encuentra unido con el estilo en un extremo.

2.2 Estilos

El azafrán puede ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- Filamentos
- Filamentos cortados
- En polvo
- Se permiten otros estilos distintamente diferentes de los estilos mencionados, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

El filamento es el estigma seco con una parte del estilo de la flor de *Crocus sativus* L., el filamento cortado es el estigma seco de la flor de *Crocus sativus* L. (con los estilos eliminados completamente separados entre sí) y la forma en polvo se refiere a las partículas obtenidas al triturar los filamentos de la flor de *Crocus sativus* L.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Partes florales secas según se describe en la Sección 2.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 Olor, sabor y color**

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores /condiciones geoclimáticos y debe estar libre de cualquier olor, sabor y color foráneos, especialmente del mohohumedad.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas-Tabla 1) y en el Anexo II (Características físicas-Tabla 2). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

3.2.3 Clasificación

De acuerdo con las características químicas y físicas en la Sección 3.2.2, el producto puede clasificarse conforme a las siguientes categorías:

- Clase Extra;
- Grado I /Clase I
- Grado II /Clase II, y
- Grado III /Clase III

Cuando se comercializa el azafrán como no clasificado, las disposiciones relativas a la Clase/Grado III se aplican como requisitos mínimos.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados por esta norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y los piensos* (CXS 193-1995) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Anexo III Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser consistentes, contando con la declaración adecuada del contenido para cada producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deben 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 debe ser "azafrán seco" como se describe en la sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su estilo como se describe en la sección 2.2.

8.2.3 La variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen

8.3.2 País de cosecha

Se debe declarar el país de cosecha.

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (obligatorio)

8.4 Identificación comercial

Grado/Clase, según corresponda

8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el país de origen, el envasador, el distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento deben aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el país de origen, el envasador, el distribuidor o importador pueden ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis^{1, *}

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 3632-1	Gravimetría	I
Cenizas totales	ISO928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO930	Gravimetría	I
Extracto soluble en agua fría	ISO 941	Extracción	I
Potencia del sabor (expresada como picrocrocina) porcentaje $A^{1\%}$ 1 cm 257 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Potencia del aroma (expresada como safranal) porcentaje $A^{1\%}$ 1 cm 330 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Potencia del color (expresada como crocina) porcentaje $A^{1\%}$ 1 cm 440 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Colorantes artificiales	ISO 3632-2	Cromatografía	II
Materia extraña	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daño por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos/fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico de la Administración de medicamentos y alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, USFDA, Boletín técnico V.39 B (para el producto entero)	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para el producto molido)	Método de detección enzimática	IV

*Nota: La muestra de laboratorio mínima de acuerdo con la ISO 3632-2 (Tabla 1, 2) para el análisis por duplicado es:
 Azafrán en filamentos y filamentos cortados: 11,5 g x 2 = 23 g Azafrán en polvo: 6,75 g x 2 = 13,5 g

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar

Tabla 1: Características químicas de las partes florales secas del azafrán

Nombre general	Clase/ Grado	Contenido de humedad, %peso/peso (máx.)		Cenizas totales (base seca) %peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido (base seca) %peso/peso (máx.)	Extracto soluble en agua fría En materia seca % máx.	Colorantes artificiales	Potencia del sabor	Potencia del aroma		Potencia del color
		Forma de presentación Filamentos y filamentos cortados	Forma de presentación Molido/en polvo					Picrocrocina	Safranal		Crocina
								Mín.	Mín.	Máx	Mín
Azafrán	Clase Extra	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NP*	80	20	50	230
	I	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NP	70	20	50	200
	II	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NP	55	20	50	170
	III	12,0	10,0	8,0	1,0	65	NP	40	20	50	120

NP*: No permitido

Anexo II

Tabla 2: Características físicas de las partes florales secas del azafrán

Producto	Clase/ grado	Materia extraña % peso/peso (máx.) ¹	Materia foránea % peso/peso (máx.) ²	Fragmentos de insectos máx. /10 g	Suciedad de roedores máx. número de pelos por 10 g	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Insectos muertos enteros, Recuento / 100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg	Contaminación /infestación por insectos %peso/peso (máx.)
Azafrán en filamentos y filamentos cortados	Clase Extra	0,1	0,1	NA*	0	0	0	0	0	0
	I	0,5	0,1	NA*	0	0	0	0	0	0
	II	3	0,5	NA*	0	0	0	0	0	0
	III	5	1,0	NA*	0	0	0	0	0	0
Azafrán en polvo	Clase extra	NA* o indicar valores	NA* o indica los valores	NA*	0	NA*	0	0	0	0
	I	NA* o indicar valores	NA* o indica los valores	NA*	0	NA*	0	0	0	0
	II	NA* o indicar valores	NA* o indica los valores	NA*	0	NA*	0	0	0	0
	III	NA* o indicar valores	NA* o indica valores	NA*	0	NA*	0	0	0	0

NA*: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

¹Materia extraña: Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final. (es decir, residuos florales y vegetales)

²Materia foránea: Cualquier materia o material extraño visible/detectable, objetable que no se asocia normalmente con los componentes naturales de la planta de la especie, como palos, piedras, bolsas de arpillera, metal, etc.

PAÍS	NOMBRE DEL PARTICIPANTE
1. Estados Unidos de América	<p>Sr. DORIAN LAFOND Coordinador de normas internacionales, Servicio de comercialización agrícola Programa de cultivos especiales, División de inspección de cultivos especiales, Departamento de agricultura de Estados Unidos</p>
	<p>Sra. HEATHER SELIG Sra. Heather Selig (punto de contacto del CODEX), Analista de asuntos internacionales de la oficina del Codex de Estados Unidos, Departamento de agricultura de Estados Unidos</p>
2. Canadá	<p>Sra. SIMMER RANDHAWA Coordinadora canadiense Directora interina de políticas y programas, Agencia canadiense de inspección alimentaria</p>
	<p>Sra. AMELIE VEGA Analista principal de programas del Codex, Agencia canadiense de inspección alimentaria</p>
3. Argentina	<p>PUNTO DE CONTACTO DEL CODEX Ministerio de agricultura, ganadería y pesca</p>
4. República de Corea	<p>Sr. YOYE YU Investigador del CODEX Ministerio de agricultura, alimentación y asuntos rurales</p>
	<p>Sr. JOOYEON KIM Investigador de la División de política de seguridad alimentaria, Ministerio de seguridad alimentaria y de medicamentos (MFDS)</p>
5. Uganda	<p>Dr. MOSES MATOVU Oficial superior de investigación</p>
	<p>Dr. MARTIN MUTAMBUKA Profesor</p>
	<p>Sra. MEEME HADIJAH Jefa de Tecnología de frutas y hortalizas</p>
	<p>Sra. PAMELA AKWAP Oficial superior de normas</p>
	<p>Sra. RUTH AWIO Oficial de normas</p>
6. Marruecos	<p>Sra. HADDAD KHADIJA</p>

	<p>Jefa de productos vegetales y control de origen de los vegetales en la Oficina nacional de seguridad alimentaria (ONSSA) (Jefa de delegación)</p> <p>Sra. MESSAOUDI BOUCHRA Ingeniero de normalización y de Codex Alimentarius en ONSSA</p> <p>Sr. KARRA YOUSSEF Instituto nacional de investigación agronómica (INRA)</p> <p>Sra. MASSAD WAFAA Asociación interprofesional marroquí de exportadores e importadores de cereales, legumbres y especias (AIMEXICLE)</p>
7. Egipto	<p>Sr. AHMED MOHAMMED ELHELW Organización egipcia de normalización y calidad (EOS) Ministerio de comercio e industria</p>
8. Japón	<p>Sr. MASAKAZU KAWASHIMA Director adjunto de la división de asuntos de la fabricación de alimentos, Departamento de nuevas empresas e de la industria alimentaria, Secretaría del ministro, Ministerio de agricultura, silvicultura y pesca</p>
9. Indonesia	<p>Sr. SEKAR INSANI SUMUNARINGTYAS Subcoordinador de normalización</p>
10. Grecia	<p>Autoridad Helénica de Alimentos</p>
11. India	<p>Sr. KANNAN B Organización: ITC Limited</p> <p>SECRETARÍA DEL CODEX – AUTORIDAD INDIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS CCP India</p> <p>Sra. PRIYAMVADA NILAYANGOD Organización mundial de especias</p>
12. Irán	<p>Sr. ARASTEH ALIMARDANI Irán, Novin Saffron Co.</p>
13. Turquía	<p>Sr. AHMET GÜNGÖ TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI</p>