

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5b de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/6  
Mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25<sup>ème</sup> session  
Bali, Indonésie,  
25 – 29 octobre 2010

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (révision de la norme CODEX STAN 241-2003) (N01-2009) (À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur qui souhaitent formuler des observations sur la proposition susmentionnée, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **16 Juillet 2010**. Les observations devront être adressées:

à:

US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
(États-Unis d'Amérique)  
Télécopie: +1.202.720.3157;  
Courrier électronique: [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
- de préférence -

avec copie au:

Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome,  
(Italie)  
Télécopie: +39 (06) 5705 4593  
Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
- de préférence -

#### HISTORIQUE

1. La 24<sup>e</sup> session du Comité sur les fruits et légumes traités a convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003) et d'inclure le texte révisé sous forme d'annexe à la *Norme pour certains légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009). Le Comité a également convenu de confier la révision de la norme à un groupe de travail électronique présidé par la France en vue de présenter un document révisé pour examen par la prochaine session du Comité<sup>1</sup>. La 32<sup>e</sup> session de la Commission a approuvé la révision de la norme comme nouveaux travaux du Comité<sup>2</sup>.

2. Le Groupe de travail a révisé la Norme selon les instructions du Comité. Il a toutefois recommandé de conserver la Norme sous forme de document séparé car le champ d'application de la *Norme pour certains légumes en conserve* exclut les légumes qui sont lacto-fermentés, marinés ou conservés dans du vinaigre, alors que la *Norme pour les pousses de bambou* inclut les pousses de bambou contenues dans un milieu de couverture avec ou sans fermentation. Il a noté en outre qu'il s'agit d'une norme relativement nouvelle qui a été incluse dans la révision essentiellement afin de pouvoir être jointe en annexe à la *Norme pour certains légumes en conserve*.

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/27, par. 36, 108, 109.

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, App. VI.

3. Compte tenu de ce qui précède, la révision a porté principalement sur les dispositions traitant du milieu de couverture, qui renvoient encore aux « Directives sur les milieux de couverture des légumes en conserve (en cours d'élaboration) », dont les travaux avaient été interrompus en raison de l'inclusion des dispositions pertinentes dans la *Norme pour certains légumes en conserve*<sup>3</sup>, et sur la simplification de la section sur les additifs alimentaires, en faisant référence au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), dans la mesure du possible. Ces changements impliquent la suppression des autres ingrédients autorisés (section 3.1.3) et des régulateurs d'acidité limités par les bonnes pratiques de fabrication (section 4.1) de la norme CODEX STAN 241-2003.

4. En outre, le Secrétariat a inclus des dispositions concernant la classification des unités défectueuses et l'acceptation des lots dans la section sur les critères de qualité et a inclus des dispositions complémentaires pour les poids et mesures, par souci de cohérence avec les autres normes pour les légumes en conserve comportant des dispositions similaires. La section sur l'hygiène a été modifiée par l'ajout d'une note selon laquelle les produits transformés conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve* (CAC/RCP 23-1979), doivent encore comprendre la disposition relative aux critères microbiologiques, mais avec en plus une note infrapaginale indiquant que ces critères ne sont pas recommandés pour ce type de produit<sup>4</sup>. La section sur l'étiquetage a également été modifiée afin d'y intégrer des dispositions pour les autres modes de présentation et les autres ingrédients. La section sur l'étiquetage des autres modes de présentation a été incluse par souci de cohérence avec les dispositions correspondantes de la section 2.3.6. Les dispositions sur les ingrédients ont été ajoutées pour permettre l'étiquetage des ingrédients spécifiques qui peuvent affecter la saveur caractéristique du produit, comme cela peut être le cas compte tenu des nouvelles dispositions sur les milieux de couverture. Dans les deux cas, les dispositions sur l'étiquetage s'appliquent régulièrement aux normes sur les légumes en conserve comportant ce genre de dispositions<sup>5</sup>. Les méthodes d'analyse applicables aux pousses de bambou en conserve ont été intégrées dans la Norme pour en faciliter la consultation.

5. La norme révisée figure à l'annexe I. La justification de la révision est fournie à l'annexe II. La liste des participants est présentée à l'annexe III. Les changements (ajouts) sont indiqués en italique.

#### **Appel d'observations**

6. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à commenter l'*Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve* (révision de la norme CODEX STAN 241-2003) tel qu'indiqué ci-dessus, en particulier les nouvelles dispositions sur les milieux de couverture.

---

<sup>3</sup> ALINORM 09/32/27, par. 77.

<sup>4</sup> Voir les normes du Codex sur les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981), Certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007), Certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), etc.

<sup>5</sup> Voir les normes du Codex pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981), les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981), certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009), etc.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE**  
**(révision de la norme CODEX STAN 241-2003)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, *répondant aux caractéristiques des espèces comestibles de pousses de bambou*, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

**2 DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La dénomination « pousses de bambou en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un milieu de couverture, avec ou sans fermentation;
- (b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.
- (c) Le pH du produit doit être le suivant:
  - (i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement;
  - (ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée;
  - (iii) supérieur à 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou non fermentés et non acidifiés.

**2.2 ESPÈCES**

Les pousses de bambou de toutes les espèces comestibles peuvent être utilisées.

**2.3 MODES DE PRÉSENTATION**

**2.3.1 Entières** - pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.

**2.3.2 Moitiés** - pousses de bambou coupées longitudinalement pour obtenir des moitiés.

**2.3.3 Tranches** - pousses de bambou coupées en tranches uniformes.

**2.3.4 Lanières** - pousses de bambou coupées en fines lanières de format régulier.

**2.3.5 Dés** - pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de format régulier.

**2.3.6 Autres modes de présentation**

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et

- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Pousses de bambou telles que définies à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

##### 3.1.2 Milieux de couverture

###### 3.1.2.1 Ingrédients de base

*Eau, éventuellement avec ajout de sel.*

###### 3.1.2.2 Autres ingrédients autorisés

*Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les éléments suivants:*

- (a) *sucres, tels que définis dans la Norme du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999), et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel, tel que défini dans la Norme du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981);*
- (b) *plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;*
- (c) *vinaigre;*
- (d) *jus de fruit concentré ou non, tels que définis dans la Norme Générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005);*
- (e) *huile;*
- (f) *purée de tomate, tel que défini dans la Norme du Codex pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981).*

#### 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les pousses de bambou en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

##### 3.2.1 Défauts et tolérances

Les limites maximales pour les irrégularités et les formes sont indiquées dans le Tableau 1.

**Tableau 1**

Article	Mode de présentation	Limites maximales
1	Entières ou moitiés	(a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités; (b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités; (c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités; (d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus.
2	Tranches, lanières, dés	20% du poids égoutté.

### 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

### 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334	Acide tartrique	1300 mg/kg

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

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

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

## 7 POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90% (*moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication*) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

#### 7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

*Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».*

#### 7.1.3 Acceptation des lots

*Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.*

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50% du poids net, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé<sup>2</sup>.

##### 7.1.4.2 Acceptation des lots

*En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.*

## 8 ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être « pousses de bambou », « pousses de bambou bouillies » ou « pousses de bambou fermentées ». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

8.1.2 **Autres modes de présentation** – *Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.6), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.*

8.1.3 *Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « gout X » comme il convient.*

---

<sup>2</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

## 8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

<i>Disposition</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
<i>Poids égoutté</i>	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	I
<i>Remplissage des récipients</i>	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
<i>pH</i>	AOAC 981.12	Potentiométrie	I

### DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

#### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre<sup>3</sup>.

#### 2 DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

#### 3 MODE OPERATOIRE

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

#### 4 CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

<sup>3</sup> Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.

## NOTES EXPLICATIVES SUR LA NORME RÉVISÉE

### **2.1. OBSERVATIONS ET CONSIDÉRATIONS SUR LA NORME ACTUELLE EN CE QUI CONCERNE L'AVANT-PROJET SUR LES POUSES DE BAMBOU**

#### **Remarque importante:**

Cette norme relativement récente a été incluse dans la révision essentiellement afin qu'elle puisse être annexée à la Norme pour certains légumes en conserve.

Toutefois, le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve exclut les légumes qui sont lacto-fermentés, marinés ou conservés dans le vinaigre, bien que cette norme fasse mention des pousses de bambou en conserve dans les liquides de couverture avec ou sans fermentation.

Il y a donc deux possibilités:

- (1) OU on modifie le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve afin d'y inclure les produits fermentés, auquel cas la Norme pour les pousses de bambou en conserve deviendra une annexe à la Norme générale;
- (2) OU la Norme pour les pousses de bambou en conserve fait l'objet d'un document distinct, auquel cas elle sera uniquement actualisée.

Cette norme a été élaborée au départ par le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA), et la Thaïlande a joué un rôle actif dans son élaboration. Ainsi, l'avis de la Thaïlande était très important.

### **2.2. OBSERVATIONS REÇUES DU BRÉSIL ET DE LA THAÏLANDE**

#### **THAÏLANDE**

Dans le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve, on peut lire que: « ***La présente norme ne couvre pas les légumes qui sont lacto-fermentés, marinés ou conservés dans du vinaigre*** ». Par conséquent, le texte devrait être révisé pour tenir compte du champ d'application de la Norme pour les pousses de bambou en conserve. Si le champ d'application de la Norme pour certains légumes en conserve ne peut être modifié, nous sommes d'avis que la norme Codex pour les pousses de bambou en conserve doit être retenue comme norme distincte; cela serait préférable afin d'éviter toute confusion.

#### **BRÉSIL**

Le Brésil a présenté une observation sur les autres ingrédients autorisés.

#### **Observation**

À propos de ce choix, il faut savoir que, en plus des dispositions énoncées dans le champ d'application, la section 2.1, Définition du produit, dit ce qui suit:

*« Les conserves de légumes désignent les produits préparés à partir de légumes, substantiellement sains, frais (à l'exception des pois secs trempés) ou surgelés sains, tels que définis aux annexes correspondantes, et présentant un degré de maturité approprié à la transformation. »*

En outre, dans la NGAA, ces légumes en conserve figurent dans la catégorie des aliments 04.2.2.3/4.2.2.4, alors que les légumes fermentés figurent dans la catégorie 04.2.2.7.

Par conséquent, seules les dispositions concernant le milieu de couverture comprises dans la Norme pour certains légumes en conserve seraient modifiées par l'ajout d'une précision dans le champ d'application.



**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** **Ms. Claudine MUCKENSTURM**  
**Président:** Sous direction des produits agricoles et alimentaires  
 Direction générale de la concurrence,  
**Presidente:** de la consommation et de la répression des fraudes  
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
 PARIS CEDEX 13  
 75703 France  
 Phone: +33 01 44 97 24 37  
 Fax: +33 01 44 97 05 27  
 Email: [claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**BRAZIL- BRÉSIL-BRASIL**

**Ms. Shirley Aparecida Garcia BERBARI**

Scientific Researcher  
 Institute of Food Technology  
 Campinas  
 2880 Av.  
 Jardim Chapadão  
 São Paulo, Brazil  
 Phone : 55 1937431848  
 Fax : 55 1932423104  
 Email : [sberbari@ital.sp.gov.br](mailto:sberbari@ital.sp.gov.br)

**Mr. André BISPO OLIVEIRA**

Processed Fruits & Vegetable Coordinator  
 DIPOV/SDA/MAPA  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342  
 Brazil Cep 70043-900  
 Phone : +55 61 3218 2627  
 Fax : +55 61 3224 4322  
 Email : [qualidadevegetal@agricultura.gov.br](mailto:qualidadevegetal@agricultura.gov.br)

**CANADA-CANADÁ**

**Mr. Jim TRENHOLM**

National Manager  
 Food Safety and Assessment  
 Agrifood Division  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario KIA OY9  
 Canada  
 Phone: 613-221-7151  
 Fax: 613-221-7294  
 Email: [trenholmj@inspection.gc.ca](mailto:trenholmj@inspection.gc.ca)

**EUROPEAN COMMUNITY  
COMMUNAUTE EUROPEENE  
COMUNIDAD EUROPEA**

**Mr. Risto HOLMA**

Administrator  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 Brussels 1049  
 Belgium  
 Phone: +32 2 299 86 83  
 Fax: +32 2 299 85 66  
 Email: [Risto.Holma@ec.europa.eu](mailto:Risto.Holma@ec.europa.eu)

**INDONESIA-INDONÉSIE**

**Ms. Olvy ANDRIANITA**

Assistant to the Commercial Attache  
 Embassy of the Republic of Indonesia  
 2020 Massachusetts Avenue, N.W.  
 Washington, DC 20036  
 Phone: (202) 775-5353  
 Fax: (202) 775-5354  
 Email: [olvy.andrianita@embassyofindonesia.org](mailto:olvy.andrianita@embassyofindonesia.org);  
[olvyandrianita@yahoo.com](mailto:olvyandrianita@yahoo.com)

**JAPAN-JAPON-JAPÓN**

**Mr. Sano FUMIAKI**

Chief of Section, International Affairs of Fruit and  
 Vegetables  
 Ministry of Agriculture  
 Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950  
 Phone: 81 3 3502 5958  
 Fax: 81 3 3502 0899  
 Email: [fumiaki\\_sano@nm.maff.go.jp](mailto:fumiaki_sano@nm.maff.go.jp)

**KENYA-KENIA****Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Head of Delegation  
 Manager-National Codex Committee Secretary  
 Codex Office  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O. Box 54974 00200 G.P.O.  
 Kapiti Road off Mombasa Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Phone : 254-02-605490/6948303  
 Email : [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)/[akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

**MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA****Ms. Hasimah HAFIZ AHMAD**

Deputy Director  
 Malaysian Agricultural Research & Development  
 Institute (MARDI)  
 Food Technology Research Centre  
 G.P.O. Box 12301  
 50774 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Phone: +603 89437502  
 Fax: +603 89422906  
 Email: [hasimah@mardi.gov.my](mailto:hasimah@mardi.gov.my)

**Dr. Noraini MOHD KHALID**

Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7  
 Parcel E, Precinct 1  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya  
 Malaysia  
 Phone : +6019 2666810  
 Fax : +603 – 89422906  
 Email: [noramk23@yahoo.com](mailto:noramk23@yahoo.com)

**SOUTH AFRICA****AFRIQUE DU SUD****SUDÁFRICA****Mr. Willem Motlana MADIBA**

Quality Assurance Officer  
 National Department of Agricultura  
 Directorate Food Safety and Quality Assurance  
 Private Bag X 343  
 Pretoria  
 0001  
 South Africa  
 Phone: +27 12 319 6051  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email: [madibaw@nda.agric.za](mailto:madibaw@nda.agric.za)

**Mr. Michiel Daniel ERASMUS**

Quality Assurance Officer  
 National Department of Agricultura  
 Directorate Food Safety and Quality Assurance  
 Private Bag X343  
 Pretoria  
 0001 South Africa  
 Phone: +27 12 319 6027  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email : [niele@nda.agric.za](mailto:niele@nda.agric.za)

**THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA****Ms. Oratai SILAPANAPORN**

Director of Office of Commodity and System  
 Standards  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Rd.  
 Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 Ext 1401  
 Fax : 662 561 3373  
 Email : [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

**Ms. Voranuch KITSUKCHIT**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Rd  
 Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 ext.1411  
 Fax : 662-561-3373/561 3357  
 Email : [voranuch@acfs.go.th](mailto:voranuch@acfs.go.th)

**UNITED KINGDOM****ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr. Michelle MCQUILLAN**

Senior Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 Room 115B Aviation House  
 125 Kingsway  
 London, WC2B 6NH  
 United Kingdom  
 Phone: 00-44-207-276-8159  
 Fax: 00-44-207-276-8193  
 Email: [michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ms. Donatella HOWE**

Higher Executive Officer  
 Food Standards Agency  
 Room 115B Aviation House  
 125 Kingsway  
 London, WC2B 6NH  
 United Kingdom  
 Phone: 00 44 207 276 8153  
 Fax: 00 44 207 276 8193  
 Email: [donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**Mr. Dorian A. LAFOND**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Phone: (202)690-4944  
Cell: (202) 577-5583  
Fax: (202) 720-0016  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**Mr. Richard BOYD**

Head,  
Defense Contract Inspection Section  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 690-1527  
Email: [richard.boyd@usda.gov](mailto:richard.boyd@usda.gov)

**Mr. Richard PETERSON**

Inspector In-charge  
Processed Products Branch  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-4631  
Email: [richard.peterson@usda.gov](mailto:richard.peterson@usda.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head  
Processed Products Branch  
Inspection & Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)