

PATO

GUÍA PARA COMPRADORES

ENGORDA CON GRANOS FORRAJEROS Y PASTAS DE LA MÁS ALTA CALIDAD NUTRICIONAL.

CERTIFICADO SANITARIO EXPEDIDO POR EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS.

TRANSPORTADO EN CONTENEDORES Y A LA TEMPERATURA APROPIADA PARA CADA PRODUCTO.



ALIMENTANDO AL MUNDO ENTERO

CONTENIDO

CONTENIDO	2
La inspección del USDA y grado de calidad	2
Introducción	3
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
1. Pato entero	4
2. 1/4 de pato con pierna y muslo	4
3. Alas en trozo	4
4. Alas enteras	4
5. 1/4 de pato con pechuga	4
6. Pechuga entera con hueso	4
7. Pierna y muslo	4
8. Menudencias	5
9. Alas de pavo en partes	5
10. Pierna y muslo deshuesados	5
11. Pieles de cuello	5
12. Pierna y muslo deshuesados y sin piel	5
13. Pechuga deshuesada y sin piel	5
14. Pechugar entera deshuesada	5
15. Nuggets de pato	6
16. Mezcla cocida en trozo	6
17. Carne molida de pato deshuesada mecánicamente (MDM)	6
18. Pechuga entera ahumada con hueso	6
19. Salchichas de pato	6
20. Pechuga ahumada deshuesada	6
EL PROCESO DEL SACRIFICIO	7
CÓMO DESCONGELAR, PREPARAR Y COCINAR EL PATO	7
Descongelamiento	7
Preparación	7
Cocimiento	7
PATO LISTO PARA COCINARSE	7
PROCESAMIENTO ULTERIOR	8
¿POR QUÉ CONSUMIR PATO?	8
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN	9
Empaque al vacío	9
Congelado a granel	9
Congelado individual	9
Congelado rápido (IQF) por piezas	10
Empaque por capas	10
Almacenamiento en congelación	10
CÓMO PREPARAR Y SERVIR EL PATO	10
RECALENTAMIENTO, CONSERVACIÓN Y PORCIONES	10
TERMÓMETRO DEL PATO	11

INSPECCIONADO POR LA USDA VS CLASIFICADOS POR LA USDA

La presencia del sello de clasificación "USDA Grade" –por lo general Grado A– en los productos de pato, es iniciativa de calidad. Los patos grado A del USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) tienen la más alta calidad disponible, pues son rollizos, carnosos y su piel no lleva cortes, magulladuras ni desgarres. No contienen huesos rotos ni les falta parte alguna, y llevan solo unos cuantos cañones de plumas.

Al ver el sello de inspección de las autoridades de Estados Unidos ("US Inspected"), el comprador sabe que el pato se procesó correctamente, que pasó la inspección y que su consumo es sano y seguro. El sello "US Inspected" y el Certificado de Exportación, emitido por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, certifica que el pato y sus productos son saludables para el consumo humano.



INTRODUCCIÓN

El conocido Pato Blanco Pequinés, domesticado hace varios siglos, es originario de China. En 1873 un barco Yankee Clipper llegó a Estados Unidos con menos de una docena de ellos, marcando así el inicio de la industria anatómica estadounidense. En la actualidad, descendientes de esos primeros patos se producen por millones en Estados Unidos.

El cruzamiento selectivo y el uso de los mejores ingredientes alimenticios, han hecho que en Estados Unidos se produzcan los patos más apreciados del mundo. La eficiencia en el crecimiento y los más altos estándares de calidad en el procesamiento, aseguran un producto succulento y sabroso.

El pato es un alimento favorito a nivel internacional. Aún cuando se le conoce más por su presentación en elegantes patillos, la cantidad de recetas deliciosas y fáciles de preparar es interminable. Este atractivo alimento, que se consume durante todo el año, se selecciona también por sus características nutricionales, pues es fuente de proteínas de alta calidad y su contenido de colesterol, sodio y calorías es bajo, atrayendo así a los consumidores conscientes de su salud.

Esta Guía para Compradores incluye fotografías de los productos derivados de pato disponibles actualmente en el mercado. El texto y las gráficas que aquí presentamos ayudarán a los consumidores de todo tipo a disfrutar los productos de pato.



CLASIFICACIÓN Y PROCESAMIENTO

Las canales de pato individuales y listas para cocinarse, se clasifican en tres categorías de edades: 1) Pato parrillero o para freír, 2) Pato para rostizar y 3) Pato maduro.

- 1. Pato parrillero o para freír.** Es un pato joven, entero y listo para cocinarse, sacrificado aproximadamente a los 49 días de edad. Puede ser de cualquiera de ambos sexos y su carne es suave. Los patos de este grupo pesan de 1.360 a 2.950 kg (de 3 a 6.5 lb.).
- 2. Pato para rostizar.** Los patos de esta clasificación vienen enteros y listos para cocinarse y se procesan a una edad de más de 12 semanas. Pueden ser de cualquier sexo, su carne es blanda y pesan de 1.820 a 3.400 kg (de 4 a 7.5 lb.).
- 3. Pato maduro.** Los patos de esta categoría generalmente tienen más de 6 meses de edad. Pueden ser de cualquier sexo y su carne es sumamente firme. Los patos asignados a esta clasificación, generalmente son adultos que han concluido su ciclo reproductivo. Su carne se deshuesa mecánicamente y se usa en productos procesados.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. PATO ENTERO.

(*Whole Duckling*). Disponible fresco o congelado, con pesos de 1.360 a 2.950 kg (de 3 a 6.5 lb). Puede incluir una bolsa con el cuello, el corazón, el hígado y la molleja. Los patos que no incluyan estas partes pueden llevar la etiqueta WOGS (iniciales en inglés para: without giblets). Para su embarque generalmente se colocan en cajas de 6 patos.

2. 1/4 DE PATO CON PIERNA Y MUSLO.

(*Quartered Leg*). Incluye la pierna, el muslo y la mitad de la parte posterior del dorso, con una porción de la cola. Su peso varía de 340 a 454 g (de .75 a 1 lb). Se empacan a granel en bolsas de polietileno y las cajas que las contienen pesan hasta 13.62 kg (30 lb).

3. ALAS EN TROZO.

(*Two-Joint Wings*). Pueden incluir los dos primeros tercios, o bien el segundo tercio y la punta del ala. Se empacan a granel en bolsas de polietileno con 13.62 kg (30 lb). Finalmente, las bolsas se colocan en cajas de cartón para su embarque.

4

4. ALAS ENTERAS.

(*Whole Wings*). Las tres articulaciones se conservan intactas. Se empacan en bolsas de polietileno con 13.62 kg (30 lb) que se embarcan en cajas de cartón.

5. 1/4 DE PATO CON PECHUGA.

(*Breast Quarter*). Incluye media pechuga con las costillas y una porción del dorso. Estos cuartos de pato están disponibles con o sin ala. Su peso es de 454 a 680 g (de 1 a 1.5 lb). Se empacan a granel en bolsas de polietileno y se embarcan en cajas de cartón.

6. PECHUGA ENTERA CON HUESO.

(*Whole Breast Bone-In*). Se trata de la pechuga entera, sin alas ni columna vertebral. Pesan de 410 a 680 g (de 0.9 a 1.5 lb). Generalmente se empacan a razón de una docena de pechugas por caja. El peso de las cajas varía de 4.750 a 8.175 kg (de 10.5 a 18 lb).

7. PIERNA Y MUSLO.

(*Whole Leg*). Las dos piezas vienen juntas y tienen un peso promedio de 1/2 lb. Se empacan a granel en bolsas de polietileno y en cajas para su embarque. Las cajas llenas pesan aproximadamente 9 kg (20 lb).



8. MENUDENCIAS. (*Giblets*).

Aunque no se le considera como tal, se puede incluir el cuello con las menudencias, colocándolo en la misma bolsa con el corazón, la molleja y el hígado. Generalmente vienen a granel en paquetes con recubrimiento interior de polietileno y pesan de 6.800 a 22.700 kg (15 a 50 lb).

9. ALAS DE PAVO EN PARTES.

(*Butterflied Gizzards, Tongues & Feet*). Las mollejas abiertas en forma de mariposa vienen limpias y desgrasadas. Las patas se escaldan y se les quita la piel; están disponibles con o sin uñas y callos plantares. Las lenguas se empacan a razón de 5 lb por bolsa de polietileno y cada caja contiene 6 bolsas. Las patas y mollejas se empacan a granel, en bolsas de polietileno de 13.620 kg (30 lb).

10. PIERNA Y MUSLO DESHUESADOS.

(*Boneless Leg and Thigh*). Esta carne deshuesada está disponible marinada y sin marinar. Se empaca en bolsas de polietileno de 2.270 kg (5 lb) y cada caja incluye 3 bolsas.



11. PIELES DE CUELLO.

(*Neck Skins*). Estos trozos de piel se empacan a granel en bolsas de polietileno. Cada bolsa tiene un peso neto de 13.260 kg (30 lb).

12. PIERNA Y MUSLO DESHUESADOS Y SIN PIEL.

(*Boneless/Skinless Leg and Thigh*). La carne de pierna y muslo deshuesada y sin piel está disponible en forma marinada y sin marinar. Se empaca en bolsas de polietileno que contienen 2.270 kg (5 lb). Cada caja incluye 3 bolsas.



13. PECHUGA DESHUESADA Y SIN PIEL.

(*Boneless/Skinless Breast*). Esta carne sin grasa y sin piel está disponible en porciones de tamaño controlado cuyo peso varía de 115 a 290 g (de 4 a 10 onzas). Cada porción se empaca individualmente en bolsas de polietileno y se colocan 30 bolsas por caja.

14. PECHUGA ENTERA DESHUESADA.

(*Boneless Whole Breast*). Las pechugas enteras y deshuesadas se empacan individualmente para su almacenamiento y uso. Dependiendo de su tamaño, se empacan a razón de 16 a 32 pechugas por caja.



15. NUGGETS DE PATO.

(*Duck Nuggets*). Esta carne de pato empanizada y deshuesada contiene un máximo de 30% de capeado, respecto de su peso total. Cada trozo pesa aproximadamente 21.5 g (75 onzas). Los nuggets de pato se empaquetan en bolsas de polietileno de 4.5 kg (10 lb).

16. MACIZA COCIDA EN TROZO.

(*Cooked Pooled Meat*). Los patos enteros sin cuello ni menudencias se cocinan lentamente en agua durante varias horas. Cuando están completamente cocidos, la carne se desprende manualmente de la canal, separándola del hueso y del cartilago. La carne se empaca y se congela para su embarque en bolsas de polietileno. Cada caja contiene dos bolsas de 2.270 kg (5 lb). (Sin foto).



17. CARNE MOLIDA DE PATO, DESHUESADA MECÁNICAMENTE (MDM).

(*Mechanically Deboned Duck Meat - MDM*). Esta carne finamente molida se utiliza para la fabricación de productos tales como salchichas y embutidos. La carne MDM se empaca a granel en cajas y/o tambores recubiertos internamente con una capa de polietileno, con un peso entero de 22.700 kg (50 lb) cada uno.

18. PECHUGA ENTERA AHUMADA CON HUESO.

(*Smoked Whole Breast Bone in*). Estas pechugas pesan aproximadamente 454 g (1 libra) y se cocinan completamente para envasarlas individualmente al vacío. Cada caja contiene aproximadamente 10 pechugas. (Sin foto).



19. SALCHICHAS DE PATO.

(*Duck Franks*). Salchichas Frankfurt elaboradas con carne de pato deshuesada mecánicamente, cocidas a término y selladas al vacío en paquetes de 454 g (1 lb). Para su embarque, se incluyen 12 paquetes por caja.

20. PECHUGA AHUMADA DESHUESADA.

(*Smoked/Boneless Breast*). Estas pechugas enteras y cocinadas a término, se ahuman y envasan al vacío para su empaque. Cada caja contiene aproximadamente 20 pechugas. (Sin foto).

EL PROCESO DEL SACRIFICIO



Todos los patos inspeccionados y clasificados por el USDA se procesan en mataderos sometidos a los reglamentos y requerimientos del Servicio de Inspección y Control Sanitario del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Después del proceso de sacrificio, los patos pasan por el desangrado, desplume y evisceración, para después separar las patas y la cabeza. Todo este proceso se realiza bajo la cuidadosa supervisión del inspector del USDA. Se cuida que la temperatura de las canales recién procesadas disminuya a 4° C (40° F) o menos, dentro de una hora después de la matanza.

Una vez concluido este proceso, el pato se prepara para la venta ya sea entero o destinado a procesamiento ulterior.



CÓMO DESCONGELAR, PREPARAR Y COCINAR EL PATO

DESCONGELAMIENTO

Si el pato está congelado, se recomienda descongelarlo en su empaque original dentro del refrigerador durante 24 horas. Si se desea un descongelamiento rápido, se puede meter el pato en un recipiente con agua fría. Una vez completamente descongelado, se saca del empaque y se extraen las menudencias y el cuello que vienen en la cavidad.

PREPARACIÓN

Enjuagar con agua fresca de la llave por dentro y por fuera; escurrirlo y secarlo con una toalla de papel. Rascar firmemente la piel del pato con un tenedor, pinchándola cuidadosamente de tal manera que se logre un efecto de auto rociado. Tener cuidado de que los pequeños orificios atraviesen solo la piel pero no lleguen a la carne, pues de lo contrario el pato perderá sus jugos naturales y quedará reseco. Espolvorear sal homogéneamente en las cavidades del cuerpo y del cuello y quedará listo para rellenarlo o rostizarlo.

COCIMIENTO

Para rostizarlo, colocar el pato en una bandeja sobre una parrilla o un trébede, con la pechuga hacia arriba. Rostizarlo "sin tapanlo" a 177° C (350° F) durante 30 a 35 minutos por cada medio kilogramo, o hasta que esté dorado y crujiente.



PATO LISTO PARA COCINARSE

Los patos enteros salen de las plantas de procesamiento ya sea como canales frescas o congeladas, ambas empacadas individualmente, y pueden incluir una bolsa con el cuello y las menudencias. Cuando no se incluyan estas partes se les puede colocar la etiqueta "WOGS" (siglas en inglés de *without giblets*, sin menudencias). El pato fresco y enfriado por inmersión tiene una vida de anaquel de hasta 21 días.

PROCESAMIENTO ULTERIOR

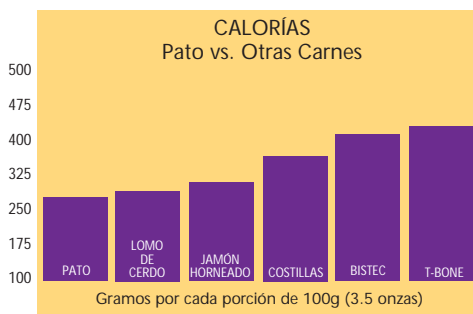
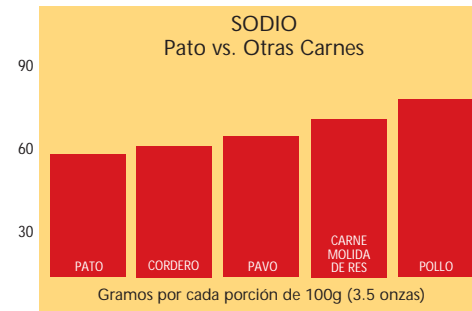
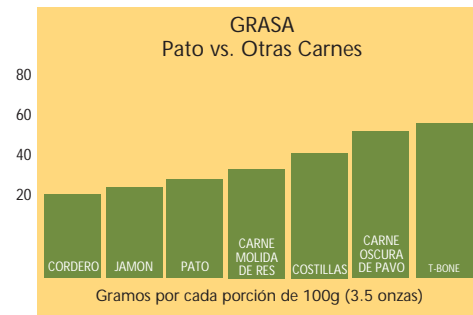
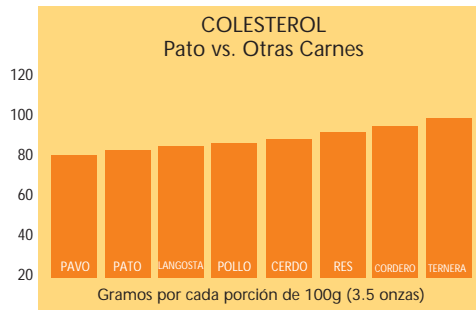
Todos los productos de carne de pato, distintos al pato entero fresco y congelado listos para cocinarse, se clasifican como pato para "procesamiento ulterior".

Ejemplos de ello son el empanizado, el cocinamiento, la clasificación de piezas por tamaños, el ahumado, el curado, el deshuesado, el destazado y el empaque.

Los productos sometidos a procesamiento ulterior siempre llevan la inspección del USDA y también pueden ser clasificados por dicha dependencia.

SIEMPRE LEA, COMPRENDA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA. El procesamiento ulterior presenta al usuario final toda una gama de productos con características distintas; es por ello que varía la manera de manejarlos, prepararlos, almacenarlos y servirlos.

¿POR QUÉ CONSUMIR PATO?



El pato, que era digno sólo de reyes y emperadores, es actualmente un alimento al alcance de todas las clases sociales. Conocido en una época por su magnífico aspecto como centro de mesa, ahora se le puede encontrar en platillos de entrada, ensaladas, sopas y embutidos finos.

La amplia popularidad del pato se debe a múltiples razones. El mundo se ha reducido gracias a todos los medios modernos de transporte, además, las divisiones entre clases sociales se han desvanecido.

El procesamiento ulterior y los métodos mejorados de almacenamiento y cocción, hacen del pato un alimento mucho más atractivo; sin embargo, son las poderosas cualidades nutricionales de la carne de pato, las responsables de que el público la consuma. Su sabor es agradable y es fuente de proteína de alta calidad.

Baja en calorías, grasa, sodio y colesterol, la carne de pato es sabrosa y complementa las dietas más exigentes.



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

EMPAQUE AL VACÍO

El empaque al vacío es una forma de conservación en la que los productos de pato procesados, fríos y crudos se empaquetan en bolsas sintéticas. Después de introducir el producto se extrae todo el aire ambiental (oxígeno), formando un vacío dentro de la bolsa. La eliminación del oxígeno retarda el crecimiento de las bacterias aerobias. En algunas ocasiones, con el fin de eliminar el oxígeno, se introduce un gas (bióxido de carbono o nitrógeno) al empaque.

El aspecto más importante para la vida de anaquel de los productos envasados al vacío es la temperatura del pato. La vigencia del producto variará dependiendo de la temperatura y del mantenimiento del ambiente carente de oxígeno.

Los productos de pato envasados al vacío normalmente tienen una vida de anaquel de 21 días, cuando se conservan a -2.2°C (28°F) o de 10 a 14 días si se conservan a 0°C (32°F). NO SE RECOMIENDA PARA EMBARQUE MARÍTIMO.

CONGELADO A GRANEL

Es una forma de congelamiento mediante la cual los productos de pato procesados se enfrían aproximadamente a temperaturas de 1.7 a 4.4°C (de 35 a 40°F), se empaquetan en contenedores y se colocan en un congelador a -17.8°C (0°F) o menos. Los productos de pato generalmente se congelan dentro de de 24 a 62 horas. Salvo que se haya utilizado un empaque especial individual, todas las piezas se congelan juntas, de tal manera que para sacar una sola pieza es necesario descongelar el contenedor completo. Los productos de pato congelados a granel suelen tener una vida de anaquel de hasta 12 meses, si se embarcan y almacenan correctamente a -17.8°C (0°F) o menos. RECOMENDADO PARA EMBARQUE MARÍTIMO.

CONGELADO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

Se trata de una forma de congelación en la cual los productos procesados de pato se congelan individualmente a una temperatura aproximada de -17.8°C (0°F), antes de ser empacados en los contenedores de embarque y colocados en un congelador de almacenamiento a -17.8°C (0°F). Las piezas no están congeladas juntas, de tal manera que es posible sacar una pieza individual aún en estado de congelación.

Los productos de pato congelados individualmente tienen una vida de anaquel de hasta 12 meses si se embarcan y almacenan correctamente a -17.8°C (0°F) o menos. RECOMENDADO PARA EMBARQUE MARÍTIMO.



CONGELADO RÁPIDO (IQF) POR PIEZAS

Denominados IQF (por sus siglas en inglés; Individually Quick Frozen), los productos de pato se congelan individualmente y con rapidez, a una temperatura aproximada de -51° C a -40° C (-60° F a -40° F) dentro de un periodo de 60 minutos o menos, contados a partir del inicio del proceso de congelación. Las piezas se congelan en forma separada por lo que es posible sacar cada una de ellas individualmente aún en estado de congelación. El uso del término congelamiento rápido está legislado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y requiere que los productos se coloquen en el congelador inmediatamente después del enfriamiento inicial, o bien se pueden conservar en frío durante 48 horas a una temperatura de 2.2° C (36° F), para después congelarlos a -17.8° C (0° F) o menos, dentro de las 72 horas posteriores al inicio del proceso de congelación.

Los productos de pato congelados individualmente en forma rápida tienen una vida de anaquel de hasta 12 meses o más si se embarcan y almacenan correctamente a -17.8° C (0° F) o menos. RECOMENDADO PARA EMBARQUE MARÍTIMO.

EMPAQUE POR CAPAS

Los productos de pato se empaquetan en capas separadas mediante hojas de polietileno de tal manera que sea posible sacar piezas individualmente sin tener que descongelar toda la caja.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN

La vida de anaquel de los productos de pato congelados en la planta o en el comercio, empacados y almacenados bajo las condiciones adecuadas, es normalmente de 12 meses. Sin embargo, las pruebas han mostrado que los productos avícolas, particularmente los crudos, se pueden almacenar durante varios años, con una merma insignificante de su vida de anaquel o sabor.

No obstante, los productos de pato congelados pueden experimentar varios grados de daño, debido a quemaduras por congelación, deshidratación, deterioro químico y nutricional durante el embarque y almacenamiento. Las variables durante el embarque y almacenamiento que afectan la vida de anaquel son las siguientes: Mantenimiento de una temperatura constante de -17.8° C (0° F) o menos, el tiempo, la protección de los productos contra el aire y la velocidad del aire dentro del congelador.

RECALENTAMIENTO, CONSERVACIÓN Y PORCIONES

RECALENTADO

El pato que se haya cocinado, refrigerándolo después, se debe recalentar rápidamente a un mínimo de 73.9° C (165° F), antes de servirlo. El recalentado debe hacerse en el horno. Los baños maría y otros equipos empleados para mantener calientes los alimentos no son adecuados para el recalentado.

CÓMO CONSERVARLO CALIENTE

Durante el servicio es necesario mantener las siguientes temperaturas internas para el pato totalmente cocinado y para los productos de pato:

- Para platillos fríos: 4° C (40° F)
- Para platillos calientes: 63° C (145.5° F) o más

PORCIONES POR LIBRA/KILO

Considerar de 340 a 454 g (de 3/4 a 1 libra) de carne con hueso, por persona. Un pato partido en cuatro alcanza fácilmente para 4 personas.

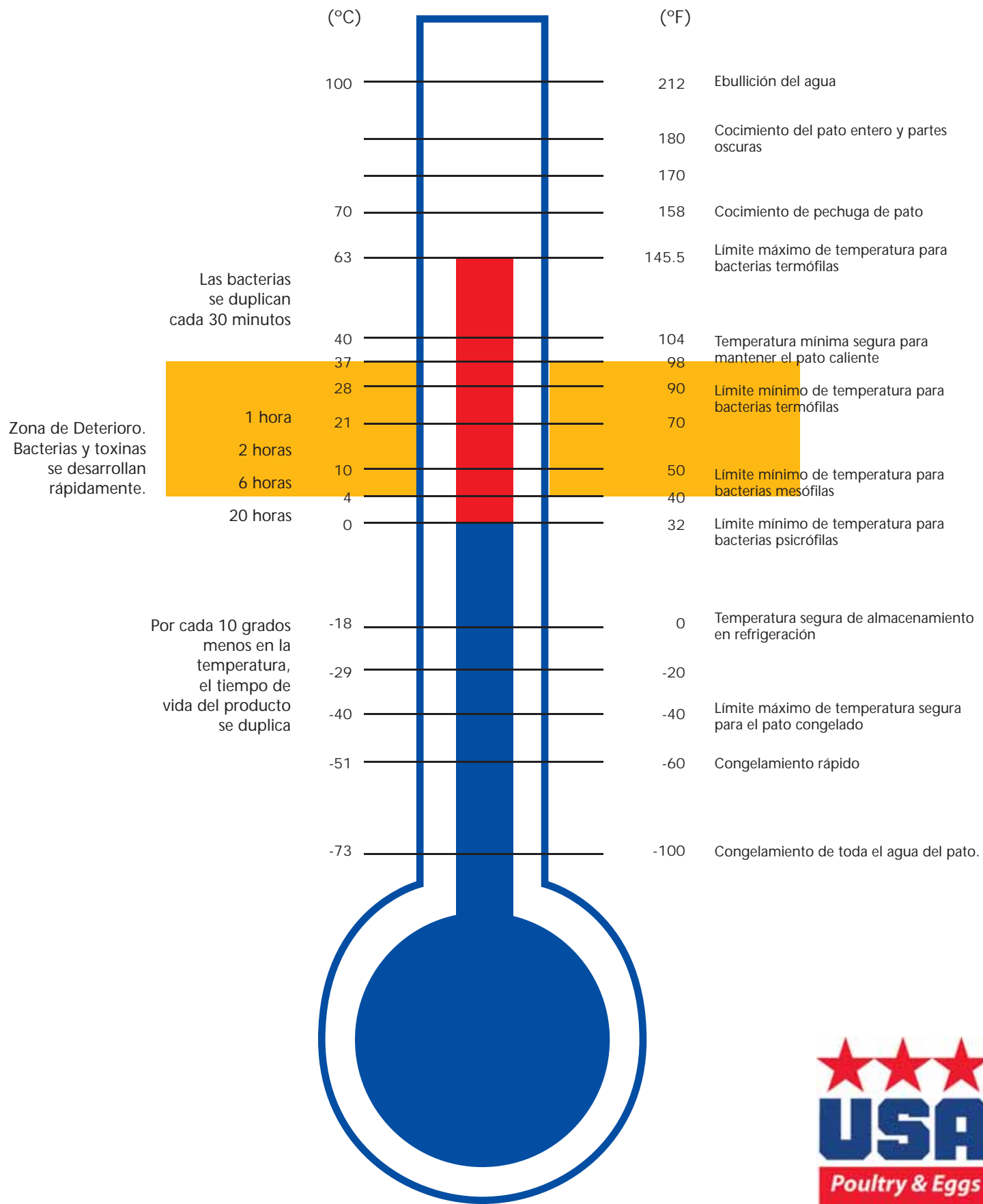
CÓMO PREPARAR Y SERVIR EL PATO

La preparación de los alimentos puede ser una tarea compleja, pues es durante este proceso cuando el producto está menos protegido de la contaminación con gérmenes patógenos. El proceso de preparación de todos los patos y sus productos debe incluir:

1. Estricta higiene personal y condiciones sanitarias para el manejo del alimento.
2. Aplicación continua de las técnicas sanitarias de manejo de alimentos.
3. Manejo mínimo de todos los productos.
4. Estricto apego a todos los procedimientos adecuados para manejar, cocinar, servir y recalentar el producto.
5. Nunca almacenar la carne cocida cerca de la carne cruda.



TERMÓMETRO DEL PATO



Esta Guía para Compradores de Pato se proporciona por cortesía de USA Poultry and Egg Export Council (Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos), como un esfuerzo para distribuir todos los productos que procesa y vende la industria estadounidense del pato. No obstante, debido a la estructura independiente de esta industria, no ha sido posible describir todos los productos ni la variedad completa de sus formas, tamaños y pesos.

Las preguntas referentes a productos específicos o a las Fuentes de abastecimiento de Pato y sus productos, deben dirigirse al personal de USA Poultry and Egg Export Council, en las oficinas y domicilios indicados.

OFICINAS GENERALES

USA Poultry and Egg Export Council
2300 West Park Place Blvd.
Suite 100 Stone Mountain Georgia, USA
30087
Tel: (770) 413 0006
Fax: (770) 413 0007
E-mail: usapeec@usapeec.org

MÉXICO

José Luis Cruz, Director
Oficina Monterrey
Blvd. Díaz Ordaz No. 140 Piso 7
Col. Santa María CP 64650
Monterrey, NL, MÉXICO
Tel: (81) 8333 7582 y (81)8333 7588
Fax: (81)8333 3731
E-mail: luispo@prodigy.net.mx

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO

Alma Lilia de León, Mkt. Manager
Jaime Balmes No. 8 Piso 2
Col. Los Morales Polanco CP 11510
MÉXICO DF
Tel: (55) 5282 0933 y (55) 5282 0946
Fax: (55) 5282 0952
E-mail: aliliadeleon@prodigy.net.mx

JAPÓN

Izumi Amano
1-46-3, Hatsudai, Shibuya-ku
Tokyo 151-0061 JAPAN
Tel: 81-3-5354-7429
Fax: 81-3-5354-7099
E-mail: amanol@aol.com

SINGAPUR

Margaret Say, Director
María Cheong, Asst. Director
541 Orchard Rd.
Suite 15-04 Liat Towers
SINGAPORE 238881
(Abarca Malasia, Indonesia, Vietnam,
Tailandia, Filipinas y Brunei)
Tel: 65-6737-1726
Fax: 65-6737-1727
E-mail: usapeec_sing@pacific.net.sg

SHANGHAI

Carl Shi, Manager
Juliet Zhu, Asst. Manager
1809-1810 Overseas Chinese Mansion
129 Yanan Rd. West
Shanghai, 200040 CHINA
(Abarca el Sur y Centro de China)
Tel: 8621-6249-2625
Fax: 8621-6249-1653
E-mail: shoffice@usapeec.org.cn

COREA

Lan Sohn
Sohn's Market Makers
5th Floor, Chungboo Bldg.
118-4 Chungdam-dong.
Kangnam-ku
Seoul, KOREA 135-100
Tel: 822-543-9380
Fax: 822-543-0944
E-mail: lan@sohnm.com

MIDDLE EAST/CIS

Simon Bakht AMFI
Ras Beirut, Manara
Tabbara Bldg. 4th Floor
P.O. box 113-5028
Harma Beirut 1103-2010
Beirut, LEBANON
Tel: 961-1-740378, 741223
Fax: 961-1-740393
E-mail: amfime@cyberia.net.lb

AMFI SAUDI ARABIA

Al Bandriah Centre,
5th Floor, Suite 501
28th St. Pepsi Cola St.
P.O. Box 3492
Al-Khobar, 31952 SAUDI ARABIA
Tel/Fax: 966-3-8823265

AMFI AZERBAIJAN

Husein Effendiev
Nizami St. 91, Suite 44
Postal Code 370000
P.O. Box 189
Baku, AZERBAIJAN
Tel/Fax: 99-412-933731

RUSIA

Albert Davleyev, Director
Tatiana Soloviova, Asst. Director
Natalia Izmailova, Asst. Director
15 Petrovsky Blvd. Bldg. 1
Moscow, RUSSIA 103051
(Abarca Rusia, Bielorusia)
Tel: 7095-980-6140
Fax: 7095-980-6141
E-mail: usapeec@usapeec.ru

SUDÁFRICA

Zelda Sharp, marketing
6 Dieu Donna, Pinotage St.
Meyersdahl, Johannesburg
SOUTH AFRICA 1448
(Abarca Africa)
Tel: 27-11-867-7082
Fax: 27-11-867-7083
E-mail: zelda.sharp@mweb.co.za

EUROPA

Lisa Sandblom
(Abarca Europa Central y del Este)
Tel: 46-8-7762427
Fax: 46-8-7762427
E-mail: usapeec-eu@telia.com

HONG KONG

Sarah Li, Director
Cecilia Chu, Asst. Director
2010 Hang Lung Centre
2-20 Paterson St.
Causeway Bay, Hong Kong
(Abarca Hong Kong, el Sur de China y
Taiwan)
Tel: 852-2890-2908
Fax: 852-2895-5546
E-mail: hkoffice@usapeec.com.hk

BEIJING

Richard Hu
Room 419, Building A
Hegiao Mansion
No. 8A Guanghua Road
Chaoyang District
Beijing 100026, China
Tel: 8610-6581-1255
Fax: 8610-6581-2922
E-mail: bjoffice@usapeec.org.cn

