

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

CX/MMP 10/9/3, Add. 3

Enero de 2010

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

Novena reunión

Auckland, Nueva Zelanda, 1 - 5 de febrero de 2010

**DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL
CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003) REFERENTE A LAS
BEBIDAS A BASE DE LECHE FERMENTADA, PREPARADO PARA LA REUNIÓN DEL GRUPO
DE TRABAJO PRESENCIAL**

*A llevarse a cabo el domingo 31 de enero de 2010 a las 9 horas en la Sala Tasman del Hotel Rendezvous,
Auckland*

Documento preparado por Indonesia, presidente del Grupo de Trabajo Presencial

I. INTRODUCCIÓN

1. Durante la 9ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos se considerará como tema 3 del programa, la aprobación final del Proyecto de Enmienda a la Norma del Codex para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada, en el Trámite 7. En la 8ª reunión del Comité se estableció un grupo de trabajo presencial, encabezado por Indonesia, a fin de facilitar el debate sobre el proyecto de enmienda.

2. La Delegación de Indonesia preparó el presente documento de trabajo tomando en cuenta todas las observaciones recibidas en el Trámite 6 a fin de facilitar las deliberaciones durante la reunión del grupo de trabajo.

II. ANTECEDENTES

3. Durante el 26º Período de Sesiones la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) recomendó al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) que considerara las Bebidas a base de leche fermentada como nuevo trabajo y señaló que al emprender el trabajo tendría que decidir si lo que se proponía era añadir disposiciones a la norma vigente o elaborar una nueva norma¹.

4. Durante su 6ª reunión en 2004, el CCMMP convino en establecer un grupo de trabajo, encabezado por Indonesia, para examinar el modo de emprender un nuevo trabajo sobre las Bebidas a base de leche fermentada y preparar una propuesta para que fuera considerada en la siguiente reunión².

5. Los miembros del Comité acordaron que independientemente del modo de abordar el nuevo trabajo sobre las Bebidas a base de leche fermentada no se reanudarían las deliberaciones sobre las disposiciones ya estipuladas en la Norma del Codex para Leches Fermentadas.

6. El CCMMP convino en distribuir una plantilla sobre las disposiciones relativas a las Bebidas a base de leche fermentada, parte de las observaciones de la FIL contenidas en CX/MMP 04/6/2-Add. 1, para recabar observaciones en el Trámite 3 y su consideración en la siguiente reunión. Quedó entendido que el documento se distribuiría para recabar observaciones únicamente sobre su contenido, y no con respecto a si debía

¹ ALINORM 03/41, párrafos 98 y 141.

² ALINORM 04/27/11, párrafo 146.

elaborarse como adición a la actual Norma para las Leches Fermentadas o como norma independiente³.

7. Durante la 7ª reunión del CCMMP en 2006, se acordó continuar con la labor según lo había propuesto el Grupo de Trabajo, encabezado por Indonesia, en el claro entendimiento de que el ámbito del trabajo estaría limitado a la elaboración de disposiciones relativas a las bebidas a base de leche fermentada para incluirlas en la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* sin iniciar ninguna nueva deliberación sobre las disposiciones actualmente incluidas en la Norma⁴.

8. El CCMMP señaló que se comercializaban bebidas a base de leche fermentada que no estaban incluidas en la Norma. El Comité solicitó a la Federación Internacional de Lecherías (FIL) que llevara a cabo un estudio relativo a la naturaleza de las bebidas a base de leches fermentadas existentes en el mercado que no estuvieran incluidas en la *Norma del Codex para las Leches Fermentada*⁵ fin de tener mayor conocimiento sobre el tipo de productos a ser incluidos en el nuevo trabajo.

9. Se destacó que se debía examinar las disposiciones en cuanto a contenido, terminología y presentación y que las mismas presentarse de manera tal que se diferenciaron claramente de las disposiciones actualmente incluidas en la Norma.

10. El Comité convino en devolver el anteproyecto al Trámite 2, con su nuevo título de Anteproyecto de Enmienda a la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas* referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas, para que un grupo de trabajo, reunido por medios electrónicos y encabezado por Indonesia, lo redactara nuevamente. Se acordó que el Grupo de Trabajo, al reformular el documento, tomaría en consideración el debate anteriormente mencionado y la información proporcionada por la FIL. El documento revisado sería posteriormente distribuido para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su consideración en la siguiente reunión del Comité⁵.

11. El Comité indicó que el trabajo se finalizaría para 2010 (9ª reunión)⁶.

12. En el informe de la FIL se concluyó que en el mercado internacional había más de cien bebidas a base de leche fermentada que no estaban incluidas en la Norma. La mayoría tenía un nivel mínimo de contenido de proteína láctea de 1,1% y un nivel máximo de 1,3%. Tal como se sugirió en el cuestionario de la FIL, la leche o sus constituyentes representan una parte esencial en cuanto a la cantidad en el producto final⁷.

13. En la 8ª reunión del CCMMP de 2008 se acordó remitir el anteproyecto de enmienda a la *Norma del Codex para las Leches Fermentadas*, con su nuevo título, al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 5 (véase el adjunto al Documento de Trabajo, el Apéndice IV de ALINORM 08/31/11) y remitir la sección sobre aditivos alimentarios para la aprobación del Comité sobre Aditivos Alimentarios. A efectos de facilitar el debate durante la próxima reunión y para lograr un ulterior avance de la labor en el procedimiento de trámites, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo presencial encabezado por Indonesia para considerar el documento, y otras observaciones presentadas en el Trámite 6. El Grupo de Trabajo, abierto a todas las delegaciones y con el inglés como lengua de trabajo, se reuniría con antelación a la siguiente reunión del Comité⁸.

14. El Comité indicó que el trabajo se finalizaría para la novena reunión.

15. La 48ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios aprobó la sección relativa a los aditivos alimentarios de la enmienda propuesta⁹. El 31º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó el anteproyecto de Enmienda en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6, tal como se había propuesto en la 8ª reunión del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos. Se le solicitó a los miembros que previamente habían presentado observaciones sobre la descripción (o sea, el contenido mínimo de los ingredientes lácteos), la composición u otros aspectos del anteproyecto, que enviaran sus

³ ALINORM 04/27/11, párrafo 148.

⁴ ALINORM 06/29/11, párrafo 89.

⁵ ALINORM 06/29/11, párrafo 93.

⁶ ALINORM 06/29/11, párrafo 96.

⁷ ALINORM 06/29/11, párrafo 97.

⁸ Estudio de la Federación Internacional de Lecherías (FIL), 070112, acerca de la naturaleza de bebidas a base de leche fermentadas que existen en el mercado y que no están incluidas en la Norma del Codex para Leches Fermentadas (Codex STAN 243-2003).

⁹ ALINORM 08/31/12, párrafo 48.

observaciones al Comité para su consideración¹⁰.

16. Posteriormente a su aprobación en el Trámite 5, la Secretaría del Codex distribuyó la Circular CL 2008/23 MMP a todos los miembros y observadores solicitando que enviaran sus observaciones sobre el anteproyecto antes del 30 de septiembre de 2009. Las observaciones recibidas se encuentran en los documentos 'CX/MMP 10/9/3 Rev. de diciembre 2009' y 'CX/MMP 10/9/3 Add. 1, de diciembre 2009'. Ambos fueron distribuidos recientemente por la Secretaría del Codex.

III. ADELANTOS LOGRADOS EN LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL CCMMP

17. Se adelantó mucho la labor en la 8ª reunión del CCMMP por lo cual el Comité apoyó el avance del anteproyecto de enmienda al Trámite 5. En particular, el CCMMP acordó lo siguiente¹¹:

- Cambiar el título a "Bebidas a base de leche fermentada" para diferenciar dichos productos de los que ya se hallan incluidos en la norma actual.
- Enmendar la descripción en la sección 2.4:
 - para incluir otros ingredientes tales como 'suero'; y
 - para reemplazar el contenido mínimo de 'ingredientes lácteos' con un contenido mínimo de 'leche fermentada', a fin de destacar que la leche fermentada es el ingrediente principal de dichos productos, y evitar el uso del término 'ingredientes lácteos' que carece de definición.
- Se acordó asimismo insertar el siguiente párrafo final a la sección 2.4: "Se podrían agregar otros microorganismos en lugar de cultivos de inicio". - para reflejar la actual práctica de utilización.
- Añadir a la sección 3.2 referente a los Ingredientes permitidos: "para incluir otros microorganismos aptos e inoos (para productos mencionados en la sección 2.4) y "leche y productos lácteos" (para productos mencionados en la sección 2.4)" a la lista de ingredientes permitidos de acuerdo a las enmiendas efectuadas a la descripción (véase párrafos 40-41).
- Incluir en la sección 4 las clases funcionales de aditivos alimentarios que estén tecnológicamente justificadas para su uso en dichos productos, según lo recomendó el Grupo de Trabajo ad hoc Sobre Aditivos Alimentarios (véase párrafo 4) como se indica en el DSC 14 (recomendación 5). El Comité también convino en que los mismos aditivos alimentarios que se utilizan en las Leches Fermentadas y en las Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico eran apropiados para ser utilizados en bebidas a base de leches fermentadas.
- Trasladar la propuesta sección 7.1.3 sobre las bebidas a base de leche fermentada a una nueva sección 7.1.4. Enmendar ese párrafo de manera de indicar que dichos productos deberían ser designados como bebidas a base de leche fermentada y a la vez permitir el uso de denominaciones de variedad o nombres de uso común de acuerdo con la legislación nacional, y para indicar asimismo que cuando dichos productos son aromatizados, la designación debía incluir las principales sustancias aromatizantes o los sabores añadidos.

18. Aunque hubo consenso en el CCMMP con respecto a la mayoría de las secciones del anteproyecto de enmienda, tales como la descripción, el etiquetado y otras secciones del texto, se acordó mantener entre corchetes un contenido mínimo de leche fermentada del [40%] debido a las inquietudes planteadas por siete países, pese a que la mayoría de los países respaldó un contenido del 40%.

19. En particular, el Comité sostuvo un prolongado debate sobre el contenido mínimo de leche fermentada requerido para dichos productos. El Observador de la FIL indicó que la encuesta realizada a pedido del CCMMP 7, había indicado que la mayoría de los productos examinados tenía un contenido de proteína correspondiente al 40-50% de leche fermentada. En vista de los resultados de la encuesta muchas delegaciones propusieron un contenido mínimo de leche fermentada del 40%. Siete delegaciones propusieron un contenido mínimo de leche fermentada del 50% para cumplir con la definición de productos lácteos compuestos, según lo especifica la *Norma General Para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999), y para asegurar que el constituyente principal fuera la leche fermentada. El Comité tomó

¹⁰ ALINORM 08/31/12, párrafo 56 y Apéndice III.

¹¹ ALINORM 08/31/REP, párrafo 68.

nota de que la definición se prestaba a varias interpretaciones¹².

20. Asimismo, el Comité recordó su decisión de no reiniciar el debate sobre las disposiciones de la norma actual¹³.

IV. DEBATE DE TEMAS Y OBSERVACIONES RECIBIDAS

21. El Grupo de Trabajo presencial tiene como mandato considerar el Anteproyecto de Norma para las Leches Fermentadas referente a las Bebidas a base de Leche Fermentada y las observaciones recibidas en el Trámite 6 a fin de facilitar el debate durante la reunión del CCMMP y adelantar el trabajo en el Procedimiento de Trámites¹⁴.

22. Se solicita a los países miembros y observadores que centren sus observaciones en el porcentaje mínimo de leche fermentada, entre corchetes, de la sección 2.4. Este es el único tema pendiente debido a que no hubo consenso en la última reunión del CCMMP. El Comité deliberó y estuvo de acuerdo con todos los elementos del anteproyecto, con excepción del contenido entre corchetes. Además, es importante recordar que el Comité decidió no reiniciar el debate relativo a las otras disposiciones de la norma actual.

23. Veintiún países miembros enviaron observaciones, incluidas en los documentos CX/MMP 10/9/ 3 Rev. de diciembre de 2009 y CX/MMP 10/9/3 Add. 1 de diciembre de 2009.

24. La gran mayoría de las observaciones (16) respaldan suprimir los corchetes y mantener un contenido mínimo de leche fermentada del 40%.

25. En algunos comentarios adicionales incluidos en las observaciones se indica que el 40% de contenido mínimo de leche fermentada mencionado en el anteproyecto coincide con el resultado del estudio efectuado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) en 2007. Las conclusiones del mismo indicaban que había en el mercado mundial más de cien productos para beber elaborados con leche fermentada que no estaban incluidos en la norma y que la mayoría tenía un contenido mínimo de proteína láctea del 1,1% y un contenido máximo del 1,3% (equivalentes a un contenido mínimo de leche fermentada del 40% y un máximo del 50%). Este hecho llevó a los países miembros del Codex a emprender un trabajo destinado a abordar esta categoría de productos y fue reconocido ampliamente por la mayoría de los países que estuvieron representados en la última reunión del CCMMP en 2008 cuando la adopción de un contenido mínimo del 40% de leche fermentada fue ampliamente respaldada de acuerdo con el resultado del estudio de la FIL.

26. Asimismo, en la Sección 2.3 de la Norma General para Términos Lecheros se estipula que el “Producto lácteo compuesto, es un producto en el cual la leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre y cuando los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche”, aunque no se especifica ningún porcentaje. Las bebidas a base a leche fermentada son productos tradicionales, obtenidos mediante un procedimiento de elaboración optimizado en el cual la leche es el principal ingrediente. Los constituyentes no lácteos no reemplazan a ninguno de los constituyentes de la leche y, por lo tanto, la “leche fermentada” es un elemento esencial de estos productos. Los constituyentes no lácteos añaden características adicionales al producto, tales como sabor, textura, aroma y dulzor.

27. Más aún, se destaca que la inclusión de esta categoría de productos permitiría una especificación más definida de las Bebidas a base de leche fermentada y se distinguiría de las Leches Fermentadas Aromatizadas que actualmente está incluida en la norma como la única categoría de producto lácteo compuesto. Ello evitaría que los países consideraran erróneamente que las Bebidas a base de leche fermentada tienen que cumplir con alguna de las categorías actualmente incluidas en la norma. La inclusión de la categoría de Bebidas a base de leche fermentada en la Norma del Codex para Leches Fermentadas podría contribuir al desarrollo, innovación y fomento de esta categoría, un mayor conocimiento del consumidor y prácticas equitativas en el comercio de este tipo de productos.

28. Otras observaciones destacaron que mientras que un contenido mínimo de leche fermentada del 40% predomina en diferentes bebidas a base de leche fermentada, un contenido del 50% podría representar un obstáculo al comercio para los países en desarrollo. Uno de los principales objetivos de Codex es facilitar las

¹² ALINORM 08/31/11, párrafos 39-47.

¹³ ALINORM 08/31/11, párrafo 42.

¹⁴ ALINORM 08/31/11, párrafo 33.

prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Un mínimo del 40% sería aceptado por los países, especialmente los países en desarrollo que elaboran y comercializan este tipo de producto.

29. Entre los países que respaldan la aprobación del Anteproyecto en su versión actual, dos de ellos han hecho pedidos específicos. Cuba solicita que se agregue a la tabla de composición en el apartado 3.3. todos los requisitos allí evaluados referentes a las bebidas a base de leche fermentada. Tailandia propone que en la tabla de la sección referente a los aditivos alimentarios se permita la aplicación de gases de envasado en las leches fermentadas simples y en las bebidas a base de leche fermentada, ya que se utilizan en la elaboración de este tipo de producto.

30. Por otro lado, cinco países sugieren en sus observaciones un contenido mínimo más alto de leche fermentada, establecido al 50%.

31. En especial, Argentina, respaldada por Paraguay, sugiere establecer un contenido mínimo de ingredientes lácteos del 51% para garantizar que los ingredientes lácteos sean los componentes principales, conforme a lo dispuesto en la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999) y que el contenido mínimo para el añadido de leche fermentada se establezca al 40%. Argentina propone enmendar la última oración del primer párrafo de la sección 2.4. A saber: “*Las bebidas a base de leche fermentada tienen un contenido mínimo de componentes lácteos del 50% (m/m) y un contenido mínimo de leche fermentada del 40% (m/m).*”

32. Asimismo, Uruguay también respalda un contenido mínimo del 50% a fin de ajustarse a la definición pertinente de productos lácteos compuestos, según se especifica en la *Norma General para Términos Lecheros* (CODEX STA 206-1999) y está de acuerdo además en que se sustituya el contenido mínimo de "ingrediente lácteo" con el contenido mínimo de “leche fermentada”, pero cuestiona cómo será verificado el contenido mínimo de leche fermentada. Está de acuerdo con que se añada a la sección 3.2 otros microorganismos inocuos y aptos pero que esto sea acotado a una lista de microorganismo aceptados, ya no está de acuerdo que quede tan abierto (debería haber bacterias ácido lácticas que contribuyan a las características del producto terminado). Uruguay además reitera que hay que diferenciar claramente entre las leches fermentadas y las bebidas a base de leche fermentada de manera de evitar confundir al consumidor.

33. Costa Rica está de acuerdo en que las “bebidas a base de leche fermentada” se incluyan en la Norma del Codex para la Leche Fermentada aunque no está de acuerdo con el 40% sugerido para la denominación “*Bebidas a base de Leche Fermentada*” y propone las alternativas siguientes alternativas según se considere:

- i) Para la denominación “Bebida a base de leche fermentada” el contenido de leche fermentada debe ser mayor o igual que 50 %.
- ii) A razón de que este porcentaje sea menor que 50% y mayor o igual que 25%, se propone la denominación “Bebida con leche Fermentada”.

34. Irán también propone establecer un contenido mínimo del 50% , puesto que en la denominación “bebidas a base de leche fermentada”, la expresión “a base de” significa “parte esencial” en cuanto a la cantidad en la fórmula del producto, tal y como se describe en la sección 2.3 de la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999) respecto a la definición de “productos lácteos compuestos”. Como puede esperarse, las cantidades inferiores al [50%] no representan la "parte esencial" o “a base de” en lo que concierne a la definición de productos lácteos compuestos que figura en la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999). Irán también proporciona observaciones sobre otras cuestiones, tales como el uso de ingredientes lácteos o partes lácteas en lugar de leche fermentada y la sección 3.2 referente a los ingredientes permitidos.

35. En vista de las observaciones recibidas de dieciséis países (Australia, Cuba, Estados Unidos, Filipinas, Guatemala, India, Indonesia, Japón, Laos, Malasia, México, Nueva Zelandia, República Dominicana, Singapur, Tailandia, y Vietnam), está claro que la mayoría respalda la aprobación final del Anteproyecto con respecto a un contenido mínimo de leche fermentada del 40% y, por lo tanto, está de acuerdo en que se supriman los corchetes. Cinco países (Argentina, Costa Rica, Irán, Paraguay y Uruguay) proponen modificar el contenido y establecerlo en un 50%.

V. CONCLUSIÓN Y ETAPAS SIGUIENTES

36. Para la Delegación de Indonesia ha sido un honor haber tenido la oportunidad de presidir, desde la 6ª reunión del CCMMP en 2004, las deliberaciones del grupo de trabajo sobre las bebidas a base de leche

fermentada, ya sea en las reuniones de CCMMP (presenciales) o en las reuniones efectuadas por medios electrónicos.

37. Se reconoce la contribución de los países miembros y organizaciones que participaron activamente en la labor y las deliberaciones del grupo de trabajo desde 2004. La Delegación de Indonesia agradece la importante contribución de los miembros del grupo de trabajo, sus constructivas deliberaciones y el importante avance del trabajo. En particular, la Delegación de Indonesia quisiera agradecer a la Federación Internacional de Lecherías (FIL) el apoyo técnico, su contribución en la deliberaciones, la primera plantilla que sentó las bases para el Anteproyecto actual y su exhaustivo estudio de las bebidas a base de leches fermentadas en el mercado internacional que no están incluidas en la Norma para las Leches Fermentadas. El importante aporte de la FIL ha sido de gran ayuda para el grupo de trabajo y ha contribuido al progreso alcanzado hasta la fecha. También se reconoce la labor del CCMMP, especialmente el adelanto logrado en la 8ª reunión en 2008.

38. El trabajo referente a las bebidas a base de leche fermentada se encuentra en su última ronda de deliberaciones en lo que concierne al contenido mínimo de leche fermentada del [40%], actualmente entre corchetes. El objetivo del grupo de trabajo presencial es adelantar el trabajo con miras a presentar una recomendación al CCMMP sobre la mejor forma de lograr la aprobación final del Anteproyecto y suprimir los corchetes del texto.

39. El CCMMP indicó que el presente trabajo sería finalizado para la 9ª reunión¹⁵ y, por lo tanto, el grupo de trabajo debería contribuir al cumplimiento del mandato del CCMMP de incluir la categoría de bebidas a base de leche fermentada en la Norma para las Leches Fermentadas.

40. Tomando en cuenta lo expuesto anteriormente y, en particular, las observaciones de los países miembros en el Trámite 6, la Delegación de Indonesia sugiere que el grupo de trabajo presencial reflexione una vez más sobre las siguientes cuestiones:

- i. Si se cumple el mandato otorgado por la Comisión del Codex Alimentarius en 2003 de incluir la categoría de Bebidas a base de leche fermentada estableciendo un contenido mínimo de leche fermentada del 40% o 50%. ¿Cuál es la opinión de los países miembros y observadores con respecto a la mejor forma de cumplir con este mandato teniendo en cuenta la realidad del mercado en relación a este tipo de producto?
- ii. En la Sección 2.3 de la Norma General para Términos Lecheros se estipula que el “Producto lácteo compuesto, es un producto en el cual la leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre y cuando los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche”. No obstante, no se especifica ningún porcentaje. Mientras que la leche es una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final, ¿el grupo de trabajo está dispuesto a aceptar que el 40% de leche fermentada puede calificarse como 'esencial' con respecto a las bebidas a base de leche fermentada?
- iii. Se invita al grupo de trabajo a reflexionar sobre las siguientes cuestiones antes de determinar el contenido mínimo de leche fermentada:
 - a) Las ventajas para el consumidor con relación a un mayor conocimiento de esta categoría de productos para los cuales, de momento, no hay disposiciones armonizadas;
 - b) La situación real en el mercado identificada por el estudio de la FIL cuya conclusión establece que la mayoría de las bebidas a base de leche fermentada en el mercado tiene un contenido
 - c) El contenido mínimo se ajusta al objetivo del Codex de facilitar las prácticas equitativas de comercio, y en este caso, las prácticas equitativas en el comercio de estos productos.

5

¹⁵ ALINORM 08/31/11, párrafo 49.