



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

Point 24 de l'ordre du jour

ALINORM 74/22(A)

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Dixième session, Rome, 1er-12 juillet 1974

F

RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
Rome, 26-27 juin 1974

1. La neuvième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, placée sous la présidence du Gouvernement du Canada, s'est tenue au Siège de la FAO, à Rome, les 26 et 27 juin 1974. La session a été ouverte par M. Klaus Goldschlag, Ambassadeur du Canada en Italie. M. G.O. Kermode, Chef du Service des normes alimentaires et de la science alimentaire de la Division des politiques alimentaires et de la nutrition de la FAO, a souhaité la bienvenue aux délégués au nom du Directeur général de la FAO et a demandé que les remerciements de la FAO et de l'OMS soient transmis aux autorités canadiennes qui ont eu la générosité de financer cette réunion. Le Dr. D.G. Chapman, Sous-Directeur général de la Direction des aliments au Ministère de la santé et du bien-être national, Ottawa (Canada), a présidé la session. Des représentants et des observateurs de 30 pays ont assisté à la réunion, de même que des observateurs de 4 organisations internationales (voir à l'annexe I la liste des participants).

Adoption de l'ordre du jour

2. L'ordre du jour provisoire tel qu'il était présenté dans le document CX/FL 74/1, a été adopté à ceci près que le point 5(k) a été supprimé car on ne disposait pas du document de travail traitant ce sujet.

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DES NORMES CODEX INTERESSANT LES PRODUITS

PROJET DE NORME POUR LES OLIVES DE TABLE (ALINORM 74/21, annexe V - étape 8)

Nom du produit

3. En ce qui concerne la norme pour les olives de table, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a soulevé la question de l'emplacement de la déclaration des agents de conservation et a suggéré que lorsque de tels agents sont utilisés ils devraient être déclarés au voisinage du nom du produit. Après quelques discussions, le Comité reconnaît qu'il s'agit là d'une question de principe général concernant non seulement les agents de conservation, mais aussi d'autres catégories d'additifs tels que les colorants et les aromatisants, et il décide de l'étudier à sa prochaine session.

Contenu net

4. La délégation de Cuba a déclaré, à titre de remarque générale, que dans la version espagnole des normes, le titre de cette section devrait être modifié, c'est-à-dire remplacé par une expression plus adéquate, par exemple "contenido de los envases" (contenu des récipients). Elle a fait valoir, en outre, que si le système métrique (unités du Système international) n'est pas le seul à être utilisé sur l'étiquette des produits, il ne faudrait imposer aucune limite à l'emploi d'autres systèmes de mesure, et le recours au système de mesure convenant le mieux à chaque pays devrait être autorisé. Cette question avait déjà été soulevée lors de précédentes sessions du Comité.

Mentions d'étiquetage facultatives

5. Quelques délégations se sont demandé s'il était nécessaire de garder le paragraphe 8.6 qui fournit des exemples détaillés de mentions d'étiquetage facultatives, car elles leur semblaient superflues. On a fait observer que certaines des dispositions facultatives ressemblaient tellement aux dispositions obligatoires de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) qu'elles risquaient d'affaiblir ces dernières. Le Comité décide toutefois de maintenir cette disposition.

6. Les dispositions d'étiquetage de la norme pour les olives de table ont été confirmées.

PROJET DE NORME POUR LE CORNED BEEF EN BOITE (ALINORM 74/16, annexe II - étape 8)

Nom du produit

7. On a précisé que la désignation "corned beef" ne peut être utilisée seule que lorsque le produit est conforme aux critères de composition de la norme. Le Comité note toutefois que l'expression "corned beef" peut être utilisée avec un terme descriptif approprié tel que "corned beef avec X" dans le cas d'autres produits non visés par la norme (par ex. auxquels des ingrédients comme du bouillon, de la gélatine, des céréales, etc. ont été ajoutés) afin d'assurer que ces produits pourront continuer à être commercialisés. Le Comité a souhaité que, au moment de l'acceptation de la norme, les gouvernements indiquent le type de terme descriptif ou de précision qu'ils utilisent.

Pays d'origine

8. Le Comité note que le Comité des produits carnés traités a tenu compte de ses suggestions au sujet du pays d'origine qui figurent au paragraphe 13 du document ALINORM 74/22 et il reconnaît que la rédaction actuelle du paragraphe 6.5 est plus claire que le libellé donné dans la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et se rapporte expressément à la présente norme.

Identification des lots

9. A titre de remarque générale, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré, à propos du paragraphe 6.6, que la date de fabrication devrait être déclarée en clair afin d'être compréhensible pour le consommateur et qu'il faudrait aussi indiquer la date après laquelle le produit cesse d'être stable. La délégation de la Suède a jugé qu'il faudrait préciser clairement que le paragraphe 6.6 ne concerne pas le datage. Le Comité décide d'examiner cette question à sa prochaine session plénière.

10. Les dispositions d'étiquetage de la norme pour le corned beef en conserve ont été confirmées.

AMENDEMENT A LA NORME POUR LES PECHES EN CONSERVE (ALINORM 74/20, annexe IV - étape 8)

11. Le Comité a longuement discuté de la déclaration de l'acide L-ascorbique utilisé comme antioxygène et s'est demandé s'il fallait le mentionner dans la liste des ingrédients ou ailleurs. De l'avis de quelques délégations, les dispositions d'étiquetage relatives à la déclaration des diverses catégories d'additifs alimentaires devraient être aussi uniformes que possible et il conviendrait de ne pas confirmer l'amendement tant que le Comité ne l'aura pas examiné à sa prochaine session plénière. Le Comité décide néanmoins de le confirmer tel qu'il lui a été soumis. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont exprimé des objections à l'encontre des mots "ou ailleurs", estimant qu'ils pourraient être préjudiciables à une solution définitive du problème dans son ensemble.

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT (CX 5/70-16ème session, annexe III.A - étape 5)

Liste des ingrédients

12. Conformément au principe général selon lequel l'étiquette des denrées alimentaires devrait comporter une liste complète des ingrédients, un certain nombre de délégations ont insisté pour que le lait soit déclaré comme ingrédient du yogourt à l'instar des sucres mentionnés au paragraphe 4.2 et pour que les cultures bactériennes utilisées soient également déclarées sur l'étiquette. En outre, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a demandé que la quantité des sucres d'ajout soit elle aussi déclarée. Par voie de conséquence, ce paragraphe des dispositions d'étiquetage de la norme pour le yogourt n'a pas été confirmé. Les délégations de la France, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et des Pays-Bas ont toutefois jugé que l'actuel paragraphe 4.2 constituait une énumération convenablement détaillée pour un aliment que le consommateur sait être un produit laitier préparé avec des cultures bactériennes. Arguant du fait que le yogourt est souvent consommé à des fins diététiques, les délégations de la Norvège et de la Suède ont estimé que, dans l'alinéa 4.1.4, les éléments d'information les plus importants pour le consommateur étaient la déclaration de la teneur en matière grasse et celle du pourcentage des sucres d'ajout.

Datage

13. On a fait observer que le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers avait inséré un paragraphe

sur le datage sans toutefois donner d'indication sur l'entreposage du produit. La délégation de la Suède a signalé à titre de remarque générale (valant aussi pour le yogourt aromatisé) que la question des instructions d'entreposage serait examinée dans son ensemble l'année prochaine et que cette section des dispositions d'étiquetage pourrait donc être révisée en fonction des décisions qui seront prises à ce moment-là.

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT AROMATISE (CX 5/70-16ème session, annexe III.B - étape 5)

Aromatisants

14. La délégation de la Pologne, appuyée par d'autres délégations, a déclaré que l'alinéa 4.1.1 devrait faire une nette distinction entre les aromatisants synthétiques et les aromatisants naturels. On a fait valoir que la question des aromatisants serait examinée à la prochaine session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Par ailleurs, certaines délégations ont estimé que cette question générale devrait être réglée par un amendement à l'alinéa 3.2 c)ii) de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées à l'effet de considérer comme des catégories distinctes d'additifs les aromatisants synthétiques équivalents des aromatisants naturels, les aromatisants naturels et les aromatisants réellement artificiels qui n'existent pas dans la nature. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a jugé qu'il faudrait indiquer la quantité des denrées aromatisantes ou autres substances aromatisantes d'ajout. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la norme pour le yogourt aromatisé et décide de porter les débats relatés ci-dessus à l'attention du Comité d'experts gouvernementaux sur le lait et les produits laitiers.

OBSERVATIONS SOUMISES AU COMITE D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS AU SUJET DE LA NORME GENERALE POUR LE FROMAGE (CX 5/70-16ème session, annexe IV.A - étape 5)

15. On a formulé les suggestions ci-après à propos des spécifications d'étiquetage dans la version remaniée de la norme générale pour le fromage, afin de donner au Comité du lait des orientations quant aux dispositions de la section d'étiquetage révisée. Il a été proposé, conformément à l'article 4 du Code de principes, d'insérer dans cette norme une disposition exigeant l'indication de l'origine du lait lorsque celui-ci n'est pas du lait de vache. Le poids net du fromage préemballé et l'énumération complète des ingrédients devraient aussi être obligatoirement déclarés sur l'étiquette. Les participants ont longuement débattu de l'opportunité de déclarer, dans le cas du fromage en général, la teneur en matière grasse par rapport au poids total. Plusieurs délégations ont appuyé cette proposition. On a toutefois instamment recommandé d'agir avec prudence; par la suite, il a été précisé que la nécessité de connaître la teneur en matière grasse s'explique par deux motifs. D'une part, il est bon que le consommateur connaisse la quantité absolue de matière grasse par rapport au poids total. D'autre part, les technologues préfèrent exprimer la teneur en matière grasse par rapport à la matière sèche, étant donné la fluctuation de la teneur en eau des fromages. Peut-être serait-il opportun d'informer le consommateur en donnant un renseignement relatif au lait de base utilisé pour la fabrication en précisant si le fromage a été préparé à partir de lait entier ou de lait partiellement écrémé. On a recommandé d'utiliser aux paragraphes 4.2 et 4.4 concernant le nom et l'adresse le même libellé que dans la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FILETS SURGELES DE POISSONS PLATS (ALINORM 74/18A, annexe II - étape 6)

16. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de la norme. Il note que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a étudié les instructions concernant l'entreposage de ces produits congelés mais a décidé de ne pas inclure dans le projet de norme de disposition prévoyant de telles informations supplémentaires. Le Comité de l'étiquetage a indiqué à nouveau que des instructions concernant l'entreposage de ces produits restent nécessaires. La délégation de la Suisse a jugé qu'il faudrait déclarer en clair la date à laquelle le produit final a été conditionné pour la vente finale.

PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (ALINORM 74/18A, annexe V - étape 6)

17. Le Comité confirme les dispositions d'étiquetage de cette norme.

AUTRES PROJETS DE NORMES EXAMINES PAR LE COMITE

18. On est convenu que, pour les normes ci-après, le Comité devrait se borner à transmettre les opinions des délégués au Comité du Codex s'occupant du produit particulier.

PROJET DE NORME POUR LES JAMBONS CUIITS (ALINORM 74/16, annexe III - étape 6)

19. On a suggéré à ce propos de rédiger la liste des ingrédients de la même manière que dans la norme pour le corned beef. On continuera à utiliser le nom de catégorie "phosphates" dans les dispositions d'étiquetage de cette norme jusqu'à ce qu'une décision finale soit prise à ce sujet aussi bien pour les produits carnés que pour les produits à base de poisson. On a aussi recommandé de faire à l'alinéa concernant les instructions d'entreposage (6.6) une distinction entre la température maximale recommandée à l'usage des consommateurs et la température maximale admissible à l'usage des détaillants et des grossistes. Pour éliminer la contradiction qui apparaît à l'égard du caractère obligatoire de la déclaration du nom du produit que l'on observe aux alinéas 6.1.1 et 6.1.3, il faudrait aussi supprimer le mot "si" de la première phrase de l'alinéa 6.1.3.

PROJET DE NORME POUR L'EPAULE DE PORC CUIITE (ALINORM 74/16, annexe IV - étape 6)

20. Les observations ci-dessus concernant les jambons cuits sont applicables également à ce produit.

PROJET DE NORME POUR LE LUNCHEON MEAT EN BOITE (ALINORM 74/16, annexe V - étape 6)

21. Les observations relatives aux jambons cuits s'appliquent également à ce produit, en particulier celles qui concernent la liste des ingrédients et la désignation de catégorie "phosphates".

PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BASE AGE (ALINORM 74/26, annexe VI - étape 5)

22. Bien que cette norme sera vraisemblablement amendée dans une large mesure à la prochaine session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime plus tard au cours de cette année, le principal avis exprimé concerne la manière de déclarer les vitamines et les sels minéraux dans la liste des ingrédients. On a jugé qu'ils pourraient très bien être classés dans des groupes distincts, le groupe des vitamines et des sels minéraux ne devant pas être nécessairement déclaré par ordre de proportion décroissante. On a, en outre, insisté sur la nécessité du datage de ces produits qui sont périssables et utilisés par une fraction vulnérable de la population (les nourrissons). Les paragraphes 9.7 et 9.8 de cette norme pourraient fort bien être modifiés de manière à correspondre aux alinéas correspondants concernant le datage qui figurent dans le projet de norme pour les préparations pour nourrissons.

PROJET DE NORME POUR LE JUS DE RAISIN CONSERVE EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCEDES PHYSIQUES (ALINORM 74/14, annexe II - étape 6)

Liste des ingrédients

23. On a soulevé la question de la nomenclature à utiliser avec le jus de raisin reconstitué. Plusieurs pays ont indiqué qu'ils préféreraient que la désignation "jus de raisin reconstitué" figure en plus grands caractères que la liste des ingrédients. Après de longs débats, on a suggéré de modifier comme suit l'alinéa 7.2.2: "Dans le cas des jus de raisin fabriqués à partir de concentrés, le fait qu'il y a eu reconstitution doit être déclaré sur l'étiquette de la manière suivante: "jus de raisin préparé à partir de concentré" ou "jus de raisin reconstitué" ou "jus de raisin préparé à partir de jus de raisin concentré"."

Contenu net

24. A titre de remarque générale concernant toutes les normes applicables à des produits vendus à l'état liquide, la délégation du Royaume-Uni a estimé que l'alinéa relatif au contenu net (7.3 dans la présente norme) devait être modifié par l'insertion des mots suivants: "dans le cas des unités du système britannique, il faudra utiliser des unités de capacité", pour éviter ainsi que l'on utilise des unités de volume ("cubic inches") et préciser qu'il faut utiliser des unités de capacité ("fluid ounces").

Spécifications additionnelles

25. La délégation de la Suisse a signalé que le mot anglais "carbonated" devait se traduire en français par "gazéifié".

26. La délégation des Pays-Bas a déclaré, à titre de remarque générale, que tous les comités s'occupant de produits devraient examiner la possibilité d'inclure dans leurs normes une disposition relative à l'identification des lots.

PROJET DE NORME POUR LE CONCENTRE DE JUS DE RAISIN CONSERVE EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCÉDES PHYSIQUES (ALINORM 74/14, annexe III - étape 6)

27. Etant donné qu'il n'est techniquement pas possible de gazéifier le concentré pour obtenir un produit gazéifié reconstitué, il faudrait supprimer le paragraphe 6.2. A l'alinéa 7.6.3, il faudrait ajouter ce qui suit: "ne peuvent être représentés graphiquement sur l'étiquette que des raisins ou jus de raisin de la variété présente dans le produit". On a précisé aussi que le paragraphe 7.7 indiquant comment reconstituer le jus devrait être divisé en deux parties, l'une destinée à l'information du consommateur et l'autre aux indications, sur les documents commerciaux notamment, intéressant les industriels et les commerçants.

PROJET DE NORME POUR LE CONCENTRE SUCRE DE JUS DE RAISIN DU TYPE LABRUSCA CONSERVE EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCÉDES PHYSIQUES (ALINORM 74/14, annexe IV - étape 6)

28. La principale remarque formulée à l'égard de ce produit a été l'observation d'ordre général concernant la déclaration de l'acide l-ascorbique comme antioxygène (voir par. 11 ci-dessus).

PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT (ALINORM 74/10, annexe IV - étape 6)

29. En ce qui concerne l'alinéa 7.4.2, les délégations de la Suède et des Etats-Unis d'Amérique ont estimé que, dans l'intérêt du consommateur, les petits conditionnements ne nécessitant pas une déclaration du poids net devraient être de 26 g plutôt que de 50 g.

PROJET DE NORME POUR LE BEURRE DE CACAO (ALINORM 74/10, annexe III - étape 6)

30. On s'est demandé à ce propos pourquoi la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées devrait s'appliquer à ce produit qui n'est pas vendu au détail. On a précisé que les renseignements d'étiquetage sont demandés dans les documents accompagnant les conditionnements en vrac (par. 7.5) et que, selon le Comité, cela faciliterait le commerce. Il est aussi apparu que l'alinéa 7.4.2 devrait être supprimé puisque les traitements prévus pour ce produit (raffinage et désodorisation) ne sauraient être considérés comme modifiant sa nature.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE JUS D'ANANAS CONSERVE EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCÉDES PHYSIQUES (ALINORM 74/14, annexe V - étape 5)

31. En plus des remarques générales pertinentes relatées ci-dessus, le Royaume-Uni a précisé qu'il préférerait que l'on autorise dans la version anglaise les deux expressions "sweetened pineapple juice" et "pineapple juice with sugar" et qu'au paragraphe 7.7 la disposition relative aux renseignements sur les conditionnements en vrac devrait être rendue obligatoire en remplaçant le mot "should" par "shall".

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS JAUNES TREMPES EN CONSERVE (ALINORM 74/20, annexe X - étape 5)

32. On est convenu que la disposition relative aux colorants autorisés (alinéa 7.1.5) devrait être placée à l'endroit que le Comité de l'étiquetage choisira à sa prochaine session d'une manière générale pour l'emplacement des déclarations de ce type (voir par. 11 ci-dessus). On a aussi jugé que, dans le cas de ce produit, le pays d'origine devrait être le pays de transformation et qu'il faudrait par conséquent supprimer l'alinéa 7.5(b).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREVETTES SURGELEES (ALINORM 74/18A, annexe III - étape 5)

33. Les observations générales formulées pendant la présente réunion à l'égard des produits de la pêche congelés, s'appliquent également à ce produit.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FILETS DE MERLU SURGELES (ALINORM 74/18A, annexe V - étape 5)

34. Par analogie avec le projet de norme pour les filets de morue et d'églefin surgelés et avec les remarques générales formulées auparavant, il faudrait remanier les spécifications d'étiquetage de cette norme et en particulier rendre obligatoires les dispositions relatives à l'identification des lots en remplaçant le mot "peuvent" par "doivent" au paragraphe 6.6.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

35. Le Comité décide que sa prochaine session durera cinq jours (du 26 au 30 mai 1975) et se tiendra à Ottawa (Canada). En plus de procéder à des confirmations, il examinera des directives concernant les allégations (y compris la définition des termes) ainsi que le datage et l'entreposage, et l'étiquetage des conditionnements en vrac. Les observations des gouvernements au sujet de la déclaration des propriétés nutritives sur l'étiquette et de l'harmonisation des détails de caractère non technique seront étudiées, de même que certains problèmes soulevés lors de la présente réunion, par exemple l'emplacement et l'utilisation de noms génériques pour certains additifs. La réunion se tiendra en anglais, en français et en espagnol.

- - - - -

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

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

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

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

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. K. Smolka
Zaünersgasse 1-3
1030 Vienna

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Adalberto B. de Alcantara
Ministerio de Agricultura
Dipoa/MA Ed. Gilberto Salomão 130
Brasilia D.F.

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

CANADA

Dr. D.G. Chapman (Chairman)
Assistant Director General
Food Directorate
Health Protection Branch
Carlingwood Plaza, Ottawa K1A OL2

CANADA (cont.)

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

B.L. Smith
Head Office of International Food Standards
Health Protection Branch
Carlingwood Plaza
Ottawa K1A OL2

D.M. Smith
Senior Scientist
International Health Service
Dept. National Health and Welfare
Ottawa K1A OL9

CUBA

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

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

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

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

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

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

DENMARK (cont.)

K. Andreasen
Veterinarian
Landbrugsraadet Axelborg
Copenhagen

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

FRANCE
FRANCIA

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

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

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

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

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

GHANA

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

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

GHANA (cont.)

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

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

IRAN

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

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

ITALY
ITALIE
ITALIA

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

JAPAN
JAPON

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

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

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

KUWAIT
KOWEIT

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

KUWAIT (cont.)

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

MEXICO
MEXIQUE

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

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

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

MJ.M. Osse
Direction Agricultural Industries
and International Trade
Ministry of Agriculture and Fisheries
1º v.d. Boschstraat 4
Den Haag

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

Dr. Lyklema Hendrix
Ministerie van Economische Zaken
The Hague

Dr. Otto Knottnerus
Stadhouders plantsoen 12
The Hague

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

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

NIGERIA

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

NIGERIA (cont.)

O. Bassir
Department of Biochemistry
Ibadan University
Ibadan

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

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

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Petter Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo

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

PERU
PEROU

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

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

PHILIPPINES
FILIPINAS

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

POLAND
POLOGNE
POLONIA

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

SENEGAL

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

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

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

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

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

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

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

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

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

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

Dr. Werner Hausheer
124 Grenzacherstrasse
CH 4002 Basel

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

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

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

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

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

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

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

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

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

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

UNITED STATES OF AMERICA (cont.)

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

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

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

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

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

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

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

European Economic Community
Conseil des Communautés Européennes

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

Association of Official Analytical Chemists

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

International Organisation of Consumers'
Unions

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

International Secretariat for the Industries
of Dietetic Food Products

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

FAO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA FAO
SECRETARIA DE LA FAO

L.W. Jacobson
Food Standards Officer
FAO, Rome

WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA OMS
SECRETARIA DE LA OMS

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

FAO Regional Office for Africa

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