

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2015/28-MMP**  
**Octubre de 2015**

**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
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 diciembre de 2015**

<b>OBSERVACIONES:</b>	<b>Para:</b>	<b>Copia a:</b>
	Punto de Contacto del Codex de Nueva Zelanda Ministry for Primary Industries Wellington Nueva Zelanda Correo electrónico: <a href="mailto:CodexNZ@mpi.govt.nz">CodexNZ@mpi.govt.nz</a>	Secretaría Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma, Italia Correo electrónico: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>

## ANTECEDENTES

1. En su 38.º período de sesiones (CAC38), la Comisión del Codex Alimentarius aprobó un nuevo trabajo sobre una norma para los permeados lácteos en polvo.<sup>1</sup> La Comisión acordó establecer un Grupo de Trabajo Electrónico (GTe), presidido por Dinamarca, a fin de preparar un anteproyecto de norma para su posterior distribución en el Trámite 3. La participación en el GTe, que trabajó sólo en inglés, estuvo abierta a todos los miembros y observadores (REP15/CAC párrs. 90-91). El informe del GTe se adjunta al presente documento como Anexo II.

2. En función de las observaciones remitidas en el Trámite 3, Nueva Zelanda, como país hospedante del CCMMP, determinará si es necesario que se reúna el GTp establecido por la CAC en su 38.º período de sesiones, o si el anteproyecto de norma está listo para avanzar en el procedimiento de trámites.

## PETICIÓN DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a remitir sus observaciones en el Trámite 3, de la manera indicada arriba, sobre el Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo (Anexo I).

4. Las observaciones deben remitirse por intermedio del Punto de Contacto del Codex o de las organizaciones internacionales reconocidas y que tengan calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius. Las observaciones deberían formularse de acuerdo con las pautas generales pertinentes (Anexo III) y presentarse en un archivo de Word para facilitar su análisis y recopilación.

---

<sup>1</sup>Para más información, véase el documento de proyecto ([CX/CAC 15/38/6 Anexo 1](#))

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX 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 sea destinados a su elaboración ulterior y/o al uso 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:

- a) fabricados 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 suero<sup>2</sup>, la nata (crema)<sup>3</sup> y/o el suero de mantequilla dulce y/u otras materias primas similares, y/u
- b) 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 fabricado 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 fabricado a partir del permeado de la leche.<sup>4</sup>

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 *Materias primas*

**Permeados 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 leche en polvo:** Permeado de la leche.

### 3.2 *Ingredientes permitidos*

Coadyuvantes de elaboración adecuados e ino cuos, incluidos los reguladores de la acidez utilizados para mejorar la eficiencia de los procesos, como la velocidad del flujo, y para prevenir el ensuciamiento en las corrientes de producto.

Productos de lactosa<sup>5</sup> en la elaboración de productos precristalizados.

---

<sup>2</sup> Para la definición de *suero*, véase la *Norma para sueros en polvo* (CODEX STAN 289-1995).

<sup>3</sup> Para la definición de *nata (crema)*, véase la *Norma para la natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CODEX STAN 288-1976).

<sup>4</sup> Para la definición de *permeado de la leche*, véase la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CODEX STAN 207-1999).

<sup>5</sup> Para la definición de *lactosa*, véase la *Norma para los azúcares* (CODEX STAN 212-1999).

### 3.3 Composición

Crterios	Permeado lácteo en polvo	Permeado de suero en polvo	Permeado de la leche en polvo
Contenido mínimo de lactosa anhidra <sup>(a)</sup>	76,0% (m/m)	76,0% (m/m)	76,0% (m/m)
Contenido máximo de proteínas de la leche <sup>(b)</sup>	7,0 (m/m)	7.0 (m/m)	5.0 (m/m)
Contenido máximo de materia grasa de la leche	1,5 (m/m)	1,5 (m/m)	1,5 (m/m)
Contenido máximo de ceniza	14,0 (m/m)	12,0 (m/m)	12,0 (m/m)
Contenido máximo de humedad <sup>(c)</sup>	5,0 (m/m)	5.0 (m/m)	5.0 (m/m)

(a) 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.

(b) El contenido de proteínas es de 6,38 multiplicado por el nitrógeno total Kjeldahl determinado.

(c) El contenido de humedad no incluye el agua de la cristalización de la lactosa.

n.e. = no especificado.

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

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El siguiente cuadro contiene las únicas clases funcionales que podrán utilizarse para las categorías de producto especificadas. Dentro de 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*.

<i>Clase funcional</i>	<i>Permeado lácteo en polvo</i>	<i>Permeado de suero en polvo</i>	<i>Permeado de la leche en polvo</i>
Estabilizadores	÷	÷	÷
Agentes endurecedores	÷	÷	÷
Emulsionantes	÷	÷	÷
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):**

No. SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
<b>Antiaglutinantes:</b>		
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

**5. CONTAMINANTES**

Los productos cubiertos por 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 cubiertas por 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 para la leche por la CAC.

**6. HIGIENE**

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones adecuadas 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 códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene. Los productos deberían ajustarse a los criterios microbiológicos que se hayan establecido 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.

Cuando proceda en el país de venta, el nombre podrá reemplazarse con la designación \_\_\_\_ **en polvo desproteneizado/a rico/a en lactosa**, donde el espacio en blanco se llenará con el término **producto lácteo, suero o leche**, según corresponda a la naturaleza del producto.

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

La información requerida en la sección 7 de esta norma y 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 para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

## 8. METODOS DE MUESTREO Y DE ANÁLISIS

Véase CODEX STAN 234-1999.

*Está previsto remitir el siguiente cuadro al CCMAS para su incorporación a STAN 234:*

<b>Disposiciones</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>	<b>Tipo</b>
<i>Lactosa, anhidra</i>	<i>ISO 5765-1/2   FIL 79-1/2 Leche en polvo, mezclas secas para helados y queso fundido -- Determinación del contenido de lactosa</i>	<i>Métodos enzimáticos</i>	<i>II</i>
<i>Materia grasa de la leche</i>	<i>ISO 1736 FIL 009:2008 - Leche en polvo y productos de leche en polvo - Determinación del contenido de materia grasa</i>	<i>Gravimetría (Röse-Gottlieb)</i>	<i>I</i>
<i>Proteínas de la leche</i>	<i>ISO 8968-1 FIL 020-1:2014 - Leche y productos lácteos - Determinación del contenido de nitrógeno - Parte 1</i>	<i>Titulometría, principio de Kjeldahl y cálculo de proteína cruda; el contenido de proteína es 6,38 multiplicado por el nitrógeno total determinado mediante el principio de Kjeldahl</i>	<i>I</i>
<i>Humedad*</i>	<i>ISO 5537 FIL 026:2004 - Leche en polvo - Determinación del contenido de humedad</i>	<i>Gravimetría (secado a 87°C)</i>	<i>I</i>
<i>Cenizas</i>	<i>Por determinar</i>		

\* El contenido de humedad excluye el agua cristalizada unida a la lactosa

## INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO PARA EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO

1. Un total de 18 países miembros y 1 organización observadora no gubernamental<sup>6</sup> se registraron para participar en el grupo de trabajo. La lista de participantes y observadores se adjunta como Anexo 1.
2. En agosto de 2015, se remitió un primer anteproyecto de norma a todos los participantes para recabar observaciones. Se recibieron respuestas de 5 países miembros y 1 organización observadora.
3. El presidente examinó todas las observaciones recibidas y modificó el anteproyecto de norma de acuerdo con ellas.
4. Se preparó un anteproyecto de norma para su distribución en el Trámite 3.
5. En octubre de 2015, este informe final y el anteproyecto de norma se remitieron al CCMMP.

### Resumen del examen

6. Las observaciones recibidas de los miembros del GTe sobre el primer anteproyecto de norma se limitaron a indicar su respaldo general al esquema del anteproyecto. Se examinaron las observaciones recibidas sección por sección. A continuación, se ofrecen los fundamentos de las modificaciones efectuadas al primer anteproyecto.

#### Descripción

7. Una observación se refirió a la mención de la nata (crema) en el apartado (a). Si bien es probable que la nata (crema) no se utilice actualmente como materia prima y que la cantidad disponible para la producción de permeado sea limitada, es razonable mencionarla, ya que el permeado extraído de la nata (crema) tendrá una composición similar al de la leche. No es pertinente incluir el término específico "permeado de nata (crema)", y la denominación de ese producto será "permeado lácteo en polvo".
8. Se han insertado un par de observaciones de forma sobre el apartado (b) y sobre la definición del permeado de suero en polvo.
9. En algunas observaciones, se aludió a la supresión de la referencia a la filtración con membranas en la descripción del permeado de suero en polvo. Un miembro sugirió suprimir íntegramente la segunda oración, mientras que otro sostuvo la necesidad de definir el permeado de suero. En conclusión, se conservó la parte esencial de la descripción del permeado de suero, mientras que se suprimió la referencia a la filtración por membrana.
10. Varios miembros recomendaron suprimir la segunda oración de la descripción del permeado de la leche en polvo. Se siguió esta recomendación, dado que el permeado de la leche ya está definido en CODEX STAN 207-1999.

#### Ingredientes permitidos

11. Se aceptó la recomendación de un miembro que sugirió mencionar los reguladores de la acidez como ejemplo de coadyuvante de elaboración adecuado y fundamentó su propuesta de la siguiente manera.

*En la separación de los componentes del suero para obtener el permeado lácteo, los elaboradores aprovechan las propiedades moleculares intrínsecas de dichos componentes. Las dos propiedades fundamentales son el tamaño de las moléculas (o micelas) y la carga superficial neta.*

- *En el caso de la separación con membranas, ambas propiedades se pueden modificar de manera reversible cambiando el pH del entorno solvente (agua). Por ejemplo, si se ajusta el pH de las proteínas de suero en un valor más cercano a 5,0 las proteínas se agrupan en agregados globulares cuya dimensión es mayor que la de las proteínas del suero en solución a un pH de 7,0. En ese estado, resulta más fácil separarlas de otros componentes en función de su tamaño. Dado que esta agregación es totalmente reversible, si se ajusta el pH llevándolo nuevamente a 7,0 las proteínas retornan a su estado original.*

---

<sup>6</sup> Alemania, Argentina, Australia, Austria, Canadá, China, Dinamarca (presidente), España, Estados Unidos de América, Francia, Grecia, India, Irlanda, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Suiza, Uruguay y la Federación Internacional de Lechería.

- *En el caso de la separación por intercambio iónico, el ajuste del pH favorece que las proteínas de suero se adhieran a la resina para que se puedan eliminar otros componentes. Luego, un nuevo ajuste induce a que las proteínas se separen de la resina, a fin de que se las pueda obtener en forma pura para el secado. Nuevamente, como el efecto del pH en las proteínas es del todo reversible, si se ajusta el pH en 7,0 después de estas fases del proceso, la proteína vuelve a su conformación original.*

*La manipulación del tamaño y de la carga de las proteínas también reporta otros beneficios para la eficiencia del proceso, aparte de la separación de la proteína del suero (y sus coproductos). La manipulación del pH puede mejorar la velocidad del flujo y prevenir el ensuciamiento en las corrientes de producto. Es probable que muchos productos derivados del suero de queso hayan sufrido un ajuste del pH en algún momento de su elaboración mediante el uso de bases y ácidos de calidad alimentaria.*

### Composición

12. Un miembro sugirió un límite máximo para la lactosa, a fin de distinguir estos productos del que recibe la denominación de "lactosa" (CODEX STAN 212-1999). La preocupación por la posibilidad de que la "lactosa" se comercialice como permeados lácteos en polvo parece ser muy teórica, ya que los productos denominados "lactosa" tienen un precio de mercado superior al de los permeados en polvo.

13. Por sugerencia de varios miembros, se modificó el límite máximo de humedad a 5%, en aras de la coherencia con otras normas para productos de leche en polvo.

14. Se consideraron con detenimiento las diversas sugerencias de varios miembros en el sentido de modificar los límites máximos para la ceniza y las proteínas de la leche, respectivamente, y como consecuencia, se estableció una diferenciación entre las 3 categorías de producto que se muestran en el siguiente cuadro. El fundamento para reducir el nivel máximo de proteínas lácteas en el permeado de la leche en polvo tiene que ver con que la tecnología se limita a la ultrafiltración, como se especifica en la definición del permeado de la leche en CODEX STAN 207-1999.

### Aditivos alimentarios

15. Como señaló uno de los miembros, la *Norma general para los aditivos alimentarios* (GSFA) no contiene ninguna categoría(s) específica(s) para los permeados lácteos en polvo. Dada la naturaleza de estos productos, será pertinente considerarlos dentro de la Categoría 1.5 [Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)] del Cuadro 2 de la NGAA. Una posibilidad es establecer una nueva subcategoría, 1.5.3 [permeado lácteo en polvo (natural)] para los productos cubiertos por esta norma.

16. Varios miembros han identificado la necesidad de utilizar aditivos. En consecuencia, y de conformidad con el documento de proyecto, se han incluido en un cuadro las clases funcionales que tienen justificación desde el punto de vista tecnológico, y se ofrece una lista de los aditivos adecuados pertenecientes a estas clases, con el fin de remitirlos posteriormente al CCFA para su incorporación a la NGAA. Teniendo en cuenta la conclusión sobre los reguladores de la acidez como coadyuvantes de elaboración (véase el párr. 11), los miembros sugirieron dos clases funcionales de aditivos alimentarios (antiaglutinantes y secuestrantes). Se ha aportado la justificación desde el punto de vista tecnológico sólo para una de ellas (la de los antiaglutinantes), por lo que se ha incluido únicamente esta clase en el cuadro del anteproyecto de norma. Un miembro sugirió comparar las disposiciones sobre los aditivos con los que se permiten en CODEX STAN 207-1999. Sin embargo, varias de las clases funcionales incluidas para las leches en polvo se justifican en razón del contenido de materia grasa de estos productos. Dado que los permeados lácteos en polvo casi no contienen materia grasa, estas clases de aditivos no parecen tener justificación para ellos. Se han aclarado las diferencias de este tipo con la leche en polvo mediante la inclusión en el cuadro de las clases permitidas para otros productos de leche en polvo, con la indicación de que "no tienen justificación desde el punto de vista tecnológico". Se han realizado enmiendas de forma al texto que precede al cuadro.

17. Un miembro proporcionó una lista de antiaglutinantes específicos en base a los que contiene actualmente la NGAA para la leche en polvo y el suero en polvo. Esta lista se ha incorporado con enmiendas al anteproyecto de norma a fin de hacer posible su estudio en mayor profundidad, pero una vez concluido el proceso de redacción, se la suprimirá de la norma y se la transferirá al CCFA para su inclusión en la NGAA. Se ha modificado la lista de la siguiente manera:

- Por solicitud de otro miembro, se incluyeron también otros antiaglutinantes que figuran en el Cuadro 3 de la NGAA (SIN 470(i) y SIN 470(ii)).
- No se incluyó el SIN 553, ya que se trata de un "grupo de aditivos" en el que se encuentran comprendidos tanto 553(i) como 553(iii), pero también SIN 553(ii) (trisilicato de magnesio), aún no evaluado por la JECFA. Etiquetado

18. Por recomendación de un miembro, se incluyó una referencia a Codex Stan 1. Dos miembros formularon observaciones sobre el tema de las denominaciones alternativas. Uno de ellos sostuvo que, si bien el producto consiste principalmente en lactosa, los productos no aparecerán en la lista de ingredientes con la denominación de lactosa, sino con la de permeados en polvo, un término que muchos consumidores no entienden. En consecuencia, y por recomendación de dicho miembro, la denominación alternativa se ha cambiado a "\_\_\_\_\_ en polvo desproteneizado/a rico/a en lactosa". Otro miembro solicitó que se mencionara como denominación alternativa cualquier otra que estuviera permitida por la legislación de un país. No se aceptó esta solicitud, ya que ello anularía el propósito mismo de una norma de producto del Codex, que es el de vincular denominaciones específicas a características específicas (por ej. descripción, composición, etc.).

#### Métodos de muestreo y de análisis

19. De conformidad con la decisión del CCMAS, se suprimió el año de publicación de los métodos. En el caso de la lactosa, la FIL ha recomendado el ISO 5765-1/2 | FIL 79-1/2 en lugar del ISO 22662|FIL 198 (método HPLC). En cuanto al contenido de ceniza, en la actualidad la FIL está considerando los siguientes métodos y se propone presentar más información en una etapa posterior: USP29 NF 281, AOAC 930.30-1930 y NMKL 173:2005.

20. Un miembro solicitó que se incluyeran los métodos AOAC equivalentes a los FIL/ISO. Este tema fue materia de debate en la 9.ª reunión del CCMMP, y la conclusión fue la siguiente (párr. 61 de ALINORM 10/33/11):

*El Comité examinó los métodos de la AOAC propuestos, descritos en el Apéndice 3 del CX/MMP 10/9/6, y acordó incluir todos los métodos de la AOAC que fueran equivalentes a los de FIL/ISO; excluir los métodos de la AOAC sugeridos para el tipo I, para los cuales no había datos de precisión disponibles, habían quedado obsoletos, o no eran equivalentes a los métodos FIL/ISO; e incluir, al margen de los métodos FIL/ISO, varios métodos de la AOAC propuestos para el tipo III, en los casos en que no hay métodos FIL/ISO, y para el tipo IV porque carecen de datos de precisión, o porque no son equivalentes a los métodos FIL/ISO.*

21. Aún no se cuenta con la documentación necesaria para incluir los métodos AOAC de acuerdo con lo que antecede, y se la debería aportar para que sea posible su consideración ulterior.

#### **Recomendación**

22. Se recomienda tomar nota de que con este informe queda cumplida la labor del GTe y que se ha elaborado un anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo.

23. Se recomienda que el anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo se distribuya para recabar observaciones en el Trámite 3.

### PAUTAS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Al objeto de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento útil con todas ellas, 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/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.