



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

Tema 24 del Programa

ALINORM 74/22(A)

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Décimo período de sesiones, Roma, 1-12 julio de 1974

S

INFORME DEL NOVENO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO
DE LOS ALIMENTOS
Roma, 26-27 junio 1974

1. El Noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos se celebró en la Sede de la FAO, Roma, los días 26 y 27 de junio de 1974, bajo la presidencia del Gobierno del Canadá. Este período de sesiones fue abierto por su Excelencia, el Embajador de Canadá, en Italia Sr. Klaus Goldschlag. El Sr. G.O. Kermode, Jefe del Servicio de Normas y Ciencias Alimentarias, de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición, de la FAO dio la bienvenida a los delegados en nombre del Director General de la FAO, y pidió que se transmitiese a las autoridades canadienses, por su generosidad para actuar como hospedantes de esta reunión, el agradecimiento tanto de la FAO como de la OMS. El Dr. D.G. Chapman, Subdirector General de la Dirección de Alimentación, del Departamento de Sanidad y Previsión Social Nacionales, Ottawa, Canadá, actuó como Presidente de esta reunión. Asistieron como representantes y observadores de 30 países. Estuvieron presentes observadores de 4 organizaciones internacionales (véase la lista de participantes en el Apéndice I).

Aprobación del Programa

2. El programa provisional fue aprobado tal como se presentó en el documento CX/FL 74/1 con la excepción de que se suprimió el tema 5 k), porque no se había podido disponer del documento de trabajo relativo a este asunto.

APROBACION DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LAS NORMAS DE PRODUCTOS DEL CODEX
PROYECTO DE NORMA PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (ALINORM 74/21, Apéndice V, Trámite 8)

Nombre del producto

3. En relación con la norma para las aceitunas de mesa, la delegación de la República Federal de Alemania planteó la cuestión del emplazamiento de la declaración de los agentes conservadores, sugiriendo que cuando se utilicen estos agentes, debiera aparecer una declaración, al efecto, en la proximidad inmediata del nombre del producto. Después de alguna discusión, el Comité llegó al acuerdo de que esta era una cuestión de principio general que se refería no solamente a los agentes conservadores, sino a otras clases de aditivos, tales como los colorantes y los agentes aromatizantes, y se decidió celebrar un amplio debate acerca de este tema en el próximo período de sesiones del Comité.

Contenido neto

4. La delegación de Cuba manifestó, como observación general, que el título en español de esta sección de las normas debía ser modificado, empleándose en su lugar un término más adecuado, como por ejemplo: "contenido de los envases". Esta delegación insistió, además en que si no se va a utilizar exclusivamente el sistema si en las etiquetas de los productos, no debería limitarse el uso de otros sistemas de unidades de medición y que se permita el empleo del sistema que convenga a cada país. Estas cuestiones ya fueron planteadas en anteriores períodos de sesiones del Comité. La delegación de la República Federal de Alemania sugirió, igualmente, que debían declararse el peso inicial, y el peso neto.

Etiquetado facultativo

5. Algunas delegaciones cuestionaron la necesidad de retener la sección 8.6, en la que se daban ejemplos detallados del etiquetado facultativo, ya que en su opinión era redundante. Se señaló que algunas de las disposiciones de etiquetado facultativo parecían tan similares a las disposiciones obligatorias de la Norma General para el

Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969) que tenderían a debilitar la fuerza de las disposiciones obligatorias. El Comité, sin embargo, acordó que se retuviese esta sección en la Norma.

6. Se aprobaron las disposiciones de etiquetado de la Norma para las Aceitunas de Mesa.

PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE ENLATADA TIPO "CORNEED BEEF" (ALINORM 74/16, Apéndice II, Trámite 8)

Nombre del Producto

7. Se señaló que la designación "corned beef" podía utilizarse únicamente por sí misma, cuando el producto se ajustase a los requisitos de composición de la norma. No obstante el Comité hizo observar que el nombre "Corned beef" podía utilizarse junto con un término adecuado que lo calificase: "Corned beef con X" con objeto de que otros productos, no regulados por la norma, pudieran ser objeto de comercio, (por ejemplo, los productos a los cuales se les añadía ingredientes tales como caldo, gelatina, cereales, etc). El Comité sugirió que le gustaría que los gobiernos al aceptar una norma, indicasen el tipo de los términos calificadores, empleados en el momento de la aceptación.

País de origen

8. El Comité hizo observar que el Comité del Producto en cuestión había tenido en cuenta sus sugerencias relativas al país de origen, tal como figuraba en el párrafo 13 de ALINORM 74/22, llegando a la conclusión de que la actual Sección 6.5 constituía una aclaración de la redacción de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, y que se relacionaba específicamente con esta norma.

Identificación de los lotes

9. Como cuestión general, la delegación de la República Federal de Alemania, indicó, en relación con la sección 6.6, que la fecha de fabricación debía indicarse en lenguaje claro con objeto de que el consumidor pudiese leerla y que debería haber igualmente alguna indicación acerca de la fecha después de la cual los productos no son ya estables. La delegación de Suecia consideró que debía indicarse claramente que 6.6 no se refería a la indicación de la fecha. El Comité acordó que este asunto se trataría de nuevo en su próxima reunión plenaria.

10. Se aprobaron las disposiciones de etiquetado de la norma para la carne enlatada tipo "corned beef".

ENMIENDA A LA NORMA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA

11. Se desarrolló un amplio debate relativo a la declaración del "ácido L-ascórbico como antioxidante", y acerca de si debiera declararse en la lista de los ingredientes o en otro lugar. Algunas delegaciones estimaron que las disposiciones de etiquetado para la declaración de las diversas clases de aditivos alimentarios debieran ser lo más uniformes posibles, y que la enmienda no debiera aprobarse hasta que no se celebrase un debate al respecto, en la próxima reunión plenaria del Comité. Sin embargo, se decidió aprobar la enmienda tal como había sido presentada. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, los Países Bajos y el Reino Unido se opusieron principalmente a la inclusión de las palabras "o en otro lugar".

PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR (CX 5/70/Apéndice III.A. Trámite 5) 16º Período de sesiones

Lista de ingredientes

12. De acuerdo con el principio general de que debiera exigirse la lista completa de los ingredientes que se añaden a los alimentos, varios países insistieron en que la leche debía figurar como un ingrediente del yogur, además de los azúcares mencionados en la sección 4.2, y que igualmente debiera indicarse en la etiqueta el uso de los cultivos bacterianos. Además, la delegación de la República Federal de Alemania solicitó que se declarase, también, la cantidad del azúcar añadido. Esta sección de las disposiciones de etiquetado de la Norma para el Yogur no fué, por tanto, aprobada. Sin embargo, las delegaciones de Francia, Nueva Zelanda, Suiza y los Países Bajos opinaron que la actual sección 4.2 constituía una lista adecuadamente detallada para todo alimento que el consumidor considerase como un producto lácteo fermentado. Teniendo en cuenta el hecho de que, el yogur se consumía frecuentemente por razones dietéticas, las

delegaciones de Noruega y Suecia consideraron que en la sección 4.1.4 la información más importante para los consumidores era la declaración del contenido de grasa y la cantidad de los azúcares añadidos en porcentaje.

Indicación de la fecha

13. Se señaló, también, que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos había incluido una sección sobre la indicación de la fecha, pero no había indicado cómo debería almacenarse el producto. La delegación de Suecia insistió de un modo general (que se aplica, también, al yogur aromatizado) en que todo este asunto de las instrucciones sobre el almacenamiento se discutiese el año próximo y, por tanto, esta sección sobre disposiciones de etiquetado de la norma quedaría sujeta a revisión, a la luz de las decisiones adoptadas en aquel momento.

PROYECTO DE NORMA PARA EL YOGUR AROMATIZADO (CX 5/70, 16º Período de sesiones, Apéndice III.B. Trámite 5)

Aromatizantes

14. La delegación de Polonia, apoyada por otras delegaciones, señaló que en la sección 4.4.4. debería hacerse una distinción explícita entre los aromatizantes sintéticos y naturales. Se indicó que esta cuestión de los aromatizantes se discutiría en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Además, ciertas delegaciones estimaron que este tema general debería incluirse en una enmienda a la Sección 3.2 (c) (ii) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con objeto de regular los aromatizantes sintéticos, que sean equivalentes a los aromatizantes naturales, aromatizantes naturales y aromatizantes realmente artificiales, que no se encuentran en la naturaleza, como una clase independiente de aditivos. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que debiera hacerse la indicación de la cantidad de los alimentos aromatizantes añadidos u otras sustancias aromatizantes. El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado que figuran en la Norma para el yogur aromatizado, y acordó señalar la discusión anterior a la atención del Comité de Expertos Gubernamentales sobre la Leche y los Productos Lácteos.

OBSERVACIONES SOMETIDAS AL COMITE DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS RELATIVAS A LA NORMA GENERAL PARA EL QUESO (CX 5/70, 16º Período de sesiones, Apéndice IV.A. Trámite 5)

15. Se hicieron las siguientes sugerencias, en relación con los aspectos de etiquetado de la Norma General para el Queso, redactada de nuevo para que sirvieran de orientación al Comité de la Leche sobre las disposiciones en la Sección revisada sobre etiquetado. Se sugirió que, de conformidad con el párrafo del Artículo 4 del Código de Principios, se incluyera en esta norma, una sección que garantizara el etiquetado sobre el origen de la leche, cuando ésta no fuera de vaca. En la etiqueta debería exigirse también la declaración del peso neto del queso preenvasado y la lista completa de los ingredientes. Se discutió también, ampliamente acerca de si era o no deseable etiquetar el queso en general, respecto al contenido de grasa sobre la base del peso total. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta. No obstante, se insistió en que se actuase con cautela, y se indicó después, que hay dos razones para exigir que se conozca el contenido de grasa. Una era, que redundaba en beneficio del consumidor indicar la cantidad absoluta de grasa sobre la base del peso total. La otra razón era que los tecnólogos preferían expresar el contenido de grasa en el extracto seco, debido a la fluctuación del contenido de humedad en el queso. Quizás fuese apropiado dar al consumidor alguna información acerca de la leche empleada en la elaboración de los quesos, indicando si el queso se había fabricado con leche entera o leche parcialmente desnatada (descremada).

NORMA GENERAL PARA LOS FILETES DE PECES PLANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

16. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado de la norma. Se tomó nota de que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había examinado las instrucciones de almacenamiento para estos productos congelados, pero decidió no incluir una disposición sobre dicha información adicional en el proyecto de norma. El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había reiterado la sugerencia de que se continuaba necesitando tales instrucciones de almacenamiento para estos productos. La

delegación de Suiza declaró que, a su juicio, debería indicarse claramente la fecha en que el producto final fue envasado para su venta final.

PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (ALINORM 74/18 A, Apéndice V, Trámite 6)

17. El Comité refrendó las disposiciones de etiquetado de esta norma.

OTROS PROYECTOS DE NORMAS EXAMINADOS POR EL COMITE

18. Se acordó que, en lo que respecta a las normas siguientes, el Comité se limitara a transmitir las opiniones de los delegados al correspondiente Comité de Productos del Codex.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS JAMONES CURADOS COCIDOS (ALINORM 74/16, Apéndice III, Trámite 6)

19. Se sugirió, a este respecto, que la lista de ingredientes se armonizara con la lista incluida en la Norma sobre la carne tipo "Corned beef". Se sugirió, también, que se continuara utilizando el nombre genérico de "fosfatos" en la etiqueta de esta norma, hasta que se adoptara una decisión definitiva sobre este nombre, como nombre genérico para los productos de carne y pescado. Se recomendó, también, respecto a la sección sobre Instrucciones de almacenamiento (6.6) que se estableciera una distinción entre la temperatura máxima recomendada para uso de los consumidores, y la temperatura máxima permisible para uso de los vendedores, al por menor y al por mayor. Para evitar la contradicción respecto al carácter obligatorio del nombre del alimento existente entre las secciones 6.1.1 y 6.1.3, que se suprimiera las palabras "solo o" en la primera frase de la sección 6.1.3.

PROYECTO DE NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (ALINORM 74/16, Apéndice IV, Trámite 6)

20. Las observaciones incluidas en el párrafo anterior sobre los jamones cocidos se aplican, también, a este producto.

PROYECTO DE NORMA PARA LA CARNE TIPO "LUNCHEON" ENVASADA (ALINORM 74/26, Apéndice VI, Trámite 5)

21. Las observaciones aplicables relativas a los jamones curados cocidos se aplican también, a este producto y, en particular, las observaciones relativas a la lista de ingredientes y "fosfatos" como nombre genérico.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA NIÑOS DE PECHO Y NIÑOS DE CORTA EDAD (ALINORM 74/26, Apéndice VI, Trámite 5)

22. Aunque esta norma es probable que sea enmendada sustancialmente en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, que se celebrará más adelante, en el presente año, el consejo principal que ha de darse se refiere a la forma en que deben enumerarse como ingredientes las vitaminas y las sales minerales. Se sugirió que muy bien podrían disponerse en grupos separados, y no por orden descendiente de proporciones. Un segundo aspecto importante, se refiere a la necesidad de la indicación de la fecha de estos productos, ya que son perecederos, y son consumidos por una población vulnerable (niños de pecho). Se sugirió que las secciones 9.7 y 9.8 de esta norma podían modificarse adecuadamente para que se ajustasen a las secciones equivalentes, relativas a la indicación de la fecha en el Proyecto de Norma sobre fórmulas para los niños de pecho.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE (ALINORM 74/14, Apéndice II, Trámite 6)

Lista de ingredientes

23. Se planteó la cuestión de la nomenclatura para el zumo (jugo) de uva reconstituido. Varios países indicaron su preferencia para que el nombre de "zumo (jugo) de uva reconstituido" para este producto, figurase, en forma más prominente, que en la lista de ingredientes. Después de un amplio debate se decidió modificar la sección 7.2.2 de la forma siguiente: "Cuando se trate de zumo (jugo) de uva totalmente elaborado a base de concentrados deberá declararse en la etiqueta el hecho de la reconstitución, en la forma siguiente: "Zumo (jugo) de uva elaborado con concentrado" o "zumo (jugo) de uva reconstituido" o "zumo (jugo) de uva elaborado con zumo (jugo) de uva concentrado".

Contenido neto

24. Como observación general aplicable a todas las normas, cuyos productos se venden con medidas líquidas, la delegación del Reino Unido manifestó que la sección relativa al contenido neto (7.3 en esta Norma) debería modificarse mediante la siguiente adición: "para las unidades británicas, deberán emplearse unidades de medida de capacidad", y, de esta forma, se evitará el que deban usarse las unidades de volumen (pulgadas cúbicas) e indicando claramente el uso de las unidades de capacidad (onzas líquidas).

25. Requisitos adicionales

La delegación de Suiza señaló que la palabra francesa "carbonaté" era incorrecta, y que debía sustituirse por la palabra "gasificado".

26. La delegación de los Países Bajos hizo la observación de carácter general, de que todos los Comités de Productos debieran considerar la posibilidad de incluir en sus normas, una disposición relativa a la identificación de los lotes.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE UVA CONCENTRADO CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE (ALINORM 74/14, Apéndice III, Trámite 6)

27. En vista del hecho de que el concentrado técnicamente no puede ser carbonatado para obtener un producto carbonatado reconstituido, debe suprimirse la sección 6.2 Respecto a la sección 7.6.3, su texto deberá modificarse en la forma siguiente: "en la etiqueta no podrá representarse gráficamente ninguna fruta ni zumo (jugo) de fruta que no sean las uvas o el zumo (jugo) de uva de la variedad incluida en ella". Se señaló, también, que la sección 7.7 relativa a cómo reconstituir el zumo (jugo) debiera separarse en dos partes: una destinada a la información del consumidor, y, la otra destinada a los documentos comerciales específicamente para la información de la industria y el comercio.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE UVA TIPO LABRUSCA CONCENTRADO Y EDULCORADO CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE (ALINORM 74/14, Apéndice IV, Trámite 6)

28. La sugerencia principal relativa a este proyecto fue la observación general formulada sobre la declaración del ácido L-ascórbico como antioxidante (véase párrafo 11 anterior).

PROYECTO DE NORMA PARA CHOCOLATE (ALINORM 74/10, Apéndice IV, Trámite 6)

29. En relación con la sección 7.4.2, las delegaciones de Suecia y los Estados Unidos indicaron que el tamaño de las unidades pequeñas, que no exigen una declaración del peso neto, debería ser de 25 g, en lugar de 50 g, en beneficio del consumidor.

PROYECTO DE NORMA PARA MANTECA DE CACAO (ALINORM 74/10, Apéndice III, Trámite 6)

30. Se preguntó por qué la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados debería aplicarse a este producto que no se vendía al por menor. Se señaló que la información de la etiqueta se exigía para los documentos que acompañan los envases a granel (sección 7.5), y que el Comité consideraba que esto ayudaría al comercio. Se señaló también, que se debería suprimir la Sección 7.4.2, ya que los procesos previstos para este producto (refinado y desodorización) no debían considerarse que cambian su naturaleza.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ZUMO (JUGO) DE PIÑA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE (ALINORM 74/14, Apéndice V, Trámite 5)

31. De la misma forma que las observaciones generales aplicables, enumeradas anteriormente, el Reino Unido indicó que prefería el término "zumo (jugo) de piña edulcorado" además del "zumo (jugo) de piña con azúcar" y, en la sección 7.7, la disposición de que se haga obligatoria la información para los envases a granel, cambiando la palabra "should" por "shall" (sólo se aplica al texto inglés).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA (ALINORM 74/20, Apéndice X, Trámite 5)

32. Se acordó que la ubicación de la referencia que autorizaba el uso de colorantes, incluida en la sección 7.1.5, debería ser asimismo objeto de la adopción de una decisión

general, relativa a la colocación de tales declaraciones en la próxima reunión de este Comité (véase párrafo 11 supra). Se consideró también que, para dicho producto, el país de origen debería ser el país donde se efectúa la elaboración y, por tanto, debería suprimirse la sección 7.5 (b).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RAPIDAMENTE (ALINORM 74/18, Apéndice III, Trámite 5)

33. Las observaciones generales hechas en esta reunión sobre los productos pesqueros congelados se aplican, también, a este producto.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS FILETES DE MERLUZA CONGELADOS RAPIDAMENTE (ALINORM 74/18, Apéndice V, Trámite 5)

34. En analogía con el proyecto de norma para los filetes congelados de bacalao y eglefino, y con las observaciones generales anteriores, habría que revisar los requisitos de etiquetado de esta norma y, en particular, habrá que hacer obligatoria la identificación del lote, sustituyendo, en la sección 6.6, la palabra "podrá" por "deberá".

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

35. El Comité acordó que el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos consistiera en una reunión de cinco días, y se celebrara en Ottawa, Canadá, del 26 al 30 de mayo de 1975. Se examinarán asimismo las aprobaciones, directrices para reivindicaciones (inclusive la definición de los términos) y la indicación de la fecha de almacenamiento, así como el etiquetado de los envases a granel. Se estudiarán, también, las observaciones de los gobiernos sobre etiquetado nutricional, y la armonización de detalles no técnicos, así como algunos de los problemas que se han planteado en la reunión de este año, como la colocación y el uso de nombres genéricos para algunos aditivos. La reunión se desarrollará en inglés, francés y español.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

W.C.K. Hammer
Assistant Secretary
Department of Agriculture
Canberra A.C.T., 2600

Dr. A.S. Cumming Thom
Assistant Director General
Environmental Health Branch
Department of Health
Alexander Building
Phillip, Canberra A.C.T.

L.J. Erwin
Food Technologist
Department of Agriculture
Canberra A.C.T. 2600

Dr. P.R. Patrick
Director-General
Health and Medical Services
State Health Department
George St. Brisbane Queensland

AUSTRIA
AUTRIGHE

Dr. K. Smolka
Zattnersgasse 1-3
1030 Vienna

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Adalberto B. de Alcantara
Ministerio de Agricultura
Dipoa/MA Ed. Gilberto Salomão 13º
Brasilia D.F.

Carlos Juan Vieira
Ministerio de Agricultura - DSNCS
Brasilia D.F.

CANADA

Dr. D.G. Chapman (Chairman)
Assistant Director General
Food Directorate
Health Protection Branch
Carlingwood Plaza, Ottawa K1A 0L2

CANADA (cont.)

H.W. Wagner
Director, Consumer Fraud
Protection Branch
Consumer and Corporate Affairs
Place du Portage Hull
Quebec

B.L. Smith
Head Office of International Food Standards
Health Protection Branch
Carlingwood Plaza
Ottawa K1A 0L2

D.M. Smith
Senior Scientist
International Health Service
Dept. National Health and Welfare
Ottawa K1A 0L9

CUBA

A.A. Paradoa
Jefe del Departamento de Higiene de los
Alimentos
Instituto Nacional de Higiene
(Infanta y Crucero) - Habana

A.D. Castro Dominguez
Jefe Grupo Higiene de los Alimentos
Provincia las Villas
C. Camajuani No. 99

C.E. Garcia Diaz
Jefe del Departamento de Normalización
Ministerio de la Industria Alimenticia
Ave. 41 No. 4455
Marianao
La Habana

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

M.J. Blom Hanssen
Director of National Food Institute
Mørkøi Bygade 19
DK 2860 Søborg

A. Brincker
Food Technologist
Danish Meat Products Lab.
Howitzvg 13
2000 Copenhagen F

DENMARK (cont.)

K. Andreasen
Veterinarian
Landbrugsraadet Axelborg
Copenhagen

M. Kondrup
Food Technologist
Chief of Secretariat
Isalesta Vesterbrogade 1
DK-1620 København V

FRANCE
FRANCIA

C. Castang
Secrétaire Général du Comité français
du Codex
42 bis rue de Bourgogne
Paris 7

GERMANY Fed. Rep.
ALLEMAGNE Rép. Féd.
ALEMANIA Rep. Fed.

Dr. E. Hufnagel
Regierungs Direktorin
Ministry of Youth, Family and Health
Affairs
Deutschherrenstr. 87
Bonn-Bad Godesberg

C.H. Kriege
Ministerialrat
Federal Ministry for Food, Agriculture
and Forestry
D-53 Bonn-Duisdorf

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer Bundesverband diätetische
Lebensmittelindustrie
Schlosstrasse 5
6146 Alsbach

GHANA

A.A. Laryea
Permanent Representative of Ghana to FAO
Via Ostriana 4,
Rome
Italy

K.K. Eyeson
Senior Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M20
Accra,

GHANA (cont.)

A.A. Owusu
Senior Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O. Box M245
Accra

Robert Oteng
Director Ghana Standards Board
P.O. Box M245
Accra

IRAN

H. Tamizkar
Specialist on Cold Storage
Ministry of Agriculture and Natural
Resources
Tehran

A.N. Shafi
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Natural
Resources
Tehran

ITALY
ITALIE
ITALIA

A. Mambelli
Direttore di Sezione
Ministero dell'Industria e del Commercio
Rome

JAPAN
JAPON

S. Kagabe
Chief of Section of Guidance for
Premium and Representation, Fair Trade
Commission
Koseitorihikiinkai
Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo

T. Hoshii
Third Secretary
Embassy of Japan
Via Virginio Orsini 18
Rome, Italy

H. Teramatsu
Technical Official
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo

KUWAIT
KOWEIT

A. Al-Nusif Nizar
Food Technologist
Ministry of Public Health
P.O. Box 5

KUWAIT (cont.)

Yacoub Al-Mutawa
Food Technologist
Ministry of Public Health
P.O. Box 5

MEXICO
MEXIQUE

A. Bejaravo
Ingeniero Quimico
Dirección General de Normas
Secretaría de Industria y Comercio
Av. Cuauhtemoc 80 3º Piso
Mexico 7, D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. J.A.P. Smit
Health Inspector
Ministry of Public Health
Dr. Reyerstraat 10
Leidschendam

M.J.M. Osse
Direction Agricultural Industries
and International Trade
Ministry of Agriculture and Fisheries
1º v.d. Boschstraat 4
Denhaag

Dr. M.G.W. Hallmans
V.N.O.
Prinses Beatrixlaan 5
The Hague

Dr. M.G.W. Hallmans
V.N.O.
Prinses Beatrixlaan 5
The Hague

Dr. Lyklema Hendrix
Ministerie van Economische Zaken
The Hague

Dr. Otto Knottnerus
Stadhouders plantsoen 12
The Hague

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

B.R. Mason
Senior Agricultural Economist
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 2298
Wellington

NIGERIA

D.A. Akoh
Federal Government Chemist
Federal Ministry of Health
Chemistry Division
P.O. Box 12525
Lagos

NIGERIA (cont.)

O. Bassir
Department of Biochemistry
Ibadan University
Ibadan

A.O. Oyejola
Senior Quality Inspector
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos

S.O. Talabi
Research Biochemist
Federal Department of Fisheries
Lagos

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Olaf R. Braekkan
Government Vitamin Laboratory
P.O. Box 187
Bergen

Petter Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

J. Race
Norwegian Codex Alimentarius Committee
P.O. Box 8139
Oslo Dept., Oslo 1

PERU
PEROU
P.O. Box 8139
Oslo Dept., Oslo 1

PERU
PEROU

Guillermo S. Burga
Executive Manager -(CERPER)
Empresa Pública Certificaciones Pesqueras del
Perú
P.O. Box 271, Callao (4)

Eugenio Lora
Coordinator
Fish Inspection Service
P.O. Box 271, Callao (4)

PHILIPPINES
FILIPINAS

E. Espinas Eleuterio
First Secretary
Embassy of the Philippines
Via San Valentino, 12
Rome, Italy

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. A. Zaboklicki
MHZ - CJS
Stepinska, 9
Warsaw

SENEGAL

N'Doye
Médecin chef du Service National de
Nutrition du Sénégal
Ministère de la Santé Publique
Dakar

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

H.M. Keyser
Counsellor (Commercial)
South African Embassy
Piazza Monte Grappa, 4
00195 Rome
Italy

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. F. Miranda de Larra
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Bengt Augustinsson
Head of Law Division
National Swedish Food Administration
Pack
S-10401 Stockholm 60

Olof Ågren
Deputy Head of Food Standards Division
Codex Secretariat
National Food Administration
S-10401 Stockholm 60

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Emile Matthey
Chef du Contrôle des Denrées Alimentaires
Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
Berne

Hans-Ulrich Pfister
Head of Codex Section
Federal Foodstuff Control
Haslerstrasse 16
Berne

Dr. G.F. Schubiger
Case Postale 88
CH 1814 La Tour de Peilz

Dr. Werner Hausheer
124 Grenzacherstrasse
CH 4002 Basel

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Prof. Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Derek Llyn Orme
Principal
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

Denis Albert Threadgill
Senior Scientific Officer
Laboratory of the Governments Chemist
Corwall House
Stanford Street
London S.E. 1

P.G. Allix
Higher Executive Officer
Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1

F.M. Gilliatt
Director
Industry and Government Relations
Del Monte Food Ltd.
West Lynn, King's Lynn
Norfolk

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

L.M. Beacham
Assistant to Director
Bureau of Foods for International Standards
U.S. Food and Drug Administration - HFF40
200 "C" Street S.W.
Washington D.C.

R.C. Bruner
President
Industry Committee
Citrus Additives and Pesticides
953 W. Foothill Claremont CA 91711

UNITED STATES OF AMERICA (cont.)

T. B. House
President
American Frozen Food Institute
919 18th St. N.W.
Washington D.C.

J. B. Stine
V.P. Kraft Foods
500 Peshtigo Ct.,
Chicago Illinois 60690

R. Tolley
Assistant to EVP of National Canners
Association
1133-20th St. N.W.
Washington D.C.

Dr. R.W. Weik
Chief, Dairy and Lipid Products Br.
Food and Drug Administration
200 "C" Street S.W.
Washington D.C.

VIET NAM Rep. of
VIET NAM Rép. du
VIET NAM Rep. de

Cao Van Chieu
Ministre Conseiller
1 Via Giulio Caccini
Rome, Italy

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

European Economic Community
Conseil des Communautés Européennes

Gianardi Jean Luc
Expert
200, Rue de la Loi
Bruxelles, Belgium

Association of Official Analytical Chemists

L.M. Beacham
(see under U.S.A.)
Dr. Rober W. Weik
(see under U.S.A.)

International Organisation of Consumers'
Unions

Grose Daphne Hilda
14 Buckingham Street
London W.C.2, U.K..

International Secretariat for the Industries
of Diabetic Food Products

Dr. W. Schultzeiss
Geschäftsführer
Bad Homburg v.d. H
Postfach - Kelkheimerstrasse 12
Fed. Rep. of Germany

FAO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA FAO
SECRETARIA DE LA FAO

L.W. Jacobson
Food Standards Officer
FAO, Rome

WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA OMS
SECRETARIA DE LA OMS

Dr. John I. Munn
Senior Scientist
Avenue Appia
1211 Genève-27, Switzerland

FAO Regional Office for Africa

Dr. E.O. Idusogie
Regional Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana