

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/2-MMP
Febrero de 2016

A: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **Petición de observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo**

PLAZO: **31 de marzo de 2016**

OBSERVACIONES:	Enviar a:	Con copia a:
	Punto de Contacto del Codex de Nueva Zelandia Ministerio de Industrias Primarias Wellington Nueva Zelandia Correo electrónico: codexNZ@mpi.govt.nz	Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. En la carta circular CL 2015/28-MMP se solicitaron observaciones sobre el Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo, preparado por un grupo de trabajo electrónico, presidido por Dinamarca.
2. Se recibieron observaciones de cinco países miembros, una organización miembro y una organización en calidad de observador. Dos países miembros respondieron a la solicitud pero no formularon observaciones.
3. Se revisó el anteproyecto de norma en base al examen y análisis de las observaciones (contenidas en el Apéndice II). Queda pendiente una sola cuestión referente a permitir los antiaglutinantes porque, de momento, no hay consenso. Posibles soluciones sobre esta cuestión se esbozan en la Sección 4 del Apéndice II.

PASOS SIGUIENTES

4. En vista del nivel de consenso con respecto al anteproyecto de norma, Nueva Zelandia, en calidad de presidente del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, no ve la necesidad de convenir una reunión presencial del grupo de trabajo.
5. En base a las observaciones recibidas en respuesta a esta Circular, Nueva Zelandia tomará una decisión con respecto al avance del anteproyecto de norma en el Procedimiento de trámites.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

6. Se solicitan observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo (Apéndice I).
7. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a enviar observaciones por escrito y **preferiblemente por correo electrónico**, a la dirección indicada anteriormente y mediante los Puntos de contacto del Codex, **antes del 31 de marzo de 2016**. Las observaciones deberán presentarse de conformidad con la orientación general para la presentación de observaciones (Apéndice III), y en Word, a fin de facilitar el análisis y la recopilación de los textos.

Apéndice I

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO

(N16-2015)

(En el Trámite 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los permeados lácteos en polvo, según se los describe en la Sección 2 de esta norma, ya sean destinados a su elaboración ulterior y/o como ingredientes de otros alimentos.

2. DESCRIPCIÓN

Los permeados lácteos en polvo son productos de leche en polvo caracterizados por un contenido elevado de lactosa:

- elaborados a partir de permeados que se obtienen extrayendo, por filtración con membranas y en la medida en que resulte práctico, la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de la leche, el suero¹; la nata² (crema); y/o el suero de mantequilla dulce y/u otras materias primas similares, y/u
- obtenidos mediante otras técnicas de elaboración que consisten en extraer la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de las mismas materias primas enumeradas en el punto (a) y que dan como resultado un producto final cuya composición se indica en la sección 3.3.

El permeado de suero en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de suero. El permeado de suero se obtiene extrayendo del suero las proteínas del suero pero no la lactosa.

El permeado de la leche en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de la leche³.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materias primas

Permeado lácteos en polvo: Permeado de la leche, permeado de suero, permeado de nata (crema), permeado de suero de mantequilla dulce y/o productos lácteos similares que contienen lactosa

Permeado de suero en polvo: Permeado de suero

Permeado de la leche en polvo Permeado de la leche

3.2 Ingredientes permitidos

Productos de lactosa⁴ en la elaboración de productos precrystalizados.

3.3 Composición

Criterios	Permeado lácteo en polvo	Permeado de suero en polvo	Permeado de la leche en polvo
Contenido mínimo de lactosa anhidra ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Contenido máximo de proteína de la leche ^(b) (m/m)	7,0% (=1,1% N)	7,0% (=1,1% N)	5,0% (=0,8% N)
Contenido máximo de grasa láctea	1,5%	1,5%	1,5%
Contenido máximo de ceniza (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Contenido máximo de humedad ^(c) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

- Aunque los productos pueden contener tanto lactosa anhidra como monohidrato de lactosa, el contenido en lactosa se expresa como lactosa anhidra. 100 partes de monohidrato de lactosa contienen 95 partes de lactosa anhidra.
- El contenido de proteína es de 6,38 multiplicado por el total de nitrógeno determinado por el método Kjeldahl.
- El contenido de humedad no incluye el agua de la cristalización de la lactosa.

¹ Para la definición de suero, véase la Norma para Sueros en Polvo (CODEX STAN 289-1995)

² Para la definición de nata (crema), véase la Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas (CODEX STAN 288-1976)

³ Para la definición de permeado lácteo, véase la Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo (CODEX STAN 207-1999)

⁴ Para la definición de lactosa, véase la Norma para los azúcares (CODEX STAN 212-1999)

De acuerdo con la disposición de la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se podrá modificar la composición de los permeados lácteos en polvo incluidos en la presente norma para ajustarla a la composición deseada para el producto final, por ejemplo, mediante la desmineralización parcial. Sin embargo, se considera que las modificaciones a la composición que vayan más allá de los valores mínimos o máximos ya especificados para la lactosa, la proteína láctea, la grasa láctea, las cenizas y la humedad no se ajustan a la Sección 4.3.3 de la *Norma general para el uso de términos lecheros*.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[4.1 El siguiente cuadro contiene las únicas clases funcionales que podrán utilizarse para las categorías especificadas de producto. En cada clase, y si están permitidos según las indicaciones del cuadro, sólo son aceptables, para los alimentos que se ajustan a esta norma, los aditivos correspondientes a la categoría de alimentos **[por determinar]**, utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.]

Clase funcional	Permeado lácteo en polvo	Permeado de suero en polvo	Permeado de la leche en polvo
Estabilizadores	÷	÷	÷
Agentes endurecedores	÷	÷	÷
Emulsionantes	÷	÷	÷
Agentes antiaglutinantes	[X]	[X]	[X]
Antioxidantes	÷	÷	÷

X = Los aditivos de esta clase tienen justificación desde el punto de vista tecnológico.

÷ = Los aditivos de esta clase no tienen justificación desde el punto de vista tecnológico.

[Lista de aditivos (deben remitirse al CCFA para su inclusión en la NGAA):

N. ° SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
Agentes antiaglutinantes:		
170(i)	Carbonato de calcio	10.000 mg/kg individualmente o en combinación
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	
460(ii)	Celulosa en polvo	
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	10 000 mg/kg individualmente o en combinación
530	Óxido de magnesio	
542	Fosfato de huesos	4 400 mg/kg
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg individualmente o en combinación
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	10 000 mg/kg

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Se podrán utilizar coadyuvantes de elaboración inocuos y aptos, incluidas las sustancias* modificadoras del pH para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo, y para prevenir obstrucciones en el caudal del producto.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

* Los ejemplos incluyen el ácido clorhídrico, el hidróxido de calcio, el hidróxido de potasio y el hidróxido de sodio.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica esta norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes que se especifican para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de las materias primas incluidas en esta norma deberá cumplir con los niveles máximos de toxinas y contaminantes que se especifican para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos para los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos por la CAC para la leche.

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los *Códigos de prácticas de higiene* y los *Códigos de prácticas*. Los productos deberían ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser **permeado lácteo en polvo**. Los productos que cumplan con las descripciones pertinentes de la Sección 2 podrán denominarse **permeado de la leche en polvo** y **permeado de suero en polvo**, respectivamente.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la sección 7 de esta norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y, de ser necesario, las instrucciones de almacenamiento, deberán indicarse ya sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

8. MÉTODOS DE MUESTREO Y DE ANÁLISIS

Véase CODEX STAN 234-1999.

Está previsto remitir el siguiente cuadro al CCMAS para su incorporación en CODEX STAN 234-1999:

Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Lactosa, anhidra	ISO 22662 FIL 198:2007 – Leche y productos lácteos – Determinación de lactosa*	HPLC (Cromatografía de líquidos de alta resolución- CLAR)	II
Grasa láctea	ISO 1736 FIL 009:2008 - Leche en polvo y productos de leche en polvo - Determinación del contenido de grasa	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I.
Proteína láctea (nitrógeno)	ISO 8968-1 FIL 020-1:2014 - Leche y productos lácteos - Determinación del contenido de nitrógeno - Parte 1	Titulometría, principio de Kjeldahl y cálculo de proteína cruda; el contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el total de nitrógeno determinado mediante el principio de Kjeldahl	I.
Humedad**	ISO 5537 FIL 026:2004 - Leche en polvo - Determinación del contenido de humedad	Gravimetría (secado a 87°C)	I.
Cenizas	NMKL 173:2005 – Cenizas Determinación gravimétrica en los alimentos AOAC 930.30-1930 – Ceniza de la leche en polvo	Gravimetría, (incineración a 550°C)	IV

* El tamaño de la porción sometida a ensayo de los permeados lácteos en polvo debe oscilar entre los 0,200 g y 0,260 g en lugar de 0,300 g aproximadamente.

** El contenido de humedad excluye el agua cristalizada vinculada a la lactosa.

REVISIÓN Y ANÁLISIS DE LAS OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3 DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO (2015/28-MMP)

1. El presente informe contiene el resumen y el análisis de las observaciones⁵ en respuesta a CL 2015/28 MMP, presentadas por Argentina, Canadá, los Estados Unidos de América, la India, Perú, la Unión Europea y la FIL, referentes al Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo, en el Trámite 3. Costa Rica y Suiza no formularon observaciones.²

SECCIÓN 2 - Descripción

2. Un país señaló que la filtración con membranas no representa el único método tecnológico para obtener permeados lácteos y sugirió suprimir dicha filtración para simplificar la descripción, eliminando la necesidad del punto b).

3. Se recomienda no aceptar la sugerencia ya que no tiene consecuencias prácticas y, además, otros miembros están de acuerdo con la redacción actual.

4. Otro país sugirió suprimir la referencia a la nata (crema) debido a que el producto contiene poca lactosa y no se utiliza como materia prima en la elaboración de permeados.

5. Se recomienda no aceptar la sugerencia. Se destaca que la crema (nata) tiene un contenido mínimo de grasa láctea del 10%. El contenido de lactosa de la fracción no grasa de las cremas de bajo contenido de grasa es suficientemente elevado para producir permeados lácteos en polvo.

SECCIÓN 3.2 - Ingredientes permitidos

6. Hubo varias sugerencias con respecto a los coadyuvantes de elaboración.

7. En una de las observaciones se recomendó trasladar la referencia a coadyuvantes de elaboración y agregar el título "Coadyuvantes de elaboración" a la sección 4, Aditivos alimentarios, en aras de la claridad y de conformidad con las disposiciones del Manual de Procedimiento.

8. En dos observaciones se recomendó sustituir "regulador de la acidez" con "sustancias modificadoras del pH", a fin de evitar confusiones con la clase funcional de los aditivos alimentarios. En otra recomendación se sugirió listar dichas sustancias.

9. En una observación se recomendó esclarecer la traducción al español de la oración "prevenir el ensuciamiento en las corrientes de producto" y sustituirla por "prevenir obstrucciones en el caudal del producto" (en inglés, "*prevent obstructions in product streams*").

10. Se recomienda aceptar las propuestas, excepto que el listado de las sustancias modificadoras del pH no resulte en una lista exhaustiva. Se sugiere el texto siguiente para la sección 4:

Coadyuvantes de elaboración

Se podrán utilizar coadyuvantes de elaboración inocuos y aptos, incluidas las sustancias modificadoras del pH a fin de mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo, y para prevenir obstrucciones en el caudal del producto. (La última frase en la versión en español sería "obstrucciones en el caudal del producto").

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

* Los ejemplos incluyen el ácido clorhídrico, el hidróxido de calcio, el hidróxido de potasio y el hidróxido de sodio.

SECCIÓN 3.3 - Composición

11. En una observación se destacó que en la norma no se hace una diferenciación clara entre los productos y la lactosa; situación preocupante con respecto a la identidad del producto durante su comercialización y temas afines. En teoría, sería posible vender lactosa con la denominación de permeado de suero en polvo. Se sugirieron posibles enmiendas.

12. Se recomienda no aceptar la sugerencia debido a que no pareciera tener consecuencias prácticas en el comercio. El precio de mercado de la lactosa es superior al del permeado de suero en polvo, por consiguiente, la comercialización de la lactosa, de conformidad con CODEX STAN 212-1999, con la denominación "permeado de suero en polvo, plantea un riesgo insignificante.

⁵ Las observaciones están disponibles en: ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccmmp/ccmmp11/Comments_in_replies_to_CL_2015_28.pdf.

13. La FIL informó que actualmente investiga si sería más adecuado sustituir los límites máximos de la proteína láctea con los límites máximos para el contenido de nitrógeno, debido a que dichos límites se refieren al remanente de la elaboración y no a la calidad nutricional. La investigación trata sobre argumentos a nivel tecnológico y las repercusiones para las prácticas de comercio. La FIL recomendó, por el momento, agregar el equivalente del contenido de nitrógeno a las especificaciones para proteína (los valores son los límites actuales para el máximo de proteína dividido por un factor de 6,38).

14. Se recomienda aceptar la propuesta de la FIL. La tabla de composición sería la siguiente:

Criterios	Permeado lácteo en polvo	Permeado de suero en polvo	Permeado de la leche en polvo
Contenido mínimo de lactosa anhidra ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Contenido máximo de proteína láctea ^(b) (m/m)	7,0% (=1,1% N)	7,0% (=1,1% N)	5,0% (=0,8% N)
Contenido máximo de grasa láctea (m/m)	1,5%	1,5%	1,5%
Contenido máximo de ceniza (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Contenido máximo de humedad ^(c) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

SECCIÓN 4 - Aditivos alimentarios

15. Un país recomendó suprimir de la tabla las clases funcionales que no están permitidas.

16. No obstante, la tabla en curso proporciona información útil con respecto a las clases funcionales de los aditivos utilizados usualmente en los productos de leche en polvo. Se recomienda no aceptar la sugerencia.

17. Una organización miembro expresó que los aditivos alimentarios no deberían utilizarse en los productos de permeados lácteos y que el uso de antiaglutinantes no se justifica ni es necesario para su elaboración. Al aplicar la tecnología adecuada a la cristalización de la lactosa, se pueden elaborar los permeados lácteos en polvo sin necesidad de ningún aditivo alimentario. No obstante, otros países respaldaron el uso de antiaglutinantes en los permeados lácteos en polvo. Un país sugirió incorporar una nota a pie de página excluyente que identificara los casos en que los antiaglutinantes no son adecuados, por ejemplo, cuando dichas sustancias se usan en la elaboración de fórmulas para lactantes.

18. No hay consenso de momento con respecto al uso de antiaglutinantes. Por consiguiente, el texto referente a los aglutinantes se coloca entre corchetes para observaciones ulteriores.

19. Se presentan las siguientes opciones para una posible solución:

- La incorporación de una nota a pie de página excluyente que identifique los casos en que los antiaglutinantes no son adecuados, por ejemplo, cuando dichas sustancias se usan en la elaboración de fórmulas para lactantes.
- La exclusión de los aglutinantes de una o más categorías de los tres productos;
- Utilización limitada a los países cuya legislación nacional permite el uso de aglutinantes en el país de venta.

Sección 7.1 - Denominación del alimento

20. Un país propuso un texto alternativo: "Cuando proceda en el país de venta, la denominación que no se ajuste a lo especificado como permeados lácteos en polvo, permeado de la leche en polvo y permeado de suero en polvo, según corresponda; éste podrá reemplazarse por otra denominación equivalente, según corresponda a la naturaleza del producto".

21. No se recomienda la propuesta, ya que ello anularía el objetivo mismo de una norma del Codex para productos, que es el de vincular denominaciones específicas a características específicas (por ej. descripción, composición, etc.).

22. Los Estados Miembros de la Unión Europea propusieron suprimir el segundo párrafo de esta sección y señalaron que la denominación de los productos debería ser acorde con los productos descritos en la sección 2 de la presente norma.

23. Se recomienda aceptar la propuesta ya que las denominaciones alternativas debilitarán el efecto de la norma en el comercio.

Sección 7.2 - Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

24. Un país consideró que no se debería reemplazar el nombre y dirección del fabricante o envasador con una marca de identificación, ya que se requiere toda la información en el envase a fines de la trazabilidad.
25. Se recomienda no aceptar esta propuesta ya que en el texto de 7.2 se utiliza la terminología normalizada que se aplica a todas las normas del Codex para productos lácteos.

SECCIÓN 8 - Métodos de muestreo y análisis

Determinación de lactosa:

26. Un país sugirió que se necesitaba un método diferente para la determinación de lactosa debido a que el método enzimático tiene un margen de error importante que impediría la diferenciación entre un permeado lácteo y la lactosa, cuando el contenido de lactosa en el permeado es de 95% aproximadamente. Recomendó la referencia al método HPLC ISO 22662|FIL 198:2007.
27. La FIL estuvo de acuerdo con la sugerencia y señaló que este método se considera aplicable a los permeados lácteos en polvo siempre y cuando se adapte la porción de ensayo entre 0,200 y 0,260 g a fin de que el contenido de lactosa esté dentro del rango de medición para este método.

Determinación de cenizas:

28. La FIL recomendó adoptar el método NMKL 173.

Equivalencia con los Métodos AOAC:

29. Un país recomendó que se listaran varios métodos AOAC. La FIL informó que habían evaluado los métodos AOAC pertinentes para determinar si eran equivalentes a los métodos identificados. No existen métodos AOAC equivalentes para lactosa, grasa láctea, nitrógeno o humedad. No obstante, AOAC 930.30-1930 es equivalente al método NMKL.
30. Se propone la siguiente tabla revisada sobre métodos de análisis, en base a las observaciones presentadas.

Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Lactosa, anhidra	ISO 22662 FIL 198:2007 – Leche y productos lácteos – Determinación de lactosa*	HPLC (cromatografía líquida de alta resolución)	II
Grasa láctea	ISO 1736 FIL 009:2008 - Leche en polvo y productos de leche en polvo - Determinación del contenido de grasa	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Proteína láctea (nitrógeno)	ISO 8968 FIL 020-1:2014 – Leche y Productos lácteos – Determinación del contenido de nitrógeno – Parte 1	Titulometría, principio de Kjeldahl y cálculo de proteína cruda; el contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el total de nitrógeno determinado mediante el principio de Kjeldahl	I
Humedad**	ISO 5537 FIL 026:2004 - Leche en polvo - Determinación del contenido de humedad	Gravimetría (secado a 87°C)	I
Cenizas	NMKL 173:2005 – Cenizas, determinación gravimétrica en los alimentos AOAC 930.30-1930 – Cenizas de la leche en polvo	Gravimetría, (incineración a 550°C)	IV

* El tamaño de la porción sometida a ensayo de los permeados lácteos en polvo debe oscilar entre los 0,200 g y 0,260 g en lugar de 0,300 g aproximadamente.

** El contenido de humedad excluye el agua cristalizada vinculada a la lactosa.

PAUTAS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Al objeto de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil, se ruega a los miembros y observadores que aún no estén procediendo de este modo que presenten sus observaciones bajo los siguientes epígrafes:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

En las observaciones específicas, se debería incluir una referencia a la sección/párrafo del documento en cuestión.

Se ruega a los miembros y observadores que, cuando propongan modificaciones para párrafos específicos, acompañen su propuesta de enmienda con el fundamento correspondiente. Los textos adicionales deberán ir subrayados y en negrilla y las supresiones ~~tachadas~~.

A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se les ruega no colocar textos con colores o sombreados, ni utilizar el control de cambios, puesto que los documentos se imprimen en blanco y negro, y las marcas suelen desaparecer al copiar y pegar las observaciones en el documento recopilado.

A fin de disminuir el volumen de las traducciones y ahorrar papel, se ruega a los miembros y observadores no reproducir el documento completo, sino únicamente las partes del texto en las que se proponen cambios y/o enmiendas.