



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

S

(CX 4/15.3)

ALINORM 71/22  
Junio 1971

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Octavo periodo de sesiones  
Ginebra, 30 junio - 9 julio 1971

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES  
DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS  
28-29 junio 1971  
Ginebra, Suiza

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES DEL  
COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS  
Ginebra, 28-29 junio 1971

1. El Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos se celebró en Ginebra, Suiza, el 28 y el 29 de junio de 1971, bajo la presidencia del Gobierno de Canadá. El Excelentísimo Sr. Embajador George Ignatieff, de la Misión Permanente del Canadá ante la Oficina Europea de las Naciones Unidas, abrió este período de sesiones. El Dr. D.G. Chapman, Director del "Food Advisory Bureau" de la "Food and Drug Directorate" (Dirección de Alimentos y Productos Farmacéuticos), Department of National Health and Welfare (Departamento de Salud y Bienestar Social) de Ottawa, Canadá, presidió el período de sesiones y dio la bienvenida, en particular, a dos de los Vicepresidentes presentes, el Dr. M.A. de Heer de Ghana y el Sr. A. Miklovicz de Hungría. Participaron representantes de 31 países. Asistieron observadores de 6 organizaciones internacionales (véase en el Apéndice I la lista de participantes).
2. El Comité aprobó el Programa Provisional y acordó que las disposiciones para el etiquetado de la dextrosa en polvo y el examen de la fecha, lugar y programa del próximo período de sesiones se estudiarían al examinarse el tema "Otros asuntos".

NORMAS EN EL TRAMITE 8 - DECISIONES DEL COMITE

Fresas en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice II)

3. En cuanto a las diversas concentraciones del jarabe previstas en esta norma, aunque algunos países opinaron que era preferible indicar el porcentaje de azúcar, se acordó mantener el texto actual. La Delegación de Francia señaló que, en la versión francesa la expresión "heavy syrup" debía traducirse por "sirop lourd" y no por "sirop épais". Esta corrección deberá introducirse en todas las normas. La Delegación de la República Federal de Alemania indicó que prefería que sólo hubiese dos categorías de jarabe: concentrado y diluido, y que esto se aplicaría a todas las normas en las que se clasificasen los jarabes.
4. La Delegación de Nueva Zelanda deseaba que se hiciese constar que en el nombre del producto debería mencionarse el color, y no solamente en la lista de ingredientes.
5. La Delegación de la República Federal de Alemania se manifestó partidaria de que se indicase el peso inicial de los componentes de frutas u hortalizas y el contenido neto, pero la Delegación de Polonia deseaba que se hiciese mención de que solamente era adecuado el requisito actual respecto al contenido neto. Estas observaciones se aplicaban también a las otras normas, según correspondiese.
6. Hubo un prolongado debate sobre la interpretación del requisito relativo al país de origen y acerca de cómo, en la realidad, lo interpretaría el productor. Se propuso que el Comité recomendase a los Gobiernos que, en los documentos de aceptación, explicasen en qué forma aplicarían estas normas. Se estimó que esta cuestión podría muy bien examinarse en el próximo período de sesiones del Comité.
7. Se aprobaron las disposiciones sobre etiquetado de la norma para las fresas en conserva.
8. Las observaciones y reservas indicadas respecto de esta norma y de las siguientes se aplicarán cuando proceda, a las normas subsiguientes.

Ciruelas en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice III)

9. A juicio de la Delegación de Canadá, el párrafo 6.1.1 resultaba algo difícil de interpretar y, por lo tanto, esta delegación sugirió que sería más conveniente revisarlo para permitir que se utilizasen abreviaturas en los países donde no se exigía la utilización de la palabra "ciruelas". Después de un breve debate, en el que las delegaciones de los Países Bajos, Italia, Noruega y Dinamarca hicieron constar que apoyaban la propuesta de Canadá, el Comité decidió que se volviese a redactar esa Sección como sigue:

"El nombre del producto deberá ser:

- a) Ciruelas, o

- b) ciruelas reina-claudia para las variedades correspondientes especificadas en 1.1
- c) ciruelas silvestres o endrinas grandes para las variedades correspondientes especificadas en 1.1,
- d) ciruelas mirobálano para las variedades correspondientes especificadas en 1.1,
- e) Mirabelles para las variedades correspondientes especificadas en 1.1,

pero los nombres "reina-claudia", "endrinas grandes", "Mirabelles" o "mirobálanos" no deben forzosamente ir acompañados de la palabra "ciruelas" en los países donde la omisión no induzca a confusión o engaño para el consumidor.

10. Se aprobaron las disposiciones sobre etiquetado de la norma para las ciruelas en conserva, con las enmiendas introducidas en el párrafo 9.

#### Frambuesas en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice IV)

11. Se aprobaron las disposiciones de etiquetado consignadas en esta norma, habida cuenta de las reservas mencionadas anteriormente que sean aplicables.

#### Ensalada de frutas en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice VI)

12. La traducción francesa del término "as applicable" será "selon le cas" y no "le cas échéant".

13. En cuanto al párrafo 6.2.3 de la norma se acordó que la presencia del ácido ascórbico se declarase de la siguiente manera: "Acido l-ascórbico, añadido como anti-oxidante y no como sustancia para preservar el color".

14. Se aprobaron las disposiciones sobre etiquetado de esta norma, con la enmienda indicada respecto al ácido ascórbico.

#### Hongos en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice VII)

15. En relación con el párrafo 6.1.2.2, la delegación de la República Federal de Alemania solicitó que se modificase la declaración relativa a la salsa con mantequilla, con objeto de incluir la nata (crema) y otros productos lácteos y se remitió a sus observaciones, enviadas por escrito, tal como figuran en ALINORM 71/30. Se acordó señalar este asunto a la atención de la Comisión cuando ésta examinase las normas en el Trámite 8, puesto que se trataba de un problema de composición.

16. El Comité aceptó la propuesta del observador de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores, de que estaba de acuerdo con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados que se modificase la Sección 6.3 (Contenido neto), agregando la siguiente frase: "Los hongos en envases regulares o al natural, según se describe en el párrafo 6(a), deben llevar la declaración del peso escurrido del alimento".

17. Se aprobaron las disposiciones sobre etiquetado de la norma para los hongos en conserva, con la enmienda introducida en el párrafo 16.

#### Espárragos en conserva (ALINORM 71/20, Apéndice VIII)

18. Se modificó de la siguiente manera la redacción del párrafo titulado "Nombre del alimento" (7.1.1), con objeto de hacerlo más claro:

"La designación del producto deberá ser "Espárragos", y las palabras "Pelados" o "Sin pelar" se declararán, cuando proceda, si así lo exige la legislación nacional".

#### Néctares de albaricoque, melocotón y pera (ALINORM 71/14, Apéndice II)

19. Respecto de la Sección 7.1.1, la delegación de los Países Bajos planteó la siguiente cuestión: A su juicio, los términos néctar de albaricoque, néctar de melocotón y néctar de pera resultaban ambiguos, puesto que también podrían aplicarse a néctares poco concentrados. Sin embargo, se señaló que esas designaciones podían utilizarse, si así se deseaba, junto con los términos: "Néctar de pulpa de albaricoque", "néctar de pulpa

de melocotón" y "néctar de pulpa de pera" y que, en todo caso, no podía haber confusión puesto que se establecerían otras normas para los néctares poco concentrados.

20. En cuanto a la Sección 7.2.2, la delegación de Suiza se reservó su posición respecto a la disposición por la que se exige la declaración del ácido l-ascórbico, ya que esto podría inducir a error a los consumidores respecto a la presencia de la vitamina C. Por otro lado, el delegado de Suiza no se oponía a que se emplease solamente el término "antioxidante". La delegación de la República Federal de Alemania se opuso a que se mencionase el ácido l-ascórbico, indicando que era posible que ni siquiera se encontrase presente en el producto cuanto éste llegara a manos del consumidor.

21. El Comité aprobó sin modificación alguna las disposiciones de etiquetado de esta norma.

Zumo (jugo) de naranja (ALINORM 71/14, Apéndice III)

22. La delegación de Canadá propuso que se modificase la Sección 6.1 de esta norma y en las siguientes normas relativas a los zumos de fruta, con objeto de indicar claramente, en el nombre del producto, la reconstitución, pero el Comité acordó mantener la redacción actual, en la que la declaración encabezaba la lista de ingredientes.

23. El Comité aprobó las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para el zumo de naranja, sin modificaciones.

Zumo (jugo) de pomelo (ALINORM 71/14, Apéndice IV)

24. En cuanto al texto francés, el Comité acordó que debería designarse este producto como "jus de pomelo" o "jus de pamplemousse".

25. El Comité aprobó las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para el zumo de pomelo con las enmiendas introducidas, que sólo se aplican a la versión francesa.

Zumo (jugo) de limón (ALINORM 71/14, Apéndice V)

26. El Comité aprobó las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para el zumo de limón, sin modificaciones.

Zumo (jugo) de manzana (ALINORM 71/14(A), Apéndice II)

27. Las delegaciones de Nueva Zelanda, Países Bajos y Polonia opinaron que el término "carbónico" debía formar parte del nombre. El Comité decidió sin embargo mantener el texto actual de la norma.

28. El Comité aprobó sin modificación las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para el zumo de manzana.

Zumo (jugo) de tomate (ALINORM 71/14(A), Apéndice IV)

29. El Comité aprobó sin modificación las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para el zumo de tomate.

30. Se convino en que, respecto de todos los zumos (jugos) de fruta antes mencionados, en los párrafos 40 y 41 de ALINORM 71/14 quedaba suficientemente indicada la interpretación que debía darse al país de origen, en los casos en que el producto fuese elaborado en un segundo país.

Fresas congeladas rápidamente (ALINORM 71/25, Apéndice II)

31. La delegación de Australia planteó el problema de la designación de éste y otros productos como "congelados rápidamente" y "congelados", señalando las anomalías que podrían presentarse cuando las normas fuesen aceptadas por los gobiernos. El Comité acordó que se remita esta cuestión a la Comisión, en su Octavo período de sesiones, con objeto de hallar una posible solución.

32. La delegación de Argentina reiteró su posición respecto de la declaración del país de origen en el envase; es decir, que esta declaración es obligatoria en el país. La

delegación de Argentina indicó que esta declaración era aplicable a todas las normas del Codex sobre productos.

33. La delegación de los Países Bajos planteó la cuestión de la necesidad de una representación gráfica obligatoria para indicar el tamaño de la fruta, y agregó que habría preferido que no se hubiese mencionado dicha representación gráfica sino que sólo se hubiese indicado el tamaño en medidas lineales. El Comité decidió mantener el texto actual de la norma.

34. Se aprobaron las disposiciones sobre el etiquetado de la norma para las fresas congeladas rápidamente, a reserva de las decisiones que adopte la Comisión respecto de los términos "congeladas" o "congeladas rápidamente".

Filetes congelados de bacalao y eglefino (ALINORM 71/18, Apéndice II)

35. El delegado de Suecia señaló a la atención del Comité la decisión que éste había adoptado en su Cuarto período de sesiones, en relación con las recomendaciones, entre otros asuntos, sobre las instrucciones para el almacenamiento (ALINORM 69/22, Apéndice III). En su Séptimo período de sesiones (ALINORM 70/43, párrafo 152), la Comisión del Codex Alimentarius decidió distribuir estas recomendaciones a los Presidentes de los Comités del Codex sobre Productos para su información. Además de formular estas observaciones generales, el delegado de Suecia señaló también la disposición contenida en el párrafo 6.7 de la Norma para las fresas congeladas rápidamente. En los envases para la venta al por menor se darán instrucciones para la conservación y descongelación del producto. La delegación de Suecia propuso que se incluyese una disposición similar en las normas para los filetes de pescado congelados. Varias delegaciones aprobaron esta propuesta. El Presidente del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros declaró que el Comité había examinado detenidamente la necesidad de establecer una disposición sobre el almacenamiento, conservación y descongelación del producto, pero que había decidido no incluir aún ninguna disposición de este tipo en esta fase. El Presidente agregó que algunos filetes congelados no se descongelaban antes de la cocción y que, a su juicio, en el caso de los productos pesqueros congelados, sería más conveniente examinar la necesidad de establecer disposiciones más detalladas que las incluidas en las normas para otros productos congelados rápidamente. El delegado de Francia señaló también a la atención del Comité la importancia de que, en la etiqueta del producto, se indicasen las instrucciones para el almacenamiento. El Comité tomó nota del debate expuesto y aprobó los requisitos de etiquetado correspondientes a esta norma, sin añadir dichas instrucciones. El Comité recomendó sin embargo a la Comisión que los Comités del Codex que se ocupan de productos congelados estudiaran cuidadosamente las instrucciones para la conservación, almacenamiento y descongelación cuando examinaran las disposiciones sobre el etiquetado de esos productos.

36. La delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Comité su declaración sobre la indicación de la fecha, según consta en el Apéndice II de ALINORM 70/22, y manifestó al Comité que, a su juicio, la importancia de esta cuestión va en aumento, y que le complacería mucho que este problema fuese objeto de un detenido debate. Esa delegación propuso que, como solución provisional, se adoptase la siguiente frase: "Deberá indicarse claramente la fecha de fabricación o envasado, o la fecha límite de duración cuando lo exija la legislación nacional". La delegación de la República Federal de Alemania pidió que estas observaciones se tuvieran también en cuenta en relación con las normas para los filetes congelados de gallineta y alimentos para regímenes especiales pobres en sodio. El Presidente del Comité reconoció la importancia de este problema y aseguró a la delegación de la República Federal de Alemania que este asunto sería objeto de un examen detenido en la próxima reunión del Comité sobre Etiquetado de Alimentos. Algunas delegaciones apoyaron esta propuesta y, aun cuando el delegado de Polonia no se oponía a que se examinase esta cuestión, en principio no estaba de acuerdo con el requisito de la indicación de la fecha. La delegación de Dinamarca formuló la observación general de que en las normas era superfluo establecer disposiciones de carácter general estipulando que debían ajustarse a la legislación nacional. Las normas no deben contener referencia alguna sobre las disposiciones nacionales que constituyan excepciones. Sin embargo, los Comités del Codex pertinentes, en sus respectivos informes, podrían sugerir que determinados requisitos nacionales específicos podrán considerarse como excepciones secundarias solamente.

37. El Comité aprobó las disposiciones sobre etiquetado de la norma para los filetes congelados de bacalao y eglefino, con las mismas reservas respecto de los términos

"congelados" y "congelados rápidamente", formuladas en relación con la norma para las fresas congeladas rápidamente.

Filetes congelados de gallineta (ALINORM 71/18, Apéndice III)

38. La delegación del Canadá pidió aclaración al párrafo 6.1.1, "Nombre del alimento", ya que en su opinión no resulta claro de la actual redacción si las expresiones "filetes de 'redfish'" o "filetes de 'rosefish'" pueden utilizarse o no indistintamente respecto a las expresiones "filetes de gallineta" o "gallineta en filetes". El Comité convino en que la redacción debe ser más precisa y decidió modificar el párrafo añadiendo las palabras "con la salvedad de que" después de "según cada caso" que aparecen en la primera frase, la cual quedará redactada como sigue:

"El nombre del producto tal como se declare en la etiqueta deberá ser "filetes de gallineta" o "gallineta en filetes", según cada caso, con la salvedad de que se permiten los términos de "filetes de 'redfish'" o "filetes de 'rosefish'" en los países en que se emplean habitualmente".

39. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que los gobiernos deberán indicar en sus aceptaciones, de todas las normas, cuáles son los términos que considerarán aceptables y que dichas aceptaciones quedarán, en su momento, registradas en el Codex Alimentarius, con lo que los exportadores conocerán la nomenclatura aplicable en cada país.

40. Las disposiciones de etiquetado correspondientes a la Norma para los filetes congelados de gallineta fueron aprobadas en su forma enmendada en el párrafo 38, y a reserva de la decisión que ha de tomar la Comisión con respecto a los términos "congelados rápidamente" y "congelado".

Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (ALINORM 71/26, Apéndice III)

41. Las delegaciones de los Estados Unidos de América y los Países Bajos reiteraron su oposición, que ya hicieron constar ante el Comité de Productos, a la declaración obligatoria del contenido medio de carbohidratos, proteínas y grasas, a que se refiere el punto 4.1.4.

42. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se añadiera el "sodio" a la lista de cationes contenida en el párrafo 4.2.2, ya que es preciso indicar a los consumidores del producto sucedáneo de la sal la cantidad de sodio que este producto puede aportar a su régimen alimentario. El Comité acordó aprobar esta ligera enmienda.

43. Se aprobaron las disposiciones de etiquetado de la norma correspondiente a los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio, en la forma enmendada en el párrafo 42.

DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LAS NORMAS DE COMPOSICION PARA  
LOS PRODUCTOS LACTEOS

44. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos hizo observar que era esta la primera vez que se presentaban a este Comité dichas disposiciones de etiquetado, ya que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (que, de ahora en adelante, denominaremos "Comité de la Leche"), las había modificado recientemente para ponerlas en consonancia con el formato del Codex. Se hizo la observación de que dichas modificaciones estaban bien formuladas y se elogió al Comité de la Leche por esta labor. El Comité de Etiquetado decidió desarrollar los principios generales implícitos en esta cuestión considerando cada una de las cláusulas de las disposiciones de etiquetado de estas normas aplicando a todas ellas, cuando fuere posible, las decisiones ya adoptadas.

Mantecquilla y mantecquilla de suero (CX 5/70-13<sup>o</sup> período de sesiones, Apéndice III-A)

45. El Comité estudió primeramente la cláusula 4.1.1, "Denominación del alimento" y, tras el correspondiente debate, convino en que la forma usual para la indicación del nombre es ahora la fórmula positiva, considerándose innecesarias las demás cláusulas restrictivas que aparecían en el proyecto primitivo, ya que se los gobiernos las aceptasen ello supondría la aplicación de tales restricciones para que la norma no resultase debilitada. En su consecuencia el Comité aprobó el texto siguiente:

"El nombre del producto deberá ser "mantequilla" o "mantequilla de suero", según corresponda".

La delegación de la República Federal de Alemania pidió que se hiciesen constar sus reservas sobre este particular, pues prefería el texto original.

46. Respecto a la cláusula que trata del empleo del nombre del producto que puede utilizarse sin indicación del animal de donde procede la leche (4.1.2), el Comité propuso que el Comité de la Leche tenga en cuenta la posibilidad de aquellos casos en que la mayor parte de los suministros nacionales de leche esté constituida por leche de búfala, y que permita que dichos productos se etiqueten sin añadir una palabra o palabras que indiquen el animal de donde procede la leche en los países donde la leche de búfala representa la mayor parte del consumo nacional de este producto.

47. A continuación, el Comité estudió la disposición relativa a la declaración del contenido de agua en la mantequilla y el suero de mantequilla para la exportación (4.1.3), y opinó que no había necesidad de disposiciones expresas para los productos de exportación en las normas del Codex. Manifestó asimismo la opinión de que la redacción era discriminatoria pero que si era necesaria una disposición de este tipo, tendría más significado para los consumidores la expresión "contiene más de 16% de agua". En su consecuencia, el Comité señaló a la atención de la Comisión y al Comité de la Leche las observaciones que anteceden. El Comité no aprobó esta cláusula e hizo observar que, en su consecuencia, debe suprimirse también la última frase del párrafo 2.3.

48. La cláusula 4.1.4, relativa a la mantequilla de suero destinada a la exportación, se consideró superflua, ya que en la versión modificada de la cláusula 4.1.1 figura el requisito de denominar como tal a la mantequilla de suero y, por tanto, el Comité recomienda su supresión.

49. Seguidamente el Comité estudió el etiquetado del contenido de sal de la mantequilla (4.1.5). Aun cuando la redacción actual puede ser representativa de la actual legislación nacional cuando sólo puede etiquetarse especialmente el producto no conocido, en cuanto a su contenido de sal, o cuando deben etiquetarse ambos productos, será necesario que los países indiquen con exactitud las disposiciones que tienen en vigor, y esta cláusula no contribuía en nada a la uniformidad de las normas internacionales sobre esta materia. A juicio del Comité, el Comité de la Leche debe estudiar una definición idónea para la mantequilla salada, en la que pudiera exigirse un determinado porcentaje mínimo de sal. Los países, en sus aceptaciones, deberán hacer constar cuál es su sistema actual.

50. Se observó que la norma para la mantequilla no contenía ninguna disposición respecto a la lista de ingredientes. Muchos países estimaron que tratándose de un producto natural, perfectamente conocido, como la mantequilla no era necesaria dicha enumeración, si bien el observador de la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores advirtió que, con frecuencia, los consumidores se fijaban en el color para juzgar la calidad de la mantequilla y, por ello, en su opinión, debería declararse el color. El Comité coincidió con el Comité de la Leche en que no es preciso que se exija una lista de ingredientes en la mantequilla, y la delegación del Canadá hizo constar su objeción, ya que en su país existe la posibilidad de que se establezca el criterio de tener que indicar la lista completa de ingredientes en todos los productos. El delegado de Suecia pidió que se hiciesen constar sus reservas con respecto al hecho de que no es necesario enumerar los colores de los alimentos.

51. El Comité aprobó las disposiciones sobre el "Contenido neto" (4.2), "Nombre y dirección" (4.3) y "País de origen" (4.4), que figuran en las disposiciones de etiquetado de esta norma.

Grasa de mantequilla anhidra (butteroil, anhydrous butteroil, anhydrous milkfat)  
(CX 5/70-13º período de sesiones, Apéndice III-B)

52. El Comité recomendó que el Comité de la Leche redactase de nuevo las cláusulas correspondientes a la "denominación del alimento" (4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3), en sentido positivo, de conformidad con la decisión anterior adoptada para las cláusulas pertinentes de la Norma A-1 (mantequilla). Se hizo notar también que si se aceptaban definiciones separadas para la grasa de mantequilla anhidra y para la grasa de leche anhidra se modificarían, en consecuencia, los nombres de los alimentos.

53. Respecto a la lista de ingredientes para este producto, el Comité aprobó la cláusula actual, haciendo observar que las delegaciones de la República Federal de Alemania y de Italia preferirían que figurase la declaración individual de los antioxidantes en vez de utilizar un título genérico en el caso de que se permitiese la utilización de esos antioxidantes.

54. Por lo que respecta a la cláusula relativa a la declaración del país de origen (4.5.1), el Comité tomó nota del punto de vista de la delegación del Reino Unido, en el sentido de que esta cláusula contiene una disposición discriminatoria análoga a otras disposiciones a las que la Comisión puso ya objeciones, ya que exige disposiciones de etiquetado más rigurosas para los productos importados. El Comité de Etiquetado solicitó que se le pida al Comité de la Leche, que exponga por qué razón esta disposición no estaba de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

55. El Comité aprobó las disposiciones sobre "Contenido neto" y "Nombre y dirección" que figuran en esta Norma.

Leche evaporada y leche evaporada desnatada (CX 5/70-13<sup>o</sup> período de sesiones, Apéndice III-C)

56. Respecto a las cláusulas relativas a "Denominación del alimento" (4.1.1 y 4.1.2) son aplicables las decisiones del Comité sobre las cláusulas pertinentes de la Norma A-1.

57. Varias delegaciones expresaron el criterio de que sería útil tener una lista completa o parcial de los ingredientes correspondientes a estos productos, y pidió que el Comité de la Leche examine esta posibilidad con vistas a hacer figurar dicha lista de ingredientes en ésta y en las normas subsiguientes, como principio general. Por lo que respecta a este grupo de productos (leche evaporada, en polvo y condensada) la lista reducida de ingredientes podría limitarse a los fosfatos y estabilizadores consiguientes.

58. Se acordó que se informe al consumidor mediante una declaración que figure en la etiqueta indicando: 1) o bien la forma en que este grupo de productos debe ser reconstituido para componer una leche normal, o 2) el equivalente de leche líquida del producto, una vez reconstituido. Se hizo observar, sin embargo, que era difícil redactar de manera uniforme la forma de expresión de esta declaración, teniendo en cuenta las diferencias que existen en la proporción de grasa y de extracto seco magro en la leche natural y en las legislaciones nacionales. Se pidió al Comité que estudiase la manera de preparar dicha declaración.

59. La delegación de Suecia, apoyada por el observador de la IOCU, hizo una observación general relativa a los productos lácteos en el sentido de que en la etiqueta debe aparecer la indicación del contenido graso del producto, en provecho del consumidor que debe regular su ingestión de grasas.

60. Se aprobaron las cláusulas 4.2 (Contenido neto), 4.3 (Nombre y dirección) y 4.4 (País de origen) a reserva de las observaciones hechas sobre estas disposiciones en las anteriores normas de productos lácteos.

Leche condensada azucarada y leche condensada desnatada azucarada (CX 5/70-13<sup>o</sup> período de sesiones, Apéndice III-D)

61. La única observación que se suscitó sobre esta norma se refirió a la cláusula 4.1.3, en la que se dicta una disposición discriminatoria que exige una declaración para un tipo de azúcar y no para otro. Este problema se resolvería con una lista de ingredientes, que comprendiese a todos los azúcares y demás aditivos. En su consecuencia, el Comité recomendó la supresión de esta cláusula y de la lista obligatoria de ingredientes en esta norma.

62. Se aprobaron las cláusulas restantes de las disposiciones de etiquetado de esta norma, sujetas a las mismas observaciones hechas respecto a las anteriores normas sobre productos lácteos.

Leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada (CX 5/70-13º período de sesiones, Apéndice III-E)

63. Se aprobaron las cláusulas de las disposiciones de etiquetado de esta norma, a reserva de las mismas observaciones hechas en las anteriores normas para los productos lácteos.

64. La delegación de la República Federal de Alemania pidió que se hiciese constar en el informe que sus observaciones relativas a la indicación de la fecha eran aplicables también a la leche condensada, evaporada y en polvo, y a los productos de nata (crema), así como también a los demás productos anteriormente citados en este informe sobre este particular (véase el párrafo 36).

Nata (crema), nata (crema) en polvo y queso de suero (CX 5/70-13º período de sesiones, Apéndices III-F, III-G y III-H)

65. Se aprobaron las cláusulas de las disposiciones de etiquetado de estas normas, sujetas a las mismas observaciones hechas en las anteriores normas para los productos lácteos.

Norma general para el queso (MDS 71/6, Norma No. A-6)

66. La Secretaría indicó que, como la preparación del nuevo texto de esta norma se halla en la etapa inicial, podía aplazarse el examen de las correspondientes disposiciones sobre el etiquetado. El Comité se mostró de acuerdo con esto y, por lo tanto, no se examinaron las disposiciones sobre etiquetado relativas a esta norma.

Queso fundido (nombre de la variedad) (CX 5/70-13º período de sesiones, Apéndice IV-A)

67. Respecto a la declaración en la etiqueta del contenido de grasa de leche de este queso (6.1.4) que se expresa como materia grasa de la leche en el extracto seco, varias delegaciones plantearon la cuestión de que, para la información del consumidor, sería mejor expresar el contenido de grasa respecto al peso del queso entero. El Comité estuvo de acuerdo, en general, con esta declaración, pero indicó que existía una base técnica para justificar el anterior uso de la expresión "materia grasa de la leche en el extracto seco", tanto en función del uso analítico como debido a la posibilidad de pérdida de peso (humedad) de algunos quesos durante su almacenamiento, que tiene más aplicación en el caso de los quesos naturales que en el de este tipo de producto. Por las razones citadas, se señaló a la atención del Comité de la Leche la conveniencia de establecer disposiciones de etiquetado que indicasen el contenido de la grasa de la leche en función del queso entero.

68. Respecto a estos productos, no pueden emplearse los mismos argumentos sobre la enumeración de los ingredientes que para los productos lácteos naturales, tales como la mantequilla. Existen muchos ingredientes y aditivos en estos productos y se necesita una lista completa de los ingredientes, no una lista selectiva, acordándose que en la etiqueta de estos productos debe aparecer la lista completa de los ingredientes.

69. Se aprobaron las restantes cláusulas sobre etiquetado de esta norma, a reserva de las mismas observaciones hechas respecto a las normas anteriores para los productos lácteos.

Queso fundido y queso fundido para untar o extender (CX 5/70-13º período de sesiones, Apéndice IV-B)

70. El nuevo punto principal que se plantea en esta norma consiste en la cuestión de asegurarse que el uso de los nombres de las variedades de queso no induzca a confundir este producto con el producto análogo "queso (nombre de la variedad) fundido" examinado anteriormente. Por esta razón, el Comité recomendó que se revise la cláusula 5.1 de esta norma redactándola en la siguiente forma: "los productos que satisfagan las disposiciones de esta norma no podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de 'queso fundido' o 'queso fundido para untar o extender', pero sí podrá mencionarse el nombre de la variedad del queso solamente en la lista de los ingredientes". Este texto sustituye a la frase "en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta exigidas en el párrafo 6.2". Además deberá establecerse la lista completa de los ingredientes, en la que deberá indicarse el nombre de la variedad del queso.

Quedó entendido que el nombre genérico de "emulsionante" era apropiado para designar los diversos aditivos utilizados con este fin en la elaboración de quesos.

71. Se aprobaron las restantes cláusulas de las disposiciones sobre etiquetado de esta norma, a reserva de las mismas observaciones hechas sobre las anteriores normas de productos lácteos.

Preparados a base de queso fundido (CX 5/70-13<sup>o</sup> período de sesiones, Apéndice IV-C)

72. Se aprobaron las cláusulas de las disposiciones de etiquetado de esa norma, a reserva de las mismas observaciones hechas sobre las anteriores normas de productos lácteos, haciéndose notar que debe establecerse para este producto la lista completa de ingredientes.

CONSIDERACION DE LAS ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LA NORMA EN EL TRAMITE 9 PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA (ALINORM 71/20 y CAC/RS 14-1969)

73. El Comité consideró la enmienda propuesta, en el Trámite 5, a la Sección 6.1.2(a) de las disposiciones de etiquetado de la norma para los melocotones (duraznos) en conserva. La intención de esta propuesta era añadir el tipo de color "verde", de forma que el texto quede redactado en la forma siguiente:

"6.1.2(a) El tipo de color: "amarillo", "blanco", "rojo" o "verde", según sea apropiado".

El Comité acordó aprobar esta disposición de etiquetado de la Norma para los melocotones (duraznos) en conserva, y recomendó a la Comisión que respecto a las disposiciones de etiquetado, se omitiesen los trámites subsiguientes del Procedimiento para la elaboración de las Normas del Codex, es decir, 6, 7 y 8.

OTROS ASUNTOS

Dextrosa en polvo (Dextrosa glacé)

74. El Comité acordó considerar en el punto "Otros asuntos" las disposiciones de etiquetado para la norma de la dextrosa en polvo, tal como figura en ALINORM 71/21, Apéndice I.

75. La delegación del Reino Unido señaló a la atención del Comité la enmienda propuesta a la Sección 6.1, "Nombre del alimento", tal como figura en ALINORM 71/21, Addendum 2. La delegación del Reino Unido señaló que su enmienda era compatible con la norma para el azúcar en polvo (azúcar glacé). El Comité acordó enmendar el texto en la forma siguiente:

"6.1 El nombre del alimento será dextrosa en polvo o dextrosa glacé. El nombre deberá ir acompañado de una referencia a la dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato, según sea apropiado, o, cuando se trate de mezclas, dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato."

76. El Comité, en consecuencia, suprimió la Sección 6.2.1, en la lista de ingredientes, relativa a la declaración del contenido de dextrosa que debía expresarse como dextrosa anhidra.

77. La delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención del Comité el hecho de que si bien la declaración del contenido máximo de almidón era obligatoria, no existía tal disposición respecto a la declaración de la cantidad de otros agentes antiaglutinantes. La delegación del Reino Unido señaló que, de acuerdo con los requisitos de composición de la norma, la cantidad máxima de almidón era del 5%, en tanto que para los agentes antiaglutinantes era solamente de 1,5%. Además, esta redacción era totalmente compatible con la norma para el azúcar en polvo (azúcar glacé).

78. El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado de la norma para la dextrosa en polvo (dextrosa glacé), en la forma enmendada.

## Fosfatos

79. La delegación de Noruega había señalado anteriormente a la atención del Comité, el hecho de que no existía un nombre genérico para designar los aditivos de fosfatos empleados en los productos pesqueros congelados y se había acordado que esta cuestión debía discutirse, con carácter general, al examinar el punto "Otros asuntos". Después de un amplio debate, se acordó que el término podía resultar necesario para designar el uso funcional de los grupos de aditivos, en vez de utilizar un nombre genérico, basado en la similitud de su naturaleza, acordándose que se señalase esta cuestión a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y de otros Comités de Productos del Codex, cuyas normas estipulasen requisitos respecto a los fosfatos. Se convino en que se solicitase información de estos Comités sobre el uso funcional de los fosfatos en sus productos y sobre los tipos de fosfatos empleados, y que esta información se enviase para su consideración al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, con objeto de que este Comité pueda establecer nombres genéricos adecuados para estos productos. El Comité de Etiquetado, a la luz de las decisiones adoptadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en esta cuestión, podrá entonces considerar si será o no necesario introducir enmiendas a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos.

## FECHA, LUGAR Y PROGRAMA PARA LA PROXIMA REUNION

80. El Presidente del Comité presentó dos alternativas a la reunión. La primera, que se celebre una reunión, de una duración de 1-2 días, antes de la reunión de noviembre de 1972 de la Comisión del Codex Alimentarius, en Roma, con el fin únicamente de aprobar las cuestiones que se le sometan. La otra alternativa consiste en celebrar una reunión de carácter general, de una duración de 5-6 días, en Ottawa, a finales de mayo de 1972; en esta reunión se examinarían las cuestiones relativas a la indicación de la fecha, publicidad, propaganda, etiquetado de los envases a granel, nomenclatura uniforme y designaciones de las clases y nombres genéricos, así como la aprobación de las disposiciones de etiquetado de las normas que se encuentren en trámites avanzados del Procedimiento. La opinión general del Comité fue de que, debido a la creciente importancia de algunas de estas cuestiones, el Comité de Etiquetado debería celebrar una reunión de carácter general.

81. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y del Reino Unido se ofrecieron para preparar documentación sobre la cuestión de la indicación de las fechas. El observador de la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores manifestó que su Organización estaba preparando, también, un documento sobre las declaraciones y la publicidad sobre los alimentos para los niños de pecho para el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, y que este documento se pondría, igualmente, a disposición del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Varias delegaciones expresaron el deseo de que los documentos de trabajo para el próximo período de sesiones del Comité se distribuyan con suficiente anticipación a la celebración de la reunión, con objeto de disponer de tiempo suficiente para obtener las observaciones de los gobiernos y poder considerarlas en el curso de la reunión.

- - - - -

LIST OF PARTICIPANTS 1)  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBERS OF THE COMMISSION  
MEMBRES DE LA COMMISSION  
MIEMBROS DE LA COMISION

ARGENTINA ARGENTINE	Ing. J.H. Piazzì Coördinator General del Codex Alimentarius Diagonal Julio A. Roca 651 - 5 <sup>o</sup> Piso Buenos Aires	BRAZIL (contd.) BRESIL BRASIL	Mr. J.G. Marques Porto Second Secretary of Embassy Permanent Mission of Brazil to the United Nations Office at Geneva 33, rue Carteret Geneva
AUSTRALIA AUSTRALIE	Mr. I.H. Smith Assistant Secretary Department of Primary Industry Canberra A.C.T.  Mr. W.C. Hammer Executive Officer Department of Primary Industry Canberra A.C.T.  Dr. D.B. Travers Assistant Director-General Department of Health Canberra	CANADA	Dr. D.G. Chapman Director Food and Drug Directorate Tunney's Pasture Ottawa  Mr. R. Bond Chief of Inspection Inspection Branch Fisheries Service Department of Environment Sir Charles Tupper Bldg. Ottawa  Mr. E.P. Grant Director, Fruit and Vegetable Division Department of Agriculture Ottawa  Mr. R. Looye Permanent Mission of Canada to the UN Office at Geneva 10-A, avenue de Budé Geneva
BELGIUM BELGIQUE BELGICA	Mr. P. Fabry Inspecteur Chef de Service Ministère de la Santé publique 1010 Bruxelles		Mr. R. Looye Permanent Mission of Canada to the UN Office at Geneva 10-A, avenue de Budé Geneva
BRAZIL BRESIL BRASIL	Mr. A. de Azevedo Silva Head of Milk and Derivatives Sector of the Ministry of Agriculture Ministry of Agriculture Brasilia  Mr. E. Hermany Secretary of Embassy Permanent Mission of Brazil to the United Nations Office at Geneva 33, rue Carteret Geneva		Dr. D.M. Smith Office for International Food Standards Food Advisory Bureau Food and Drug Directorate Department of National Health and Welfare Ottawa

- 
- 1) The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order.  
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.  
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; Los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

CANADA (contd.)	Mr. H.W. Wagner Chief, Food Division Standards Branch Department of Consumer and Corporate Affairs Tunney's Pasture Ottawa	GERMANY, FED. REP. ALLEMAGNE, REP. FED. ALEMANIA, REP. FED.	Dr. D. Eckert Ministerialrat Federal Ministry for Youth, Family and Health Deutschherrenstrasse 87 D53 Bonn/Bad Godesberg
DENMARK DANEMARK DINAMARCA	Mr. E. Mortensen Head of Division Ministry of Agriculture Slotsholmsgade 10 DK-1216 Copenhagen K		Mr. Hans P. Mollenhauer Ministerialrat Federal Ministry for Youth, Family and Health Deutschherrenstrasse 87 D53 Bonn/Bad Godesberg
	Dr. S.C. Hansen Head of Division National Food Institute 19 Morkhoj Bygade Soborg Copenhagen	GHANA	Dr. N.A. de Heer Medical Nutritionist Ministry of Health Nutrition Division P.O. Box M 78 Accra
	Mr. P.F. Jensen Director, Inspection Service for Fish Products Ministry of Fisheries Dronningens Tvaergade 21 DK-1302 Copenhagen K		Mr. K.K. Eyesen Research Officer Food Research Institute P.O. Box M 20 Accra
	Mr. O. Johnsen General Counsel Agricultural Council Axeltorv 3 DK 1609 Copenhagen V	HUNGARY HONGRIE HUNGRIA	Mr. A. Miklovicz Director Ministry of Food and Agriculture Budapest 55 - P.O. Box 8
	Mr. M. Kondrup Food Technologist Chief of Secretariat Isalesta H.C. Andersens Boulevard 18 DK 1553 Copenhagen V		Mrs. Anna Saander Chemical Engineer Hungarian Office for Standardization Ullői-ut 25 Budapest V
FINLAND FINLANDE FINLANDIA	Mr. V. Aalto Chief Inspector of Foods Ministry of Commerce and Industry Food Office, Unioninkatu 5 00130 Helsinki 13		Mr. J. Szilaagy Chief of Section Ministry of Food and Agriculture Kossuth L - ter. 1 Budapest 11
	Mrs. A.L. Koskinen Inspector of Foods Ministry of Commerce and Industry Food Office, Unioninkatu 5 00130 Helsinki 13	IRELAND IRLANDE IRLANDA	Mr. P. Griffin Principal Office Department of Agriculture and Fisheries Upper Merrion Street Dublin 2
FRANCE FRANCIA	Mr. C. Castang Inspecteur principal de la Répression des Fraudes 42 bis, rue de Bourgogne Paris 7e	ITALY ITALIE ITALIA	Mr. S. Annunziata Chef chimiste Ministero della Sanità Piazza Marconi Reme

JAPAN  
JAPON

Mr. K. Ando  
Minister and Permanent  
Representative of Japan  
to FAC  
Embassy of Japan  
Rome

Mr. Y. Furusawa  
Assistant Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Sanitation  
Bureau  
Ministry of Health and  
Welfare  
Tokyo

Mr. T. Imai  
Fishery Products Division  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture  
and Forestry  
Tokyo

Mr. A. Ishii  
Assistant Director,  
Resources Division  
Planning Bureau  
Science and Technology  
Agency  
Tokyo

Mr. Y. Kawai  
Assistant Director  
Premium and Representation  
Division  
The Fair Trade Commission  
Tokyo

Mr. Y. Sato  
Consumers Economy Division  
Business Enterprise and  
Marketing Department  
Economic Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture  
and Forestry  
Tokyo

Mr. O. Watanabe  
Second Secretary, Permanent  
Mission of Japan to the  
UN Office at Geneva  
10, ave. de Budé  
Geneva

KOREA, REP. OF  
CCREE, REP. DE  
CCREA, REP. DE

Mr. K.S. Shin  
Chief, Food Sanitation  
Section  
Ministry of Health and  
Social Affairs  
Seoul

MADAGASCAR

Mr. R. Ratsifandrihamanana  
Directeur du Laboratoire  
Central du Conditionnement  
de Madagascar

MEXICO  
MEXIQUE

Mr. J.M. Alcalá  
Director General de Normas  
Secretaría de Industria y  
Comercio  
Av. Cuauhtemoc 80  
México D.F.

Mr. G. Laveaga  
Sub-Dirección de Normas  
Secretaría Industria y  
Comercio  
Av. Cuauhtemoc 80  
México D.F.

Dr. E. Méndez  
Chairman, Food Standards  
Committee of Mexico  
162 Chicago Street  
México City

Mr. R. Michel  
Comité Normalización de  
Bebidas  
Vallarta 1449 - 206  
México

Mr. R. Sánchez  
Sub-Director General  
Alimentos y Bebidas  
Secretaría de Salubridad y  
Asistencia  
Reforma 503 - 4 Piso  
México

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. P. Berben  
Inspecteur de la Santé  
publique  
Leidschendam  
Merellaan 13

Dr. G.P. ter Haseberg  
Secretary, Netherlands  
Federation of Industries  
s' Gravenhage  
Prinses Beatrixlaan 5

Mr. M.J.M. Osse  
Ministry of Agriculture  
and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
Den Haag

Dr. L.J. Schippers  
Hoofdproduktchap Akkerbouw  
Stadhoudersplantsoen 12  
Den Haag

NEW ZEALAND NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA	Dr. A. Ginsberg Veterinary Adviser (Meat Division) High Commission of New Zealand Haymarket London S.W.1.  Mr. E.R. Woods Second Secretary New Zealand Embassy Rome	POLAND (contd.) POLOGNE POLONIA	Mr. F. Merawski Chief of Section Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw
NIGERIA	Mr. D. Akoh Federal Ministry of Health PMB 12525 Lagos	SWEDEN SUEDE SUECIA	Mr. B. Augustinsson Secretary to the Supreme Administrative Court Ministry of Agriculture S-103 60 Stockholm 3
NORWAY NORVEGE NORUEGA	Dr. O. Braekkan Government Vitamin Laboratory P.O. Box 187 Bergen  Mr. P. Haram Counsellor Ministry of Fisheries Oslo  Mr. C.F. Kelderup Director, Norwegian Canners' Association P.O. Box 327 4001 Stavanger  Mr. J. Race Chief of Section Norwegian Codex Alimentarius Council P.O. Box 8139 Oslo 1	SWITZERLAND SUISSE SUIZA	Dr. W. Hausheer Grenzacherstr. 124 4000 Basel  Mr. E. Matthey Chef du Contrôle des denrées alimentaires Service fédéral de l'Hygiène publique Haslerstrasse 16 3008 Berne  Mr. H.-U. Pfister Chef de Section Régie fédéral des alcools Langasstrasse 31 3000 Berne  Dr. G.H. Schubiger Société de l'Assistance technique des Produits Nestlé 1814 La Tour de Peilz
PHILIPPINES FILIPINAS	Mr. F. Rosal First Secretary Permanent Mission of the Philippines to the United Nations Office at Geneva Geneva	THAILAND THAILANDE TAILANDIA	Professor Y. Bunnag Under Secretary of State Ministry of Industry Rama VI Street Bangkok  Professor A. Bhumiratana Director, Institute of Food Research and Product Development Kasetsart University P.O. Box 4-170 Bangkok 4
POLAND POLOGNE POLONIA	Mr. J. Kuziemski Director, Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw		

UNITED ARAB REPUBLIC  
REPUBLIQUE ARABE UNIE  
REPUBLICA ARABE UNIDA

Dr. I.A. Abdeu  
Under Secretary of  
Health and Director  
of the National  
Nutrition Institute  
16 Kasr El-Ainy Street  
Cairo

U.S.A. (contd.)

Mr. R. Harkins  
Director of Scientific  
Affairs  
Grocery Manufacturers of  
America  
1425 K Street, N.W.  
Washington D.C.

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Mr. L.G. Hanson  
Principal, Food  
Standards Branch  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster  
House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

Mr. E.F. Kimbrell  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

Mr. L.K. Lobred  
Director, International  
Trade Division  
National Canners Association  
1133 20th Street, N.W.  
Washington D.C. 20036

Mr. L.C.J. Brett  
Unilever House  
Blackfriars  
London E.C.4.

Mr. M.F. Markel  
Markel, Hill & Byerley  
Munsey Building  
Washington D.C. 20004

Mr. Arthur W. Hubbard  
Superintendent, Food  
and Nutrition Div.  
Laboratory of the  
Government Chemist  
Cornwall House  
Stamford St.  
London S.E.1.

Mr. J.J. Mertens  
Director, Overseas Department  
National Canners Association  
(U.S.A.)  
32, Oudaan  
B-2000 Antwerpen, Belgium

Mr. F.J. Lawton  
Director-General  
Food Manufacturers'  
Federation  
4, Lygon Place  
Ebury Street  
London S.W.1.

Mr. D.M. Mounce  
2222 First Avenue N.E.  
Cedar Rapids  
Iowa 52402

Mr. A.H. Nagel  
Coordinator of Food Standards  
General Foods Corporation  
Technical Centre  
250 North Street  
White Plains  
New York 10602

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

Mr. L.L. Ramsey  
Associate Director  
Office of Compliance  
Bureau of Foods  
Food and Drug  
Administration  
Washington D.C. 20204

VENEZUELA

Dr. L.H. Vivas Ramirez  
Médico Adjunto, Director de  
Salud Pública  
Ministerio de Sanidad y  
Asistencia Social  
Centro Simón Bolívar  
Caracas

Mr. L. Beacham  
Deputy Director  
Office of Product  
Technology - BF 401  
Food and Drug  
Administration  
200 C. Street, S.W.  
Washington D.C. 20204

Dr. M. Cols Paez  
Jefe Sección Registro Alimentos  
Ministerio de Sanidad y  
Asistencia Social  
Centro Simón Bolívar  
Caracas

YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE

Dr. G. Niketic  
Assistant Professor, Faculty  
of Agriculture  
Nemanjina 6  
Belgrad-Zemun

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Mr. L.C.J. Brett  
Unilever House  
Blackfriars  
London E.C. 4

OFFICE INTERNATIONAL DU CACAO  
ET DU CHOCOLAT (OICC)

Dr. G.F. Schubiger  
Président, Commission des Experts  
Case Postale 88  
1814 La Tour de Peilz  
Switzerland

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL  
CHEMISTS (AOAC)

Mr. L. Beacham  
Box 540  
Benjamin Franklin Station  
Washington D.C.

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF  
CONSUMERS' UNIONS (IOCU)

Miss D.H. Grose  
14 Buckingham Street  
London W.C.2.

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF  
DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES AND  
HONEY (FRUCOM)

Mr. J.J. Mertens  
Vice-President  
30, St. Amelbergalei  
B-2120 Schoten  
Belgium

LEAGUE OF ARAB STATES (ASMO)

Prof. Dr. H. Ashmawi  
4 Gemhoreya Metaheda Sq Dokki  
Caire  
U.A.R.

FAO

Mr. L.W. Jacobsen  
FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome

Mr. G.O. Kermode  
Chief, FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome

Mr. R.K. Malik  
Nutrition Division, FAO, Rome

Mr. H.J. McNally  
FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome

Dr. F. Winkelmann  
Animal Production and Health Division,  
FAO, Rome

WHO

Dr. J. Munn  
Food Additives Unit  
WHO, Geneva