



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

Sixième session

26-30 septembre et 3 octobre 2022

PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES – NOIX DE MUSCADE

(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie et l'Inde)

(À l'étape 6)

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 6 sur **l'annexe I** de ce projet de norme doivent le faire conformément aux instructions de la circulaire CL 2022/26/OCS-SCH disponible sur la page Web du Codex/lettres circulaires: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Contexte

1. La proposition de nouveaux travaux sur l'établissement d'une norme pour la noix de muscade a été examinée pour la première fois lors de la deuxième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH2 du 4 au 18 septembre 2015 à Goa, Inde, et a reçu une approbation conditionnelle (par ordre de priorité), car elle nécessitait quelques modifications mineures.
2. Lors du CCSCH3 (2017), la proposition a été recommandée pour approbation en tant que nouveaux travaux sur la noix de muscade et a été ensuite classée dans la catégorie des "Graines séchées". La CAC40 a approuvé le document de projet de nouveaux travaux tel que proposé par le CCCSH.
3. Le CCSCH4 (2019) est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour la noix de muscade séchée à l'étape 2 pour une reformulation, en tenant compte des observations faites et/ou soumises au CCSCH4, puis de diffuser l'avant-projet pour les observations à l'étape 3. Le Comité est également convenu de rétablir un groupe de travail électronique présidé par l'Indonésie et travaillant en anglais uniquement pour poursuivre la tâche de reformulation de l'avant-projet de norme pour la noix de muscade.
4. Le CCSCH5 (2021) qui s'est tenu virtuellement est convenu de :
 - i. transmettre l'avant-projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade à la CAC44 pour adoption à l'étape 5 et prolongation du délai d'achèvement jusqu'au CCSCH6 ;
 - ii. transmettre les dispositions sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités appropriés pour approbation ; et
 - iii. rétablir un groupe de travail électronique, présidé par l'Indonésie et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour examiner les paramètres ou valeurs entre crochets, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 ainsi que des discussions lors la session en cours.
5. La CAC44 (2021) a adopté le projet de norme pour les graines séchées - Noix de muscade à l'étape 5 et a prolongé le délai d'achèvement des travaux jusqu'au CCSCH6. La CAC44 a également noté que le projet de norme serait diffusé pour observations à l'étape 6 et a encouragé les parties intéressées à soumettre à nouveau des observations techniques et à rejoindre le groupe de travail électronique en cours coprésidé par l'Indonésie et l'Inde.

Participation et méthodologie

6. Suite à la décision du CCSCH5, le message de lancement a été publié en juillet 2021, en réponse duquel onze membres du Codex et une organisation ont exprimé leur intérêt à participer au GTE, à savoir le Chili, l'Équateur, la France, la Grenade, l'Inde, la Jamaïque, le Japon, le Mexique, les Pays-Bas, le Nigéria, le Pérou, les États-Unis et l'Association américaine du commerce des épices (ASTA). La liste détaillée des membres du GTE est présentée à l'annexe II.
7. Le GTE est également convenu d'entreprendre ses travaux par le biais de la plate-forme des GTE du Codex.

8. Le premier projet a été diffusé le 6 octobre 2021 et le GTE a reçu des commentaires de cinq membres du GTE (la Grenade, les États-Unis, le Japon, l'Inde) et le Mexique.

9. Le deuxième projet a été diffusé le 26 février 2022; et des commentaires ont été reçus des États-Unis, de l'Inde, de la Grenade et du Japon, ainsi que de membres non enregistrés auprès du GTE (le Costa Rica et IOSTA).

Analyse et prise en compte des commentaires

10. En général, le GTE a été rétabli pour discuter des paramètres et/ou des valeurs entre crochets, lorsqu'il n'y a pas eu de consensus lors du CCSCH5. Cependant, certains commentaires portaient sur des aspects plus larges du projet de norme. Le président et le coprésident ont recommandé que la discussion ne rouvre pas les paramètres précédemment convenus lors du CCSCH5.

1. Champ d'application

11. Un membre du GTE a suggéré de supprimer le texte « traitement industriel » ou d'en fournir la définition. La phrase « Elle exclut le produit destiné à la transformation industrielle » est utilisée en tant que modèle d'autres normes élaborées par le CCSCH. Par conséquent, le GTE est convenu de conserver cette phrase dans le projet de norme.

2.1 Définitions du produit

12. Un membre a proposé de redéfinir la définition telle qu'énoncée au point 2.1.1 comme suit : « La noix de muscade séchée est la graine de *Myristica fragrans* de la famille des Myristicaceae ayant atteint une teneur en humidité ne dépassant pas 10 % sur la base de la méthode ISO 939 ». Le GTE a examiné la proposition et a noté que la définition du produit ne devrait pas inclure les critères de qualité et les méthodes d'essai.

13. Le GTE a également examiné une proposition visant à inclure les baies de noix des fruits mûrs des arbres et à diviser la définition en deux phrases. Cependant, il a été noté que ces commentaires ne modifieraient pas de manière significative le sens de la définition existante. Sur la base de cette considération, il a été convenu que le texte de la définition du produit reste tel qu'il a été proposé précédemment.

14. Un membre du GTE a proposé de supprimer la clause 2.1.2 car elle ne reflétait pas leurs produits nationaux. D'autres membres ont proposé de remplacer le texte pour tenir compte de la noix de muscade qui pourrait être plus grande/plus petite que la dimension indiquée dans le projet, et d'indiquer que les noix de muscade en coque cliquettent reflétant les caractéristiques du produit. En guise de compromis, le GTE a proposé de modifier le texte du 2.1.2 qui se lira comme suit :

« 2.1.2 La noix de muscade a une variété de formes allant d'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles qui mesurent en moyenne entre 2 et 3 cm de long et 1,5 à 2,5 cm de large. Les noyaux de la noix de muscade ont une surface légèrement ridée. Les graines de noix de muscade en coque peuvent cliqueter en raison du rétrécissement de la graine dans la coque pendant le processus de séchage. »

2.2. Modes de présentation

15. La proposition d'utiliser « classification » au lieu de « modes de présentation » et de supprimer « graine moulue/en poudre » n'était pas acceptable car elle n'était pas conforme aux modèles des normes SCH.

16. La proposition de remplacer le mot « graine » par « noyau » n'a pas été examinée puisque les textes actuels avaient déjà été convenus lors du CCSCH5, et par conséquent le GTE a décidé de ne pas rouvrir la discussion.

2.3. Calibrage (facultatif)

17. Un membre du GTE a proposé de supprimer le mot « facultatif » et de supprimer le paragraphe proposé. Le GTE a noté que la clause 2.3 est rendue « facultative » conformément aux pratiques commerciales mondiales actuelles. Par conséquent, le projet de texte sera conservé tel quel.

4. Additifs alimentaires

18. Il a été suggéré de supprimer le texte de l'article 4 Additifs alimentaires dans la noix de muscade séchée. Le GTE a estimé que l'utilisation d'additifs alimentaires (antiagglomérant) dans cette norme est destinée uniquement aux produits moulus/en poudre, et non aux graines de noix de muscade et qu'elle est acceptable selon la Norme générale pour les additifs alimentaires. Par conséquent, le GTE est convenu de garder le texte.

8. Étiquetage

8.5. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

19. La proposition de supprimer la section 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail n'a pas pu être acceptée car il s'agit d'un modèle utilisé également dans d'autres normes élaborées par le CCSCH.

9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

9.2. Plan d'échantillonnage

20. Il a été suggéré d'utiliser un plan d'échantillonnage selon une norme nationale spécifique. Cependant, le GTE a noté que la section du plan d'échantillonnage dans toutes les normes du CCSCH était « à développer ». La norme Codex distincte pour le plan d'échantillonnage sera établie pour les produits du CCSCH.

Annexe I. Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre

Teneur en huiles volatiles

21. Un membre a fait des propositions sur la valeur entre crochets concernant la teneur en huiles volatiles. Le GTE est convenu d'adopter les propositions suivantes qui sont établies sur la base des données actuelles sur les pratiques commerciales :

Description	Spécification		
	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Teneur en huiles volatiles, (mL/100g), min.	6,5	6,0	5,0

Calcium sous forme de CaO dans le mode de présentation moulu/en poudre

22. Un membre du GTE a recommandé la valeur de 0,35 % pour l'oxyde de calcium (exprimé en CaO) dans les modes de présentation moulus/en poudre. Dans plusieurs régions productrices de noix de muscade, l'oxyde de calcium est souvent utilisé pour enrober la forme en graine (entière et cassée) de la noix de muscade, et par conséquent, l'oxyde de calcium peut également se trouver dans la noix de muscade moulue/en poudre. Le GTE a accepté cette explication et a supprimé le crochet et la mention S.O dans le mode de présentation moulu/en poudre

23. La proposition de diminuer la valeur de CaO de 0,05 % a été considérée comme étant très faible. De plus, le CCSCH5 a suggéré que la discussion se concentre sur la valeur entre crochets et, par conséquent, le GTE a décidé de ne pas rouvrir la discussion sur la valeur de CaO précédemment convenue par le CCSCH5.

Annexe II. Caractéristiques physiques pour la noix de muscade

Tolérances combinées pour les moisissures visibles et les souillures/infestations d'insectes.

24. Il y a eu plusieurs propositions avec des valeurs variées de moisissures visibles et de souillures/infestations d'insectes. Étant donné que ces deux défauts se retrouvent encore dans les pratiques commerciales mondiales, le GTE envisage d'ouvrir les crochets avec la valeur comme suit :

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Moisissure visible ³ , souillure/infestation d'insectes % p/p (max)	10	10	S.O	S.O

25. Ces valeurs sont basées sur le fait qu'une valeur nulle ou inférieure à 10 % dans la noix de muscade entière est pratiquement impossible à atteindre dans les pays producteurs tropicaux

Tolérances pour les fragments d'insectes

26. Il y a eu une proposition concernant les tolérances de fragments d'insectes à fixer à 100 unités/10 g pour les graines décortiquées cassées. Le GTE a noté que cette valeur reflète le commerce en termes de méthode comptabilisée et de tolérances autorisées, de sorte que la valeur a été modifiée comme suit :

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Fragments d'insectes, nombre/10g (max)	S.O	S.O	100	S.O

Tolérances pour les morceaux de macis adhérent à la noix de muscade en coque

27. Un membre a recommandé une tolérance de 0,1 % pour le macis adhérent uniquement sur les noix de muscade en coque en faisant remarquer que parfois des morceaux de macis adhèrent à la coque de la noix de muscade et il est possible que ce ne soit pas facile de les retirer ou de contourner le processus de nettoyage. Les morceaux de macis peuvent également être visibles sur la coque sous forme de points noirs en relief. Par conséquent, une tolérance est nécessaire pour le macis adhérent de manière accidentelle soit

sous sa forme de couleur vive ou sous forme de points noirs séchés en relief. Le GTE a envisagé de réviser la valeur comme suit :

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Morceau de macis, % p/p (max)	0,1	S.O	S.O	S.O

Conclusion et recommandations

28. Au cours des deux séries de consultations, le GTE a reçu des informations considérables des membres du GTE. Tous les commentaires reçus ont été pris en compte et un projet de norme révisé est prêt à être soumis au CCSCH6.

29. Le Comité est invité à examiner le projet de norme tel que présenté à l'annexe I du présent document avec l'intention de le faire passer à l'étape 8 pour adoption finale par la CAC45.

PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES – NOIX DE MUSCADE

(À l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux graines séchées, sous leur forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices, telles que définies dans la section 2.1 ci-dessous, proposées pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments, ou pour le reconditionnement si nécessaire. Elle exclut les graines séchées destinées à la transformation industrielle.

2. DESCRIPTION

2.1. Définitions du produit

2.1.1 La noix de muscade séchée est la « graine » de *Myristica fragrans* de la famille des Myristicacées (tableau 1), ayant atteint un degré de développement approprié, récoltée et traitée de manière appropriée après la récolte en subissant des opérations telles que le décapage, le séchage, le tri, le craquage, le calibrage, et/ou le broyage avant l'emballage final et est vendue dans les modes de présentation décrits dans la section 2.2.

Tableau 1. Graines séchées couvertes par la présente norme

Nom commun	Nom scientifique
Noix de muscade	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La noix de muscade a une variété de formes allant d'ovoïde à largement ovoïde, avec une variété de tailles qui mesurent en moyenne entre 2 et 3 cm de long et 1,5 à 2,5 cm de large. Les noyaux de la noix de muscade ont une surface légèrement ridée. Les graines de noix de muscade en coque peuvent cliqueter en raison du rétrécissement de la graine dans la coque pendant le processus de séchage.

2.2. Modes de présentation

La noix de muscade séchée peut être proposée dans l'un des modes de présentation suivants :

- 2.2.1. Entière en coque ;
- 2.2.2. Graines entières décortiquées ;
- 2.2.3. Graine cassée; et
- 2.2.4. Graine moulue/en poudre.

2.3. Calibrage (facultatif)

Les noix de muscade entières (en coque et décortiquées) peuvent être calibrées en nombre par poids, par poids, par diamètre ou conformément à la pratique commerciale préexistante. Lorsqu'elles sont calibrées, les méthodes utilisées doivent être étiquetées sur l'emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Composition

Le produit décrit dans la section 2 ci-dessus doit être conforme aux exigences définies dans les annexes I et II.

3.2. Facteurs de qualité

3.2.1. Odeur, saveur et couleur

Les produits doivent avoir une odeur, une saveur et une couleur caractéristiques qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions géo-climatiques et doivent être exempts de toute odeur, saveur et couleur étrangères, en particulier de rancissement et de moisi.

3.2.2. Caractéristiques chimiques et physiques

La noix de muscade séchée doit satisfaire aux exigences spécifiées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter les exigences générales du produit en ce qui concerne sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

3.2.3. Classification (facultative)

Lorsque la noix de muscade séchée est commercialisée comme un produit classé, les caractéristiques chimiques et physiques des annexes 1 et II s'appliqueront en tant qu'exigences minimales.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1. Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 93-1995), du *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et d'autres textes pertinents du Codex.

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

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé que les produits visés par 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 Épices et herbes culinaires séchées, et d'autres textes pertinents du Codex.

6.2. Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être compatibles avec une déclaration appropriée du contenu du produit.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.2. Nom du produit

8.2.1. Le nom du produit doit être tel que décrit dans la Section 2.1.

8.2.2. Le nom du produit peut inclure une indication du mode de présentation tel que décrit dans la section 2.2.

8.3. Pays d'origine et pays de récolte

8.3.1. Le pays d'origine doit être indiqué.

8.3.2. Pays de récolte (facultatif)

8.3.3. Région de récolte et Année de récolte (facultatives)

8.4. Identification commerciale

8.4.1 Calibre (facultatif)

8.5. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiquées soit sur l'emballage, soit dans les documents d'accompagnement, sauf que le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions d'entreposage, doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que 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 puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1. Méthodes d'analyse

Comme décrit à l'annexe III, tableau 4.

9.2. Plan d'échantillonnage

À développer.

ANNEXE I

Tableau 2. Caractéristiques chimiques pour la noix de muscade entière, cassée et moulue/en poudre

Description	Spécification		
	Entière	Cassée	Moulue/en poudre
Teneur en eau, % fraction massique, max	10,0	10,0	8,0
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, (mL/100g) minimum	6,5	6,0	5,0
[Calcium sous forme d'oxyde de Ca, % fraction massique (base sèche), max	0,35	0,35	0,35

ANNEXE II

Tableau 3. Caractéristiques physiques pour la noix de muscade

Paramètres	EN COQUE (Avec coque)	GRAINE DÉCORTIQUÉE (Sans coque)		
	Entière	Entière	Cassée	Moulue/ en poudre
Matières externes ¹ , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
Corps étrangers ² , % p/p (max)	0,5	0,5	0,5	S.O
Moisissure visible ³ , souillure/infestation d'insectes % p/p (max)	10	10	S.O	S.O
Insectes entiers morts, nombre /100g (max)	4	4	4	S.O
Fragments d'insectes, nombre /10g(max)	S.O	S.O	100	S.O
Contamination par les rongeurs (poils), nombre/10g (max)	S.O	S.O	S.O	1
Insectes vivants, par nombre /100g(max)	0	0	0	0
Excréments de mammifères et/ou autres excréments, mg/kg (max)	0	0	11	S.O
Morceau de macis, % p/p (max)	0,1	S.O	S.O	S.O

¹ Des matières végétales associées à la plante d'origine du produit, mais non acceptées comme faisant partie du produit final.

² Toute matière étrangère indésirable visible ou détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels de la plante à épices, tels que des bâtons, des cailloux, des fils de sacs en jute, du métal, etc.

³ Visible à l'œil nu. La valeur doit être divisée également entre les moisissures visibles et les souillures/infestations d'insectes

S.O : Sans objet, ce qui signifie que cette forme du produit ci-dessus n'a pas été évaluée pour cette disposition, et qu'à l'heure actuelle, nous ne disposons pas de valeurs pour celle-ci. S.O ne fait pas référence à zéro.

Annexe III

Tableau 4. Méthode d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en eau	ISO 939	Distillation	I
Cendres totales	ISO 928	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'eau	ISO 929	Gravimétrie	I
Teneur en huiles volatiles	ISO 6571	Distillation	I
Teneur en calcium exprimée en CaO	ISO 1003	Titrage	I
Matières externes	ISO 927	Examen visuel/Gravimétrie	I
Corps étrangers	ISO 927	Examen visuel/Gravimétrie	I
Moisissure visible	ISO 927	Examen visuel	IV
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	ISO 927	Examen visuel	IV
Insectes vivants	ISO 927	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et/ou autres excréments	Manuel de procédure macroanalytique (MPM) Bulletin technique de l'USFDA V.41	Examen visuel	IV
Morceau de macis	ISO 927	Examen visuel	IV

*La dernière édition ou version de la méthode approuvée doit être utilisée

ANNEXE II

LISTE DES MEMBRES DU GTE

Indonésie/Président	Dr. Joni Munarso Chercheur principal, IAARD, Ministère de l'Agriculture INDONÉSIE
Inde/Co-Président	M. T V Zavier Conseil des épices
Chili	Constanza Miranda Coordonnatrice comité national du CCSCH
Équateur	Daniela Alejandra Vivero AGROCALIDAD- Équateur
Grenade	Roderick St. Clair Sénateur pour l'agriculture et la pêche Association coopérative de noix de muscade de la Grenade
	M. Leonard St. Bernard Président du comité qualité et production de l'Association coopérative de noix de muscade de la Grenade
	Mme Alicia Lett Responsable de l'assurance qualité Association coopérative de noix de muscade de la Grenade
France	Benjamin Villani
Inde	Mme Priyamvada Nilayangod Responsable adjointe (technique) Forum des exportateurs d'épices de toute l'Inde, Inde
	M. Kannan B Responsable adjoint- Affaires réglementaires ITC Limited, Inde
Jamaïque	DAMIAN ROWE Ministère de l'industrie, du commerce, de l'agriculture et de la pêche
Japon	M. Masakazu KAWASHIMA Directeur suppléant, Division des affaires de fabrication de produits alimentaires, Département des nouvelles entreprises et de l'industrie alimentaire, Secrétariat du ministre, Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche
Corée	YOYE YU Chercheur Codex Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales
Pays-Bas	M. Louke Koopmans Strategisch Adviseur – team Europees Betaalorgaan Ministère des affaires économiques et de la politique climatique, Rijkstendienst RVO

Nigéria	Fyne Okita Uwemedimo Organisation de normalisation du Nigéria
Pérou	Luis Reymundo Meneses Coordonnateur titulaire de la Commission technique des épices et herbes culinaires SENASA-Pérou
États-Unis d'Amérique	Dorian Augustus LaFond Département de l'Agriculture des États-Unis
	Heather Selig Département de l'Agriculture des États-Unis Point de contact du Codex aux États-Unis
IOSTA	Laura Shumow Organisation internationale des associations du commerce des épices États-Unis d'Amérique