



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

F

(CX 4/15.3)

ALINORM 71/22  
Juin 1971

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Huitième session  
Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION  
DU  
COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES  
28-29 juin 1971  
Genève (Suisse)

MR/39160

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU  
COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES  
Genève, 28-29 juin 1971

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu à Genève (Suisse), les 28 et 29 juin 1971, sa sixième session sous la présidence du Gouvernement du Canada. La session a été ouverte par Son Excellence l'Ambassadeur George Ignatieff, de la Mission permanente du Canada auprès de l'Office européen des Nations Unies. M. D.G. Chapman, Directeur du Bureau consultatif sur les Aliments, Direction des aliments et drogues, Ministère de la santé nationale et du bien-être social, Ottawa (Canada), a présidé cette session à laquelle étaient notamment présents deux des Vice-Présidents, MM. N.A. de Heer (Ghana) et A. Miklovicz (Hongrie). Etaient également présents des représentants de 31 pays, ainsi que des observateurs de 6 organisations internationales (voir la liste des participants qui figure à l'Annexe I).

2. Après avoir adopté l'ordre du jour provisoire, le Comité est convenu de discuter sous le point "Autres questions" des dispositions d'étiquetage relatives au dextrose en poudre, ainsi que de la fixation de la date, du lieu et de l'ordre du jour de la prochaine session.

NORMES A L'ETAPE 8 - DECISIONS DU COMITE

Fraises en conserve (ALINORM 71/20, Annexe II)

3. Pour ce qui est des diverses concentrations de sirop prévues dans le projet de norme, et bien qu'un certain nombre de pays aient émis l'opinion qu'il serait préférable d'indiquer le pourcentage de sucre, il a été convenu de s'en tenir au texte existant. La délégation de la France a appelé l'attention sur le fait que l'expression anglaise "heavy syrup" doit se traduire en français par "sirop lourd", et non par "sirop épais". Cette correction figurera donc dans toutes les normes. La délégation de la République fédérale d'Allemagne préférerait que deux catégories seulement soient prévues pour le sirop (lourd et léger) et que cette disposition soit appliquée à toutes les normes comportant une différenciation de cet ordre.

4. La délégation de la Nouvelle-Zélande a demandé l'inscription au rapport de son désir de voir les colorants mentionnés dans le nom du produit au lieu de figurer simplement dans la liste des ingrédients.

5. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est prononcée en faveur de la double indication du poids au remplissage de constituants fruits ou légumes, ainsi que contenu net, mais la délégation de la Pologne a estimé qu'il conviendrait de préciser que seule l'indication actuelle du contenu net est valable. Ces observations valent pour d'autres normes, le cas échéant.

6. On a longuement discuté de l'interprétation de la disposition concernant le pays d'origine, ainsi que de la façon dont le pays importateur et le producteur pourraient l'interpréter dans la réalité. Il a été suggéré que le Comité recommande aux gouvernements de préciser, au moment de leur acceptation, de quelle manière ils entendent appliquer cette disposition. On a pensé qu'il serait préférable d'examiner cette question à la prochaine session du Comité.

7. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les fraises en conserve.

8. Les observations et réserves formulées au sujet de cette Norme et des normes qui suivent s'appliqueront également, chaque fois que cela sera approprié aux normes ultérieures.

Prunes en conserve (ALINORM 71/20, Annexe III)

9. La délégation du Canada a estimé que le libellé du paragraphe 6.1.1 prêtait quelque peu à confusion et a suggéré qu'il vaudrait mieux le réviser afin d'autoriser l'emploi des appellations abrégées dans les pays où le terme "prunes" n'est pas exigé. Au cours des débats, les délégations des Pays-Bas, de l'Italie, de la Norvège et du Danemark ont demandé que le rapport précise qu'elles appuyaient la proposition canadienne. Le Comité

décide de remanier comme suit le paragraphe:

"Le nom du produit doit être:

- a) Prunes, ou
- b) Reines-Claude, dans le cas des variétés appropriées spécifiées sous 1.1
- c) Prunes de Damas, " " " " " " " "
- d) Myrabolans, " " " " " " " "
- e) Mirabelles, " " " " " " " "

Toutefois, les dénominations "reines-claude", "prunes de Damas", "mirabelles" ou "myrabolans" n'ont pas besoin d'être accompagnées du terme "prunes" dans les pays où l'absence de cette précision ne risque pas de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur."

10. Les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les prunes en conserve ont été confirmées sous la forme amendée qui figure au paragraphe 9.

Framboises en conserve (ALINORM 71/20, Annexe IV)

11. Les dispositions d'étiquetage de cette Norme ont été confirmées, compte tenu des réserves précédemment formulées qui sont applicables en l'occurrence.

Cocktail de fruits en conserve (ALINORM 71/20, Annexe VI)

12. La traduction française de l'expression "as applicable" doit être "selon le cas" et non pas "le cas échéant".

13. En ce qui concerne l'alinéa 6.2.3 de la Norme, on est convenu que l'acide ascorbique présent dans le produit devrait être déclaré en tant qu'"acide l-ascorbique utilisé comme antioxygène" plutôt que comme agent de conservation de la couleur.

14. Les dispositions d'étiquetage de la Norme ont été confirmées, compte tenu de l'amendement ci-dessus relatif à l'acide ascorbique.

Champignons de couche en conserve (ALINORM 71/20, Annexe VII)

15. En ce qui concerne l'alinéa 6.1.2.2, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que la disposition applicable à la sauce au beurre soit modifiée de manière à inclure la crème et d'autres produits laitiers; elle a rappelé à ce propos les observations qu'elle avait présentées par écrit et qui figurent dans le document ALINORM 71/30. Il a été décidé de soumettre ce point à la Commission lorsqu'elle examinera les normes à l'étape 8, étant donné que cette question touche à la composition du produit.

16. Le Comité souscrit à la proposition de l'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs selon qui il serait compatible avec la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées d'amender comme suit le paragraphe 6.3 - Contenu net: "Les champignons conditionnés selon le mode ordinaire ou au naturel, conformément à la description qui en est donnée à l'alinéa 1.6(a), doivent porter une déclaration indiquant le poids égoutté du produit".

17. Les dispositions d'étiquetage de la norme pour les champignons de couche en conserve ont été confirmées sous la forme amendée qui figure au paragraphe 16.

Asperges en conserve (ALINORM 71/20, Annexe VIII)

18. Des modifications d'ordre rédactionnel ont été apportées à l'alinéa 7.1.1 (Nom du produit) afin d'en préciser le sens. Cet alinéa est désormais rédigé comme suit:

"Le produit doit être désigné par le nom "asperges"; les précisions "épluchées" ou "non épluchées" doivent être déclarées, selon le cas, si la législation nationale l'exige".

Nectars d'abricot, de pêche et de poire (ALINORM 71/14, Annexe II)

19. Au sujet de l'alinéa 7.1.1, la délégation des Pays-Bas a déclaré que les expressions nectar d'abricot, nectar de pêche et nectar de poire étaient à son avis ambiguës car elles

pourraient aussi se rapporter aux nectars limpides. On a toutefois fait valoir que ces expressions peuvent être utilisées facultativement comme synonymes des expressions "nectar d'abricot de type pulpeux", "nectar de pêche de type pulpeux" et "nectar de poire de type pulpeux" et qu'il ne saurait en tout état de cause y avoir de confusion puisque des normes distinctes seront élaborées pour les nectars limpides.

20. En ce qui concerne l'alinéa 7.2.2, la délégation de la Suisse a réservé sa position quant à la disposition exigeant que l'acide l-ascorbique soit déclaré comme tel, estimant que cela pourrait induire le consommateur en erreur quant à la présence de vitamine C. En revanche, le délégué de la Suisse ne s'est pas opposé à l'emploi des termes "antioxygène seulement". La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est déclarée opposée à la mention de l'acide l-ascorbique, car elle a fait valoir que cet acide était en l'occurrence ajouté uniquement à des fins technologiques et qu'il pourrait être totalement absent du produit au moment où celui-ci parvient au consommateur. Le délégué des Pays-Bas s'est aussi opposé à la mention de l'acide l-ascorbique, étant donné que le produit peut ne pas en contenir du tout lorsqu'il parvient au consommateur.

21. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme sans y apporter de modification.

#### Jus d'orange (ALINORM 71/14, Annexe III)

22. La délégation du Canada a proposé de modifier l'alinéa 6.1 de cette Norme et des autres normes pour les jus de fruits de manière à indiquer clairement dans la dénomination du produit que celui-ci a été reconstitué, lorsque tel est le cas; toutefois, le Comité convient de maintenir le libellé actuel qui prévoit que cette déclaration doit figurer au début de la liste des ingrédients.

23. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour le jus d'orange sans y apporter de modification.

#### Jus de pomelo (ALINORM 71/14, Annexe IV)

24. Le Comité décide que dans la version française de la Norme, ce produit doit être désigné sous le nom de "jus de pomelo" ou de "jus de pamplemousse".

25. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour le jus de pomelo, compte tenu de la modification apportée à la seule version française.

#### Jus de citron (ALINORM 71/14, Annexe V)

26. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour le jus de citron sans y apporter de modification.

#### Jus de pomme (ALINORM 71/14(A), Annexe II)

27. Les délégations des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande et de la Pologne ont exprimé l'opinion que le terme "gazéifié" devrait figurer dans la désignation. Le Comité décide toutefois de conserver à la Norme son libellé existant.

28. Le Comité confirme sans amendement les dispositions en matière d'étiquetage de la Norme pour le jus de pomme.

#### Jus de tomate (ALINORM 71/14(A), Annexe IV)

29. Le Comité confirme sans amendement les dispositions en matière d'étiquetage de la Norme pour le jus de tomate.

30. Il est convenu que pour tous les produits à base de jus de fruits qui viennent d'être mentionnés, l'interprétation à donner à la notion de "pays d'origine", lorsque le produit subit une transformation dans un deuxième pays, se trouve clairement exposé dans les paragraphes 40 et 41 du document ALINORM 71/14.

Fraises surgelées (ALINORM 71/25, Annexe II)

31. La délégation de l'Australie a soulevé la question de l'emploi des qualificatifs "surgelé" et "congelé" pour désigner le produit sous rubrique et d'autres produits, ainsi que les anomalies qui pourraient en résulter lors de l'acceptation des normes par les gouvernements. Le Comité est convenu que la question de l'appellation à donner à ces produits devrait être renvoyée à la huitième session de la Commission, qui se prononcera éventuellement à ce sujet.

32. La délégation de l'Argentine a réaffirmé sa position en ce qui concerne la mention du pays d'origine qui, pour l'Argentine, doit obligatoirement figurer sur l'emballage. En Argentine, cette obligation s'étend d'ailleurs à toutes les normes du Codex intéressant des produits.

33. La délégation des Pays-Bas a fait savoir qu'elle n'était pas certaine qu'une représentation graphique soit le meilleur moyen d'indiquer le calibre des fruits. Elle aurait préféré que l'on ne parle pas de représentation graphique, mais que l'on se contente d'exiger la déclaration du diamètre des fruits en unités de longueur. Le Comité décide néanmoins de maintenir la Norme sous sa forme existante.

34. Les dispositions en matière d'étiquetage de la Norme pour les fraises surgelées sont confirmées, sous réserve des décisions que la Commission pourra prendre au sujet des termes "congelé" et "surgelé".

Filets congelés de morue et d'églefin (ALINORM 71/18, Annexe II)

35. Le délégué de la Suède a appelé l'attention sur la décision prise par le Comité à sa quatrième session au sujet des recommandations concernant entre autres choses les instructions en matière d'entreposage (ALINORM 69/22, Annexe III). A sa septième session, la Commission du Codex Alimentarius avait décidé (ALINORM 70/43, par. 152) de transmettre ces recommandations pour information aux Présidents des comités du Codex s'occupant de produits. Outre ces remarques d'ordre général, le délégué de la Suède a aussi rappelé la disposition de l'alinéa 6.7 de la Norme pour les fraises surgelées, stipulant que "les emballages destinés à la vente au détail doivent porter des instructions relatives à la conservation et à la décongélation du produit". Selon la délégation suédoise, il conviendrait d'inclure une disposition analogue dans les normes pour les filets congelés de poisson. D'autres délégations ont appuyé cette suggestion. Le Président du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a déclaré que le Comité avait amplement examiné la nécessité d'une disposition sur l'entreposage, la conservation et la décongélation, mais qu'il avait décidé de ne pas en inclure pour l'instant. Le Président a précisé en outre que certains filets congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant cuisson; à son avis, il serait plus indiqué dans le cas des produits à base de poisson congelé d'étudier la nécessité d'élaborer des dispositions plus détaillées que celles qui figurent dans les normes pour d'autres produits surgelés. Le délégué de la France a également attiré l'attention du Comité sur l'importance de l'entreposage et des mentions d'étiquetage correspondantes. Le Comité prend note de ces considérations et confirme les dispositions d'étiquetage de la norme sans y incorporer de telles instructions. Il recommande cependant à la Commission d'inviter les comités du Codex s'occupant de produits congelés à examiner attentivement les instructions de conservation, d'entreposage et de décongélation quand ils étudieront les dispositions d'étiquetage applicables à ces produits.

36. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a appelé l'attention du Comité sur la déclaration qu'elle avait faite à propos du marquage des dates - déclaration qui est reproduite dans l'Annexe II au document ALINORM 70/22 - et elle a fait observer au Comité que, selon elle, l'importance de cette question ne cesse de croître et il serait très opportun que l'on consacre à cette question un examen approfondi. Elle a proposé, à titre de solution provisoire, d'insérer la phrase suivante: "La date de fabrication ou de conditionnement, ou la date limite d'utilisation doit être indiquée en clair si les dispositions de la législation nationale l'exigent". La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que ses observations soient aussi examinées en liaison avec les normes pour les filets congelés de rascasse du Nord et les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium. Le Président du Comité a reconnu l'importance de ce problème et il a donné l'assurance à la délégation de la République fédérale d'Allemagne que la question ferait l'objet d'une discussion détaillée lors de la prochaine réunion plénière du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Un certain nombre

de délégations ont appuyé cette proposition. Tout en ne s'opposant pas à un débat sur la nécessité d'une disposition exigeant le marquage de la date, le délégué de la Pologne s'est déclaré en principe contre une telle disposition. La délégation du Danemark a déclaré qu'à son avis il était en général superflu d'inclure dans les normes des clauses spéciales traitant de la conformité des législations nationales. Les normes ne devraient pas contenir de dispositions faisant allusion aux législations nationales qui peuvent différer des normes. Toutefois, les comités du Codex en cause pourraient mentionner dans leurs rapports que certaines dispositions nationales spécifiques peuvent être considérées uniquement comme de légères dérogations.

37. Le Comité confirme les dispositions en matière d'étiquetage de la Norme pour les filets congelés de morue et d'églefin en formulant la même réserve, à propos des termes "congelé" et "surgelé", que celle qu'il a faite en confirmant la Norme pour les fraises surgelées.

#### Filets surgelés de rascasse du Nord (ALINORM 71/18, Annexe III)

38. La délégation du Canada a demandé des précisions sur l'alinéa 6.1.1 - Nom du produit - car, à son avis, le libellé actuel ne permet de déterminer clairement si les termes "filets de sébaste" et "filets de perche de mer" peuvent être utilisés comme synonymes de l'expression "filets de rascasse du Nord". Le Comité reconnaît que le texte devrait être plus précis et décide de l'amender en insérant les mots "toutefois" au début de la deuxième phrase. Le paragraphe sera désormais rédigé comme suit:

"Le produit doit être désigné sur l'étiquette par les termes "filets de rascasse du Nord". Toutefois, les termes "filets de sébaste" ou "filets de perche de mer" sont autorisés dans les pays où ils sont d'usage courant".

39. La délégation des Etats-Unis a suggéré que les gouvernements indiquent dans leurs acceptations de toutes les normes les expressions qu'ils admettent et que celles-ci soient ensuite inscrites dans le Codex Alimentarius afin de permettre aux exportateurs de connaître la nomenclature agréée dans chaque pays.

40. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les filets congelés de rascasse du Nord sous la forme amendée qui figure au paragraphe 38, sous réserve de la décision que prendra la Commission au sujet des termes "surgelés" et "congelés".

#### Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (ALINORM 71/26, Annexe III)

41. Les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis ont renouvelé leur opposition - déjà exprimée au sein du Comité des aliments diététiques ou de régime - à la déclaration obligatoire de la teneur en glucides, en protéines et en lipides que prévoit l'alinéa 4.1.4.

42. La délégation des Etats-Unis a proposé que le "sodium" soit ajouté à la liste des cations (alinéa 4.2.2) puisqu'il est nécessaire de signaler aux consommateurs de succédanés du sel la quantité de sodium que ces produits peuvent apporter dans leur alimentation. Le Comité accepte ce léger amendement.

43. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, compte tenu de l'amendement qui figure au paragraphe 42.

#### DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DES NORMES DE COMPOSITION POUR LES PRODUITS LAITIERS

44. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires note qu'il est saisi pour la première fois de ces dispositions d'étiquetage car le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (ci-après désigné le "Comité du lait") les a récemment révisées pour les harmoniser avec le plan de présentation des normes Codex. On a reconnu que cette révision avait été fort bien faite et le Comité du lait a reçu des félicitations à ce propos. Le Comité de l'étiquetage décide d'établir les principes généraux en cause en étudiant chaque clause des dispositions d'étiquetage de ces normes et en y incorporant toutes les décisions pertinentes prises jusqu'ici.

Beurre et beurre de lactosérum (CX 5/70-13ème session, Annexe III-A)

45. Le Comité a tout d'abord examiné l'alinéa 4.1.1 "Nom du produit". Il reconnaît que la pratique habituellement suivie maintenant pour indiquer le nom du produit consiste à recourir à une formule positive, les autres clauses restrictives qui figurent dans le projet original étant jugées inutiles puisque, par leur acceptation, les gouvernements s'engageront à appliquer de telles restrictions afin de ne pas affaiblir la norme. En conséquence, le Comité adopte le texte suivant:

"Le nom du produit doit être "beurre" ou "beurre de lactosérum" selon le cas".

La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que le rapport fasse état de sa réserve à ce sujet, car elle préférerait le libellé du projet original.

46. En ce qui concerne la disposition régissant l'emploi du nom du produit sans précision relative à l'animal dont provient le lait (4.1.2), le Comité suggère que le Comité du lait tienne compte des situations où la plus grande partie de l'approvisionnement laitier du pays peut être assurée par du lait de bufflesse et permette que l'étiquette de tels produits ne comporte aucune mention de l'animal dont provient le lait dans les pays où le lait de bufflesse constitue la majeure partie des ressources laitières nationales.

47. Le Comité a ensuite examiné la disposition relative à la déclaration de la teneur en eau du beurre et du beurre de lactosérum destinés à l'exportation (4.1.3). A son avis, il n'y a pas lieu de prévoir dans les normes Codex de dispositions visant expressément les produits destinés à l'exportation. On a également fait valoir que cette clause était discriminatoire et que si on l'estimait néanmoins nécessaire, les mots "ne contient pas plus de 16% d'eau" présenteraient plus d'utilité pour le consommateur. De ce fait, le Comité déclare désirer attirer l'attention de la Commission et du Comité du lait sur les considérations ci-dessus. Il ne confirme pas cette disposition et note que, par voie de conséquence, la dernière phrase de l'alinéa 2.3 devrait aussi être supprimée.

48. On a considéré que la clause 4.1.4 qui vise le beurre de lactosérum destiné à l'exportation est superflue puisque l'obligation de désigner le beurre de lactosérum sous ce nom est prévue dans la version révisée de l'alinéa 4.1.1. Le Comité recommande donc de la supprimer.

49. Le Comité a ensuite examiné la déclaration sur l'étiquette de la teneur en sel du beurre (4.1.5). Bien que le texte actuel puisse correspondre aux législations en vigueur dans les pays où la teneur en sel peut faire l'objet d'une mention d'étiquetage spéciale dans le cas des seuls produits nouveaux ou bien doit obligatoirement figurer sur l'étiquette des deux types de produits, il faudrait que les pays indiquent avec précision les dispositions en vigueur sur leur territoire; d'autre part, cette disposition ne concourt nullement à l'harmonisation des normes internationales dans ce domaine. Selon le Comité, le Comité du lait devrait chercher à établir une définition convenable du beurre salé qui pourrait exiger un certain pourcentage minimal de sel. Dans leurs acceptations, les pays devraient signaler ce qui se fait couramment chez eux.

50. On a relevé que la norme pour le beurre ne contenait aucune disposition concernant la liste des ingrédients. De nombreux pays ont estimé que la déclaration des ingrédients n'était pas nécessaire dans le cas d'un produit naturel bien connu comme le beurre, mais l'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a signalé que les consommateurs utilisaient souvent la couleur comme critère pour juger de la qualité du beurre et qu'à son avis, il faudrait déclarer les colorants. Le Comité reconnaît avec le Comité du lait qu'il n'est pas nécessaire d'exiger la liste des ingrédients dans le cas du beurre; toutefois, la délégation du Canada a demandé que son objection soit consignée dans le rapport; il est en effet envisagé de rendre obligatoire dans son pays la déclaration complète des ingrédients de tous les produits. Le délégué de la Suède a demandé que l'on prenne note de sa réserve au sujet du fait qu'il n'est pas nécessaire d'indiquer les colorants alimentaires dans la liste des ingrédients.

51. Le Comité confirme les dispositions relatives au contenu net (4.2), aux nom et adresse (4.3) et au pays d'origine (4.4) qui figurent dans les spécifications d'étiquetage de la norme.

Graisse butyrique, graisse butyrique anhydre et matière grasse du lait anhydre  
(CX 5/70-13ème session, Annexe III-B)

52. Le Comité recommande que le Comité du lait modifie le texte des dispositions concernant le Nom du produit (4.1.1, 4.1.2 et 4.1.3) pour lui donner un libellé positif, conformément à la décision prise antérieurement au sujet des dispositions correspondantes de la Norme A-1 (beurre). Il note aussi que si l'on adoptait la proposition tendant à établir des définitions distinctes pour la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre, il en résulterait des modifications dans le nom du produit.

53. Au sujet de la liste des ingrédients pour ce produit, le Comité confirme la disposition actuelle, en notant que les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Italie préféreraient que l'on exige la déclaration de chacun des antioxygènes plutôt que la mention du nom de catégorie "Antioxygène", dans la mesure où l'emploi de telles substances serait autorisé.

54. A propos de la clause relative à la déclaration du pays d'origine (4.5.1), le Comité note le point de vue de la délégation du Royaume-Uni selon qui ce texte introduit une disposition discriminatoire, semblable à d'autres dispositions contre lesquelles la Commission a déjà élevé des objections, faisant valoir que les exigences en matière d'étiquetage étaient plus sévères vis-à-vis des produits importés que des produits vendus dans le pays de fabrication. Le Comité de l'étiquetage demande que le Comité du lait soit prié d'indiquer les raisons pour lesquelles la disposition considérée n'est pas conforme à la Norme générale d'étiquetage des produits préemballés.

55. Le Comité confirme les dispositions relatives au contenu net, ainsi qu'à la déclaration des nom et adresse.

Lait concentré et lait écrémé concentré (CX 5/70-13ème session, Annexe III-C)

56. Pour les dispositions concernant le Nom du produit (4.1.1 et 4.1.2), le Comité prend la même décision que pour les clauses correspondantes de la Norme A-1 (beurre).

57. Plusieurs délégations ont émis l'avis qu'une liste complète ou partielle des ingrédients serait utile pour ces produits et ont demandé que le Comité du lait examine la possibilité d'exiger, en tant que procédure générale, la déclaration d'une liste d'ingrédients dans la présente norme et dans les normes suivantes. Pour les produits de ce groupe (lait concentré non sucré, en poudre et concentré sucré), la liste restreinte des ingrédients pourrait ne porter que sur les phosphates et les stabilisants.

58. Le Comité est convenu qu'il fallait renseigner le consommateur en déclarant sur l'étiquette (1) soit la façon dont les produits de ce groupe doivent être reconstitués pour redonner du lait normal, (2) soit l'équivalent lait liquide fourni par le produit une fois reconstitué. Il a cependant fait observer que la façon de rédiger cette déclaration était difficile à uniformiser, étant donné les différences constatées dans le rapport matières grasses solides, non gras du lait naturel et les disparités des législations nationales à cet égard. Le Comité du lait est donc prié d'étudier la façon dont une telle déclaration peut être rédigée.

59. La délégation de la Suède, appuyée par l'observateur de l'IOCU, a présenté une observation générale en ce qui concerne les produits laitiers, insistant pour que l'étiquette mentionne la teneur en matières grasses du produit à l'intention des consommateurs qui doivent surveiller leur ingestion de matières grasses.

60. Le Comité confirme les clauses 4.2 (contenu net), 4.3 (nom et adresse) et 4.4 (pays d'origine), en faisant les mêmes réserves qu'à propos des dispositions correspondantes des normes relatives aux produits laitiers.

Lait concentré sucré et lait écrémé concentré sucré (CX 5/70-13ème session, Annexe III-D)

61. La seule remarque nouvelle formulée à propos de cette norme concerne la clause 4.1.3, qui introduit une disposition discriminatoire puisqu'elle exige la déclaration d'un type de sucre et non d'un autre. On résoudrait ce problème en demandant que la liste des ingrédients mentionne tous les sucres en même temps que les autres additifs. En conséquence, le Comité recommande que cette clause soit supprimée et que la liste des ingrédients soit rendue obligatoire dans cette norme.



62. Le Comité confirme les autres clauses concernant l'étiquetage, en faisant les mêmes réserves qu'à propos des précédentes normes pour les produits laitiers.

Lait entier en poudre, lait partiellement écrémé en poudre et lait écrémé en poudre  
(CX 5/70-13ème session, Annexe III-E)

63. Le Comité confirme les clauses de cette Norme concernant l'étiquetage, en faisant les mêmes réserves qu'à propos des précédentes normes pour les produits laitiers.

64. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que le rapport prenne acte du fait que les observations qu'elle a formulées au sujet du marquage des dates s'appliquent au lait concentré sucré et non sucré; au lait en poudre et aux produits à base de crème comme aux autres produits dont il a déjà été fait mention dans le présent rapport (voir paragraphe 36).

Crème, crème en poudre et fromages de lactosérum (CX 5/70-13ème session, Annexe III-F, III-G et III-H)

65. Le Comité confirme les clauses relatives à l'étiquetage énoncées dans ces normes, en faisant les mêmes réserves qu'à propos des précédentes normes pour les produits laitiers.

Norme générale pour le fromage (MDS 71/6, Norme No. A-6)

66. Le Secrétariat a fait savoir que cette norme, dans sa version révisée, en était encore à un stade peu avancé et que l'on pourrait surseoir sans inconvénient à l'examen des spécifications d'étiquetage de cette norme. Le Comité fait sienne cette opinion et les dispositions de cette norme en matière d'étiquetage ne sont donc pas examinées.

Fromage fondu (nom de la variété) (CX 5/70-13ème session, Annexe IV-A)

67. A propos de la déclaration de la teneur en matières grasses laitières de ce fromage devant figurer sur l'étiquette (6.1.4), teneur qui doit être exprimée en "matières grasses laitières dans l'extrait sec", plusieurs délégations ont fait observer que pour l'information du consommateur il serait préférable d'exprimer la teneur en matières grasses par rapport au poids du fromage entier. Tout en souscrivant en général à ce point de vue, le Comité a fait remarquer que l'emploi de la "matière grasse laitière dans l'extrait sec" répond à une utilité technique, tant aux fins d'analyse que parce que certains fromages peuvent perdre du poids (de l'humidité) pendant le stockage; il est vrai, cependant, que ceci s'applique davantage à des fromages naturels qu'aux produits de ce groupe. Pour ces raisons, le Comité décide d'appeler l'attention du Comité du lait sur l'opportunité d'adopter des spécifications d'étiquetage qui indiqueraient la teneur en matières grasses laitières d'après le poids du fromage entier.

68. Les arguments que l'on a fait valoir en faveur d'une liste des ingrédients ne peuvent pas s'appliquer à ces produits comme aux produits laitiers naturels, comme le beurre. Les produits du présent groupe contiennent un grand nombre d'ingrédients et d'additifs; il convient donc d'en donner la liste complète, et non une liste sélective. Le Comité décide par conséquent qu'une liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette de ces produits. Il reste entendu que le nom de catégorie "émulsifiant" convient pour désigner divers additifs utilisés pour la transformation de cette sorte de fromage.

69. Le Comité confirme les autres clauses en matière d'étiquetage énoncées dans cette norme, en faisant les mêmes réserves que pour les précédentes normes relatives aux produits laitiers.

Fromage fondu et fromage fondu pour tartine (CX 5/70-13ème session, Annexe IV-B)

70. La principale observation nouvelle faite à propos de cette norme a porté sur la façon de garantir que l'emploi, dans cette norme, de noms désignant des variétés de fromages n'entraînera pas de confusion entre ce produit et le produit similaire dont il a été question ci-dessus, à savoir le "fromage fondu (nom de la variété)". Pour cette raison, le Comité recommande que le texte de la clause 5.1 de cette norme soit modifié et libellé comme suit: "Les produits conformes aux dispositions de la présente norme ne doivent pas être désignés par le nom d'une variété de fromage en liaison avec les appellations "fromage fondu" ou "fromage fondu pour tartine", mais le nom d'une

variété de fromage ne peut figurer que dans la liste des ingrédients". (Les derniers mots de cette phrase, après "variété de fromage" remplacent le membre de phrase "peut figurer sur l'étiquette à proximité des déclarations devant figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 6.2"). Pour ce produit également il conviendra d'établir une liste complète des ingrédients qui laisserait la possibilité d'insérer le nom de la variété de fromage.

71. Le Comité confirme les autres clauses en matière d'étiquetage énoncées dans cette norme, en faisant les mêmes réserves que pour les précédentes normes relatives aux produits laitiers.

#### Préparations à base de fromage fondu (CX 5/70-13ème session, Annexe IV-C)

72. Le Comité confirme les spécifications d'étiquetage énoncées dans cette norme, en faisant les mêmes réserves que pour les normes précédentes relatives aux produits laitiers et en notant qu'une liste complète des ingrédients devra être établie pour ce produit.

#### EXAMEN DES AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DE LA NORME POUR LES PÊCHES EN CONSERVE PARVENUE A L'ETAPE 9 (ALINORM 71/20 et CAC/RS 14-1969)

73. Le Comité a examiné l'amendement proposé à l'étape 5 pour l'alinéa 6.1.2(a) des dispositions d'étiquetage de la Norme pour les pêches en conserve. Cette proposition tendait à ajouter le type de couleur "verte" afin que le texte soit rédigé comme suit:

"6.1.2(a) Le type de couleur: "jaunes", "blanches", "rouges" ou "vertes" selon le cas".

Le Comité est convenu de confirmer cette disposition d'étiquetage de la Norme pour les pêches en conserve et recommande à la Commission que, en ce qui concerne ces dispositions, les étapes ultérieures de la procédure d'élaboration des Normes Codex, à savoir les étapes 6, 7 et 8, soient omises.

#### AUTRES QUESTIONS

##### Dextrose en poudre (dextrose glace)

74. Le Comité est convenu d'examiner sous ce point de l'ordre du jour les dispositions d'étiquetage de la Norme pour le dextrose en poudre (dextrose glace) qui figure à l'Annexe I du document ALINORM 71/21.

75. La délégation du Royaume-Uni a attiré l'attention du Comité sur l'amendement qu'elle propose d'apporter à l'alinéa 6.1 - Nom du produit - et qui se trouve dans le document ALINORM 71/21, Addendum 2. Elle a souligné que son amendement était en harmonie avec la Norme pour le sucre en poudre (sucre glace). Le Comité est convenu d'amender cet alinéa comme suit:

"6.1 Le nom du produit doit être dextrose en poudre ou dextrose glace. La dénomination doit être accompagnée d'une mention se rapportant au dextrose anhydre ou au dextrose monohydraté, selon le cas, ou, s'agissant de mélanges, au dextrose anhydre et au dextrose monohydraté".

76. En conséquence, le Comité supprime la clause 6.2.1 - Liste des ingrédients - qui concerne la déclaration de la teneur en dextrose anhydre.

77. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a appelé l'attention du Comité sur le fait que, malgré le caractère obligatoire de la déclaration de la teneur maximale en amidon, aucune disposition ne visait la déclaration de la quantité d'autres agents antiagglutinants. La délégation du Royaume-Uni a précisé que les spécifications de composition de la norme prévoyaient une proportion maximale d'amidon de 5%, alors que celle des agents antiagglutinants n'est que 1,5%. En outre, cette disposition correspond pleinement à celle de la Norme pour le sucre en poudre (sucre glace).

78. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la norme pour le dextrose en poudre (dextrose glace) telles qu'elles ont été amendées.

## Phosphates

79. La délégation de la Norvège avait antérieurement signalé au Comité qu'il n'existait aucun nom de catégorie pour les additifs phosphatés utilisés dans les produits à base de poisson congelé et que l'on était convenu d'examiner cette question de façon générale sous la rubrique "Autres questions". Après de longs débats, on a reconnu qu'il pourrait être nécessaire de recourir à un terme applicable à l'utilisation fonctionnelle de groupes d'additifs et non pas d'un nom de catégorie se fondant sur des similitudes de nature, et l'on est convenu d'attirer sur cette question l'attention du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et d'autres Comités du Codex s'occupant de produits qui élaborent des normes comportant des dispositions relatives aux phosphates. On a décidé de demander l'avis de ces comités sur l'utilisation fonctionnelle des phosphates dans les produits dont ils s'occupent, ainsi que sur les types de phosphates utilisés, et de transmettre ces renseignements au Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin qu'il puisse établir des noms de catégorie adéquats pour ces produits. Compte tenu des décisions que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires prendra en la matière, le Comité de l'étiquetage pourra ensuite étudier s'il est nécessaire d'amender la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires.

## DATE, LIEU ET ORDRE DU JOUR DE LA PROCHAINE SESSION

80. Le Président du Comité a exposé deux formules possibles. D'une part, le Comité pourrait se réunir pour un ou deux jours avant la session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 1972, à Rome, où il s'occuperait uniquement de confirmer des dispositions d'étiquetage. Le Comité pourrait d'autre part tenir une session complète de 5 ou 6 jours à Ottawa à la fin de mai 1972 pour étudier diverses questions (marquage de la date, publicité, allégations publicitaires, étiquetage des récipients en vrac, uniformisation de la nomenclature et de la désignation des catégories de qualité et noms de catégorie des additifs), ainsi que pour confirmer les dispositions d'étiquetage de normes parvenues à des étapes avancées de la procédure. De l'avis général du Comité, vu l'importance croissante de certaines de ces questions, il lui conviendrait de tenir une session complète.

81. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et du Royaume-Uni ont offert de rédiger des documents sur le marquage de la date. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a déclaré que son Organisation préparait aussi pour le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime un document sur les allégations et la publicité concernant les aliments pour nourrissons, et que ce document serait également communiqué au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Plusieurs délégations ont exprimé le vœu que les documents de travail de la prochaine session du Comité soient distribués bien avant la réunion pour que les gouvernements aient le temps de formuler des observations et de les soumettre à la session.

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 Coordinador General del Codex Alimentarius Diagonal Julio A. Roca 651 - 5º 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. Leoye 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		
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. Møllenhauer  
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 Mørkholm Bygade  
Søborg  
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. Szilagy  
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  
Rome

JAPAN  
JAPON

Mr. K. Ando  
Minister and Permanent  
Representative of Japan  
to FAO

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  
COREE, REP. DE  
COREA, REP. DE

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

MADAGASCAR

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

MEXICO  
MEXIQUE

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

Mr. G. Laveaga  
Sub-Dirección de Normas  
Secretaría Industria y  
Comercio  
Av. Cuauhtemec 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  
Hoofdproduktschap 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  SWEDEN SUEDE SUECIA	Mr. F. Morawski Chief of Section Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw  Mr. B. Augustinsson Secretary to the Supreme Administrative Court Ministry of Agriculture S-103 60 Stockholm 3
NIGERIA	Mr. D. Akoh Federal Ministry of Health PMB 12525 Lagos		Mr. O. Agren Chief of Codex Section National Veterinary Board 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. Bhuniratana 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. Hansen  
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. Løbred  
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  
Cernwall 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, Lygen 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 Ramírez  
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  
Cairo  
U.A.R.

FAO

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

Mr. G.O. Kermede  
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