



PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Segunda reunión

Goa, India, 14 a 18 de septiembre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)

Comentarios en el Trámite 3

Preparado por un Grupo de Trabajo electrónico, presidido por la India, y co-presidido por Camerún e Indonesia, con la asistencia de: Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Chipre, la Unión Europea, Ghana, Grecia, Irán, Japón, Malasia, México, Noruega, Papua Nueva Guinea, Polonia, República de Corea, Federación de Rusia, España, Sri Lanka, Tailandia, Estados Unidos de América, ISO, IPC, Food Drink Europa, IADSA, IOSTA, Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP).

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de Norma (**Anexo I**) a que lo hagan a más tardar el **31 de julio de 2015**, enviándolas a: Secretaría, Consejo de las Especies (Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India), correo electrónico: ccsch@indianspices.com; con copia al Punto de Contacto Codex de la India, (Autoridad en Seguridad y Normas Alimentarias de la India) correo electrónico: codex-india@nic.in, y a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO/OMS, correo electrónico: codex@fao.org.

Formato para la presentación de observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de comentarios más útiles, se solicita a los Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, a proporcionar sus observaciones en el formato establecido en el Anexo 2 del presente documento.

Introducción

1. La primera sesión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebrada en Kochi, India, del 11 al 14 de febrero de 2014, aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo sobre la elaboración de una Norma para la pimienta negra, blanca y verde (PIMIENTA NBV) y la presentación del documento de proyecto para aprobación de la CAC37. El Comité acordó establecer -sujeto a la aprobación de la Comisión-, un Grupo de Trabajo electrónico (EWG), liderado por India y co-presidido por Camerún e Indonesia, para que trabaje en Inglés solamente, y prepare el anteproyecto para recabar comentarios en el Trámite 3 y examinarlo en su próxima Sesión.¹
2. El CAC37, celebrado en Ginebra, Suiza, del 14 al 18 de julio de 2014, aprobó el nuevo trabajo y solicitó al CCSCH que considere la ampliación del ámbito de su aplicación, para incluir otros tipos de bayas de pimienta (granos de pimienta), como la pimienta roja.²

Resumen del proceso

3. Veintiséis (26) países miembros y 6 organizaciones observadoras se inscribieron para participar en el EWG.
4. El primer anteproyecto sobre Pimientas NBV se distribuyó a todos los participantes, el 24 de julio de 2014 y los comentarios combinados al primer anteproyecto fueron preparados y presentados junto con el segundo anteproyecto, el 30 de octubre de 2014.
5. Basado en los comentarios recibidos sobre el segundo anteproyecto, el mismo fue revisado y presentado el 30 de enero de 2015, como informe final a la Secretaría del Codex.

¹ REP14/SCH párrafos 62-63 y Apéndice II.

² REP14/CAC, párrafo 98 y Apéndice VI.

6. Considerar la ampliación del ámbito de trabajo sobre Pimientas NBV, incluyendo otras formas de pimientas en el marco del EWG sobre Pimientas. La decisión se basó en la solicitud de Colombia con el apoyo de la UE en la CAC37, celebrada en Ginebra en julio de 2014. De acuerdo a la sugerencia de miembros del EWG, se somete a revisión la posibilidad de tratar otras especies de pimienta del comercio regional en sus respectivos comités regionales, de ser posible. El informe final y el anteproyecto de norma para NBV se adjuntan como Anexo I para recabar comentarios en el Trámite 3 y su examen en la próxima sesión del CCSCH.

Análisis de las respuestas

7. Sobre la base de la solicitud de CAC37 para ampliar el alcance del nuevo trabajo, el proyecto fue modificado y distribuido a los miembros. La mayoría de ellos coincidió en que el ámbito de aplicación debería ser sólo para *Piper nigrum* L. Ellos tienen un interés común en obtener un comentario de CCSCH2 de si es posible considerar otras especies de pimienta para comercio regional en la comisión regional, bajo una norma regional diferente.

8. Catorce (14) miembros dieron comentarios muy activos en el segundo anteproyecto, con la mayoría de los miembros dando valores específicos de los parámetros físicos y químicos de las Pimientas NBV. Con el fin de resolver los comentarios relacionados con parámetros físicos y químicos, el Presidente optó por una media del valor propuesto, cada vez que fue posible.

9. El informe presentado contiene el alcance y los aspectos principales para el establecimiento de los requisitos mínimos de calidad de las tres formas comerciales de Pimienta destinadas a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo.

Conclusión

10. Basado en los comentarios recibidos de los miembros, el segundo anteproyecto de norma se presenta para recabar comentarios en el Trámite 3.

Recomendaciones de miembros del EWG

11. El EWG invita a los miembros y observadores a formular comentarios sobre el anteproyecto propuesto.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)**N04-2014****(En el Trámite 3 del Procedimiento)****1. ALCANCE**

Esta norma se aplica a tres formas comerciales de Pimienta (Negra, Blanca y Verde - abreviada como NBV) de bayas cosechadas de *Piper nigrum* L de la familia Piperaceae. Esta norma se aplica a las pimientos secas o deshidratadas, destinadas a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo, incluyendo fines de hotelería o comercio minorista. No se aplica cuando se indica que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

- a) La Pimienta NBV es el fruto procesado o baya de *Piper nigrum* L. habiendo alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto.
- Pimienta Negra - obtenida a partir de frutos secos o bayas maduras.
 - Pimienta Blanca - obtenida a partir de frutos o bayas completamente maduras o a punto, con su pericarpio exterior retirado
 - Pimienta Verde - obtenida a partir de frutos o bayas de pimienta verde inmaduros o maduros y preparados bajo condiciones controladas.
- b) Los Frutos o Bayas se procesan de forma adecuada, al someterse a operaciones como la trilla, descortezado, limpieza, remojo, lavado, secado o deshidratación, molienda, trituration, tamizado y cribado; antes del embalaje y almacenamiento final.

2.2 Estilos

Las Pimientos NBV podrán ofrecerse en uno de los siguientes estilos

- Entera - bayas NBV deshidratadas, intactas y enteras
- Partida/Triturada - bayas de pimienta NB que se tamizan a un tamaño de abertura nominal de 500 micrones.
- Molida - bayas de pimienta NB molidas que pasarán completamente a través de un tamiz de abertura nominal de 500 micrones

2.3 Tipos Varietales

Cualquier variedad cultivada comercialmente (cultivar) de *Piper nigrum* L. adecuado para procesamiento.

2.4 Clases Comerciales / Grados:

De acuerdo con las Características Físicas y Químicas de las secciones 3.2.4 - 3.2.6, las Pimientos NBV se clasifican en las siguientes tres clases/grados:

Clase/Grado I

Clase/Grado II

Clase/Grado III

2.5 Definiciones (para los Términos Utilizados Bajo 3.2.4 de la Tabla 2)**2.5.1 Materias extrañas.**

Todos los materiales que no sean las bayas de Pimienta, independientemente de las partes vegetales (tallos, hojas, etc.) o minerales (tierra, arena) de origen. Bayas ligeras, cabecitas o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas.

2.5.2 Bayas ligeras

Generalmente, bayas inmaduras sin núcleo con una densidad aparente inferior a 0,30 g/mL. [300 g/L]

2.5.3 Cabecitas

Bayas no fertilizadas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales, tienen textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de Pimienta.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad

Los Factores de Calidad para Pimientas Negra, Blanca y Verde enteras, se muestran a continuación en las Tablas 1, 2 y 3.

Tabla 1: Parámetros Básicos de Pimientas NBV

SECCIÓN	PARÁMETRO BÁSICO	PIMIENTA NEGRA (Todas las formas)	PIMIENTA BLANCA (Todas las formas)	PIMIENTA VERDE (Todas las formas)
3.2.1	Tamaño General /Forma	Las bayas de Pimienta Negra entera seca estará sin romper y con el pericarpio arrugado. Diámetro de 2,5-7,0 mm (aprox.) y de forma globular.	Las baya de Pimienta Blanca entera seca estará con la superficie lisa, ligeramente aplanada en un polo y una pequeña protuberancia en el otro. Diámetro de 2,0-6,0 mm (aprox.) y de forma globular. Forma esférica.	La baya de Pimienta Verde entera seca estará sin romper y con o sin el pericarpio arrugado. Diámetro de 2,0-6,0 mm (aprox.) y de forma globular.
3.2.2	Color	Pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido.	Gris malteado a amarronado a blanco marfil pálido y libre de colorante añadido.	Verde característico, verdoso o verdoso oscuro y libre de colorante añadido.
3.2.3	Propiedad sensorial	El sabor deberá tener un olor penetrante y picante, un gusto a mordedura punzante, característico de la Pimienta Negra, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	El olor y el sabor serán característicos de la Pimienta Blanca, ligeramente picante y muy aromático, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	Olor picante y sabor característico de la Pimienta Verde, libre de enranciamiento, mohosidad, sabor amargo y extraño. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.

Las Pimientas Negra y Blanca se clasifican en 3 grados (Grado I, Grado II, Grado III) sobre la base de las características físicas y químicas después del tratamiento en los niveles adecuados.

Tabla 2. Características Físicas de las Pimientas enteras NBV

Características Físicas	REQUISITOS								
	Negra			Blanca			Verde		
	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III
La densidad del granel, (g/l), mín.	550	500	450	600	600	600	NA	NA	NA
Bayas ligeras, % (m/m) máx..	2	5	10	1	2	2	NA	NA	NA
Materias extrañas, % (m/m) máx..	1	2	2	1	1.5	2	0.5	1	1.2
Bayas/granos negros % (en peso), máx	NA	NA	NA	5	7.5	10	Nulo	Nulo	5
Bayas rotas, % (en peso), máx.	NA	NA	NA	2	3	3	1	7	10
Bayas/granos Mohosos % (en peso), máx.	1	3	3	1	3	3	Nulo	1	2
Bayas/granos contaminados por insectos % (en peso), máx.	1	2	2	1	2	2	Nulo	1	2
Insectos enteros, <u>Muertos o /y Vivos</u> (según recuento), máx.	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo
Excrementos de mamífero y/u otros por (mg/kg), máx.	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo
Cabecitas o bayas rotas, % (m/m) máx..	1	2	4	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NA - NO APLICABLE

Tabla 3. Características Químicas de las Pimientas enteras NBV

Características Químicas	REQUISITOS						
	Negra			Blanca			Verde
	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	12.0	13.0	14.0	12.0	13.0	14.0	12.0
Máximo total de cenizas % (m/m), en base seca.	6.0	7.0	7.0	3.5	4.0	4.0	5.0
Extracto de éter no volátil ¹ , % (m/m) mín., en base seca.	7.0	7.0	6.0	6.0	6.0	6.0	0.3
Aceites volátiles, % (ml/100 g) mín., en base seca.	2.0	1.5	1.0	1.5	1.5	1.0	NA
Contenido de piperina, % (m/m), mín. en base seca.	3.5	3.0	2.0	4.0	3.5	3.0	NA
Cenizas insolubles en ácido, % (m/m) máx., en base seca.	1.5	1.5	1.5	0.3	0.3	0.3	NA
Dióxido de azufre, % m/m (mg/kg), máx	NA	NA	NA	NA	NA	NA	500
*Contenido de sal % (m/m), máx	NA	NA	NA	NA	NA	NA	3.0

NA - NO APLICABLE

* Específico para producto Pimienta Verde.

Tabla 4. Características Químicas de las Pimientas Molidas NB

Características Químicas	* Pimienta Negra molida	* Pimienta Blanca molida
Contenido de humedad % m/m, máx.	12.0	13.0
Cenizas totales en masa, % (m/m) en base seca, máx.	6.0	3.5
Extracto de éter no volátil, % (m/m), en base seca, mín.	6.0	6.0
Aceite volátil ¹ % (ml/100 g), en base seca, mín.	1.0	0.7
Índice de fibra cruda e insoluble, % (m/m) en base seca, máx.	17.5	6.5
Piperina % (m/m) en base seca, mín.	3.5	4.0
Ceniza ácida insoluble % (m/m) en base seca, máx.	1.2	0.3

* Las Pimientas Molidas incluyen todas sus formas como en 2.2 (b).

¹ El contenido de aceite volátil debe determinarse inmediatamente después de la molienda

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

El lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 debe ser considerado como "lote defectuoso".

3.4 Aceptación del Lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 11. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Ningún aditivo alimentario ni aromatizante está permitido en los productos cubiertos por la norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen 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 Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas* (CAC/RCP, 42-1995) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

6.3 Todo el proceso debe llevarse a cabo de una manera que no comprometa la calidad o seguridad del producto (CODEX STAN 1-1985).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. MARCADO O ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto será "Pimienta Negra", "Pimienta Blanca" o "Pimienta Verde", en forma seca o liofilizada o deshidratada.

8.2.2 La naturaleza del producto puede incluir una indicación del estilo, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Origen del producto: país de origen y opcionalmente, el nombre de la región, lugar de producción/comercialización.

8.2.4 Identificación Comercial

- Grado (opcional para las formas molidas)
- Tamaño (opcional para las formas molidas)
- Variedad (opcional para las formas molidas)
- Peso neto

8.2.5 Marca de Inspección (opcional)

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar, o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Los materiales utilizados en el interior del embalaje deberán ser nuevos, limpios, de calidad alimentaria y deberán evitar cualquier daño externo o interno al producto. Deben proteger la calidad y seguridad de los productos durante su transporte y almacenamiento. Para evitar la condensación, debe utilizarse un contenedor que sea permeable al aire para el embalaje y almacenamiento de material a granel. Los materiales a granel deben ser almacenados en un ambiente ventilado, limpio y seco, libre de infestación y no expuesto a la luz solar directa.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**10.1 Métodos de Análisis****Tabla 5**

Provisión	Método	Principio	Tipo
Materias extrañas, % (m/m) máx	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Bayas ligeras, % (m/m) máx..	ISO 959-1:1989	Flotación	IV
Cabecitas o bayas rotas,% (m/m) máx.	Separación física y pesaje. ISO 959-1:1989	Examen visual	IV
Densidad del granel, g/l, mín.	ISO 959-1:1989 y 959-2:1998	Separación por densidad	IV
Bayas rotas, % (m/m) máx.	Separación física y pesaje. ISO959-2:1998	Examen visual	IV
Bayas negras, % (m/m) máx..	Separación física y pesaje. ISO959-2:1998	Examen visual	IV
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	AOAC Métodos Oficiales-986.21/ ISO 939:1980	Destilación	I
Cenizas totales % (m/m) máx. en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-941.12/ ISO 928:1997	Gravimetría	I
Aceites volátiles % (ml /100 g) mín., en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-962.17/ ISO 6571:2008	Destilación	I
Extracto de éter no volátil , % (m/m) mín., en base seca.	ISO 1108 AOAC Métodos Oficiales-940.29/	Extracción Soxhlet	I
Contenido de piperina % (m/m) mín.	AOAC Métodos Oficiales- 987.07/ ISO 5564	Espectrofotométrico	I
Cenizas insolubles en ácido,% (m/m) máx., en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-941.12/ ISO 930:1997	Gravimetría	I
Índice de fibra cruda insoluble,% (m/m) máx. en base seca, .	AOAC Métodos Oficiales- 920.169/ ISO 5498	Gravimetría	I
Dióxido de azufre % (m/m) o en ppm (mg/kg), máx.	ISO 5522	Volumétrica	I
Excrementos de mamíferos en Pimienta Negra molida	AOAC 993.27	Examen visual	IV
Inmundicia en las especias (insectos y roedores)	AOAC 965.40	Flotación	IV
Inmundicia ligera en Pimienta Negra y Blanca	AOAC 972.40 y 977.24	Flotación	IV
Preparación de muestra de análisis para laboratorios	AOAC 920.164	-	-

10.2 Planes de Muestreo

Los planes de muestreo se desarrollan en función del nivel de inspección apropiado

Los planes de muestreo para los diferentes niveles de inspección (1 y 2) se dan bajo las tablas 7 y 8

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

Se detalla a continuación

Tabla 6 del Plan de Muestreo 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

Tabla 7 del Plan de Muestreo 2 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)		
PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8

DIRECTRICES GENERALES PARA BRINDAR COMENTARIOS

Con el fin de facilitar la recopilación y preparar un documento de comentarios más útiles, se le solicita a Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, que brinden sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios Generales
- (ii) Comentarios Específicos

Los Comentarios específicos deben incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que los comentarios se refieren.

Cuando se proponen cambios a párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores a brindar su propuesta de enmiendas acompañada de la justificación correspondiente. Los nuevos textos deberán presentarse en letra subrayada /negrita y el texto anulado en ~~letra tachada~~.

Con el fin de facilitar el trabajo de las Secretarías al compilar comentarios, se solicita a los Miembros y Observadores a abstenerse de utilizar texto en color/sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y a abstenerse de usar el modo de Control de Cambios, ya que podría perderse cuando se copian/pegan los comentarios en un documento consolidado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los Miembros y Observadores a no reproducir el documento completo, sino sólo aquellas partes de los textos para los que se proponen cambios y/o modificaciones.