

1. EL CODEX ALIMENTARIO



ÍNDICE

PARTE 1: CODEX ALIMENTARIUS	5
1.1 Comisión del <i>Codex Alimentarius</i>	5
1.2 Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene Recomendado Internacionalmente	7
1.3 Acuerdo de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF)	9
1.4 Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos.....	10
1.5 Lista de Prácticas de Higiene Recomendadas por el <i>Codex</i>	11
1.6 Consideraciones finales.....	12
PARTE 2: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DEL CODEX	15
2.1 Alcance.....	15
2.2 Papeles desempeñados por gobiernos, industrias y consumidores.....	15
2.3 Uso.....	16
2.4 Definiciones.....	16
NOTAS	19



PARTE 1: EL *CODEX ALIMENTARIUS*

1.1 COMISIÓN DEL *CODEX ALIMENTARIUS*

La Comisión del *Codex Alimentarius* (CCA) fue creada en 1963, durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y por la OMS (Organización Mundial de la Salud). Desde entonces, su objetivo ha sido desarrollar un programa conjunto FAO/OMS relacionado con las normas alimentarias.

El Codex Alimentarius es un conjunto de Normas alimentarias adoptadas internacionalmente y presentadas de manera uniforme.

Los objetivos de la publicación de estas normas consisten en proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos. La publicación del Codex Alimentarius apunta a orientar y alentar la producción, elaboración y consumo de alimentos seguros.

Los integrantes de la Comisión del *Codex Alimentarius* son los Estados miembros de la ONU (Organización de las Naciones Unidas), además de asociaciones internacionales, representantes de consumidores y otras instituciones que manifestaron interés en participar del grupo. En la actualidad, la Comisión tiene más de 153 Estados miembros, que representan aproximadamente el 97% de la población mundial. Entre estos, 36 son países latinoamericanos. A pesar de ser el Codex una organización de países, las organizaciones de industrias y consumidores son alentadas a participar para permitir la estandarización entre sectores.

El *Codex* cuenta con el apoyo de grupos de especialistas FAO/OMS, tales como el Comité Conjunto FAO/OMS en Aditivos Alimentarios ("JECFA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives"), las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Residuos de Pesticidas ("JMPR - Joint FAO/WHO Meetings on Pesticides Residues") y el Comité Conjunto FAO/OMS en Evaluación de Riesgos Microbiológicos ("JEMRA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Microbiological Risk Assessment"), además de consultas específicas de grupos *ad hoc* de especialistas sobre temas diversos, como biotecnología y aplicación del sistema HACCP. Las definiciones y los formatos de los documentos *Codex*, así como el trámite de los documentos que se someten a discusión en el ámbito internacional, son dispuestos por el Comité del *Codex* de Principios Generales.

Los Comités de Especialistas y la Consultoría FAO/OMS (conferencias, consultas específicas y *ad hoc*) proveen las bases científicas para la elaboración de alimentos inocuos y saludables, así como las recomendaciones de calidad para el comercio internacional. La naturaleza de las normas del Codex tiene el objetivo de garantizar al consumidor un alimento sano, benéfico y libre de adulteraciones, correctamente rotulado y presentado.

Los Comités del *Codex* pueden clasificarse en **tres grupos: horizontales** (que tratan temas que implican a todos los alimentos), **verticales** (que se ocupan de productos específicos) y **regionales** (África, Asia, Europa, Latinoamérica y el Caribe) y desarrollan los documentos que deberán ser aprobados por la Comisión del *Codex*.

El Codex Alimentarius tiene dos tipos de disposiciones:

a) **Normas alimentarias:** para ser aceptadas sin alteraciones en el ámbito internacional. Su objetivo es proteger la salud del consumidor y garantizar la aplicación igualitaria de sus prácticas en el comercio internacional. La Organización Mundial del Comercio (OMC), por medio del Acuerdo Sanitario y Fitosanitario, reconoce que las normas del Codex, son las que rigen en el comercio internacional de alimentos.

b) **Acuerdos de naturaleza recomendable:** para orientar y promover la elaboración e imposición de los requisitos aplicables a los alimentos.

Las normas del Codex son de **adopción voluntaria**. Sin embargo, a causa de sus posiciones en el ámbito de la OMC, la mayoría de los países las están incorporando.

La aceptación de las normas para alimentos del Codex debe estar de acuerdo con los procedimientos legales y administrativos establecidos, referentes a la distribución del producto en cuestión, sea éste importado o nacional, dentro del territorio de su jurisdicción. Dicha aceptación puede ser total, programada o con restricciones específicas.

• **Aceptación total** significa que el país garantizará que el producto en cuestión sea distribuido libremente, de acuerdo con los patrones del *Codex*, dentro de su territorio. El país también garantizará que los productos que no cumplan con las normas no sean distribuidos según el nombre y la descripción previstos.

La distribución de cualquier producto inocuo fabricado según la norma no será impedida por ninguna disposición legal o administrativa del país, excepto por aquellas consideraciones relacionadas con la salud del consumidor que no estuviesen específicamente tratadas en la mencionada norma.

• **Aceptación programada** significa que el país indicará su intención de aceptar la norma después de un período determinado. También significa que el país no impedirá la distribución de los productos dentro de su jurisdicción, en tanto cumplan con los requisitos especificados por el Codex.

- **Aceptación con restricciones específicas** significa que el país aprueba la norma excepto algunos aspectos determinados, detallados en su declaración de aceptación. Este país deberá incluir en esa declaración una explicación de las razones para esas restricciones. También deberá indicar si los productos que cumplen con la norma pueden ser distribuidos en su jurisdicción e informar si el país acepta la norma. En caso afirmativo, debe informar cuándo ocurrirá la aprobación.

El país que no acepte la norma en ninguna de las formas arriba mencionadas debe indicar si los productos elaborados según lo que éste dictamina podrán ser distribuidos libremente en el territorio de su jurisdicción, y de qué manera sus exigencias actuales o propuestas difieren de la norma. Siempre que sea posible, deben indicar los motivos de esas diferencias.

El país que acepte la norma del Codex se hace responsable por la aplicación uniforme e imparcial de las disposiciones de ese instructivo, según su modo de aceptación. Además, el país debe estar preparado para aconsejar y orientar a los productores y exportadores de alimentos con la finalidad de promover la comprensión y el cumplimiento de los requisitos de los países importadores que hayan aceptado una norma del Codex.

El *Codex Alimentarius* incluye normas para todos los alimentos -no procesados, semiprocados o procesados - para su distribución al consumidor o como materia prima. Además, abarca higiene de alimentos, aditivos alimentarios, residuos de pesticidas, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo, etc. También incluye códigos de práctica, directrices y otras medidas. Forman parte de las normas del *Codex*, códigos internacionales recomendados de prácticas para principios generales de higiene de los alimentos; normas específicas de productos; límites máximos recomendados (residuos de pesticidas, de medicamentos veterinarios, de aditivos alimentarios y de otros), directrices generales (etiquetado, ingestión de aditivos, niveles de referencia para contaminantes, como micotoxina, metilmercurio y otros).

1.2 CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONALES RECOMENDADAS PARA LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El “Código de Prácticas Internacionales Recomendadas para los Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (CAC/RCP 1-1969, rev. 1997, ad. 1999) es mundialmente reconocido como fundamental para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos consumidos. Su adopción se recomienda a los gobernantes, a las industrias y a los consumidores, y se lo considera un requisito previo para la elaboración de un sistema basado en el HACCP.

Los objetivos de los Principios Generales de Higiene de los alimentos del Codex son:

- Identificar los preceptos esenciales de higiene de los alimentos aplicables en el proceso que va desde la producción primaria hasta el consumidor final.

- Recomendar un abordaje basado en el sistema HACCP como un medio de aumentar la seguridad de los alimentos.
- Indicar cómo implementar esos principios.
- Proveer orientación para códigos específicos, que pueda ser necesaria en sectores de la cadena alimentaria, procesos o productos.

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del *Codex* abarcan una Introducción, Apéndices incluido el sistema HACCP – *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control* y directrices para su aplicación y las siguientes diez secciones:

- Sección I - Objetivos de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- Sección II - Alcance y uso del documento
- Sección III - Producción primaria
- Sección IV - Establecimiento: proyecto e instalaciones
- Sección V - Control de operaciones
- Sección VI - Establecimiento: mantenimiento y limpieza y desinfección
- Sección VII - Establecimiento: higiene personal
- Sección VIII - Transporte
- Sección IX - Informaciones sobre el producto e indicaciones al consumidor
- Sección X - Entrenamiento

1.3 ACUERDO SOBRE APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (ACUERDO MSF) DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC)

La Ronda Uruguay de Negociaciones Multilaterales de Comercio, realizada en 1994, designó a la Organización Mundial de Comercio (OMC) en sustitución del grupo internacional que trataba el Acuerdo General sobre Tarifas y Comercio (GATT).

Las negociaciones de la Ronda Uruguay fueron el primer paso para la liberación del comercio de productos agrícolas, un área que antes no estaba incluida en ellas. También ha incorporado discusiones sobre la reducción de barreras no tarifarias para el comercio internacional de productos agrícolas y ha tomado decisiones acerca del Acuerdo para Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), que los miembros de la OMC deben cumplir.

En líneas generales, estos acuerdos también se aplican a países que no son miembros de la OMC, siempre que comercialicen con aquellos que sí lo son.

El Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) confirma el derecho de los países miembros de la OMC de aplicar las medidas necesarias para proteger la salud humana, animal y vegetal, observando que no pueden ser aplicadas de forma arbitraria, discriminatoria o injustificada entre los países en los cuales prevalecen las mismas condiciones y no pueden configurar restricciones diferentes para el comercio internacional.

En términos de medidas de seguridad alimentaria, el Acuerdo MSF exige que los países miembros de la OMC basen sus medidas nacionales en las normas, directrices y recomendaciones internacionales adoptadas por la Comisión *Codex Alimentarius* FAO/OMS. Eso no impide que un país miembro pueda adoptar medidas más rígidas, siempre y cuando exista una razón científica que justifique tal acción, o si el nivel de protección propuesto por las normas del Codex no es compatible con lo que se aplica en general y el país en cuestión lo considera apropiado. Para la salud animal, la OMC reconoce lo dispuesto por la Organización Internacional de Epizootias (OIE); y para los establecimientos, las normas de la Convención Internacional de Protección Vegetal (CIPV).

El Acuerdo MSF incluye todas las medidas de higiene y seguridad de los alimentos que figuran en el Codex, como el control de residuos de drogas veterinarias, pesticidas u otras sustancias químicas usadas en la producción de la carne. Abarca, además, las medidas de cuarentena animal y vegetal que figuran en la OIE y la CIPV. Este Acuerdo establece que todas las medidas consideradas según las normas y otras recomendaciones del Codex, de la OIE y de la CIPV son apropiadas, necesarias y no discriminatorias. El Acuerdo MSF se complementa con un programa de armonización sobre requisitos nacionales basado en normas internacionales.

1.4 CODIGO DE ÉTICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

El objetivo del *Código de Ética para Comercio Internacional de Alimentos* es establecer normas de conducta ética para todos los países involucrados en el comercio internacional de alimentos, y tiene como objetivo garantizar la lealtad y la buena fe en este comercio para proteger la salud del consumidor. Este código se aplica a todos los alimentos comercializados internacionalmente y, de acuerdo con él, debe suspenderse si los productos:

- Contuvieran alguna sustancia que los vuelva tóxicos, perjudiciales, o que cause cualquier tipo de daño a la salud.
- Contuvieran, en el todo o en parte, cualquier sustancia o material extraño, sucio, putrefacto, descompuesto o alterado, o que de alguna forma sea impropio para el consumo humano.
- Estuvieran adulterados.
- Estuvieran rotulados o presentados de manera falsa, difícil de interpretar o engañosa.
- Fueran vendidos, preparados, empaquetados, almacenados o transportados para la venta en condiciones no sanitarias.

Este código establece normas para asegurar la protección del consumidor y la comercialización organizada de alimentos. También aborda prácticas higiénicas, embalaje, rotulado, uso de aditivos, límites para residuos de pesticidas, contaminantes biológicos, niveles de otros contaminantes en alimentos, uso de radiación, tipo de consumidor (alimentos para bebés, niños y otros grupos vulnerables) y aspectos nutricionales.

Según el Código, todos los alimentos exportados deben obedecer a:

- Las legislaciones, reglamentaciones, normas, códigos de prácticas y otros procedimientos legales y administrativos relacionados con los alimentos vigentes en el país importador.
- Las disposiciones contenidas en acuerdos multilaterales o bilaterales firmados entre los países importadores y exportadores..

Este código tiene el objetivo de proteger la salud humana y prevenir el fraude.

Su implementación depende de las autoridades de todos los países, que deberán poseer un código alimentario adecuado y una infraestructura para control de alimentos que incluya sistemas de

certificación y de fiscalización así como otros procedimientos legales y administrativos aplicados al comercio internacional de alimentos, siempre que resulte apropiado y necesario, principalmente para los gobernantes de los países exportadores.

El código debe ser promovido por los gobernantes en sus jurisdicciones territoriales según sus procedimientos legales y administrativos reguladores de la actividad de importadores y exportadores.

Por otra parte, este código contempla circunstancias especiales donde no sea posible o deseable aplicar algunas de sus disposiciones, como en caso de catástrofes u otras situaciones de emergencia, manteniendo siempre los principios básicos de higiene alimentaria.

1.5 LISTA DE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS POR EL *CODEX*

La Comisión del *Codex Alimentarius* estableció 49 Códigos de Prácticas de Higiene, entre ellos:

CAC/RCP 1-1969	Código Internacional de Prácticas Recomendadas para Principios Generales de Higiene de los Alimentos, rev. 1997, ad. 1999.
CAC/RCP 40-1993	Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Procesados y Embalados de Manera Aséptica
CAC/RCP 39-1993	Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocidos y Cocidos en Comidas Colectivas
CAC/RCP 42-1995	Código de Prácticas de Higiene para Condimentos y Plantas Aromáticas Secas
CAC/RCP 43-1995	Código de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en la Vía Pública (Norma Regional para América Latina y el Caribe)
CAC/RCP 22-1979	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Cacahuete
CAC/RCP 2-1969	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Frutas y Vegetales Enlatados
CAC/RCP 5-1971	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Frutas y Vegetales Deshidratados, incluidos Hongos Comestibles

CAC/RCP 4-1971	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Coco Rallado Seco
CAC/RCP 3-1969	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Frutas Secas
CAC/RCP 31-1983	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Leche en Polvo
CAC/RCP 15-1976	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Derivados del Huevo
CAC/RCP 21-1979	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Alimentos para Bebés y Niños (incluso especificaciones microbiológicas y métodos para análisis microbiológicos)
CAC/RCP 11-1976	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Carne Fresca
CAC/RCP 29-1983	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Animales de Caza
CAC/RCP 23-1979	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Alimentos Enlatados de Baja Acidez e Acidificados
CAC/RCP 18-1978	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Moluscos Bivalvos
CAC/RCP 14-1976	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Procesamiento de Aves
CAC/RCP 13-1976	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Productos Procesados de Carne y Aves
CAC/RCP 33-1985	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Procesamiento y Comercialización de Agua Mineral Natural
CAC/RCP 30-1985	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Procesamiento de Patas de Rana
CAC/RCP 6-1972	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Avellanas
CAC/RCP 10-1976	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Pescado Enlatado
CAC/RCP 47	Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semiprocados, rev.2001
CAC/RCP 37-1989	Código Internacional de Prácticas de Higiene Recomendadas para Cefalópodos

Para la lista completa, consultar <http://codexalimentarius.net/standard>

1.6 CONSIDERACIONES FINALES

Como resultado de la presencia de la Comisión del *Codex Alimentarius* en el Acuerdo de la Ronda Uruguay de la OMC, el documento CAC/RCP 1, 1969, rev.1997, ad.1999, y su anexo “*Directrices para aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP)*” se transformaron en referencia para las exigencias internacionales de Seguridad de los Alimentos.

Se ha dado un gran paso para la validez del *Codex* en la conferencia FAO/OMS, en 1991, con la

presencia de una delegación de la OMC. En esa oportunidad, se decidió acelerar y definir procedimientos para los procesos de elaboración de normas, dar mayor atención a las necesidades industriales y comerciales, exigir más razones de índole científica que justifiquen las decisiones, promover las actividades de los Comités Regionales y crear un nuevo Comité Horizontal dedicado a la inspección y certificación de productos alimenticios destinados al Comercio Internacional.

La OMC estableció que las recomendaciones, normas y directrices de la Comisión del *Codex Alimentarius*, de la Organización Internacional de Epizootias (OIE) y de la Convención Internacional de Protección Vegetal sean documentos básicos para el Comercio Internacional de materias primas y productos alimenticios. Obviamente, influenciado por el proceso de globalización y por la presión de la OMC, la tendencia es que el *Codex* se transforme en un conjunto de normas de referencia para la producción de alimentos seguros para evitar barreras técnicas al Comercio Internacional. Actualmente, todos los documentos del *Codex* se encuentran en revisión, para cumplir con lo establecido en el acuerdo MSF, en especial en lo que se refiere a la evaluación de riesgos para la seguridad de los consumidores.



PARTE 2: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DEL *CODEX*

2.1 ALCANCE

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex (BPA/BPM) se aplican a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, y establecen las condiciones higiénicas necesarias para producir alimentos inocuos y saludables. El documento ofrece una estructura para otros códigos más específicos, aplicables a determinadas áreas. La puesta en práctica de estos Principios permite al sector productivo de alimentos operar dentro de condiciones ambientales favorables para la producción de alimentos seguros. Los Principios recomiendan prácticas de higiene referentes a la manipulación (producción y cosecha, preparación, procesamiento, embalaje, almacenado, transporte, distribución y venta) de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar productos seguros, inocuos y saludables.

Otro objetivo de los Principios es proveer una base para el establecimiento de códigos de prácticas de higiene para productos individuales o grupos de ellos que tengan exigencias análogas en cuanto a la higiene de los alimentos. Los Principios Generales se recomiendan a los gobernantes, a las industrias y a los consumidores.

2.2 PAPEL DESEMPEÑADO POR GOBIERNOS, INDUSTRIAS Y CONSUMIDORES

Es de esperarse que los **governantes** consideren el contenido del Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos y sobre esa base decidan la mejor manera de promover y alentar su aplicación con el objetivo de:

- Proteger adecuadamente a los consumidores contra enfermedades o daños causados por los alimentos.
- Considerar la vulnerabilidad de la población o de diferentes grupos dentro de ella.
- Garantizar que el alimento sea inocuo para el consumo humano.
- Mantener la confianza en los alimentos comercializados internacionalmente.
- Proveer programas de educación en salud que comuniquen efectivamente los principios de higiene de los alimentos para la industria y para los consumidores.

Las **industrias** deben aplicar las principios de prácticas higiénicas de este documento para:

- Proveer alimentos inocuos para el consumo.
- Garantizar que los consumidores reciban información clara y fácil de entender, por medio de rotulación u otros medios adecuados, para que puedan proteger sus alimentos contra la contaminación y el crecimiento/supervivencia de patógenos, almacenando, manipulando y preparando correctamente los alimentos.

- Mantener la confianza en los alimentos comercializados internacionalmente.

Los **consumidores** deben reconocer su rol como responsable en la construcción de su propia salud y seguir las instrucciones relevantes que les sean dadas, y aplicar medidas adecuadas de higiene de los alimentos.

2.3 USO

En cada sección del *Código* se describen tanto los objetivos como las justificaciones para la inocuidad de los alimentos.

Inevitablemente, habrá situaciones en que algunos de los requisitos específicos contenidos en el documento no serán aplicables. En cada caso la pregunta será: “¿Qué es necesario o apropiado desde el punto de vista de la inocuidad del alimento, para su consumo?”. Para decidir si un requisito es necesario o apropiado, deberá realizarse una evaluación del peligro/ riesgo, preferentemente basada en el sistema HACCP. Este criterio permitirá aplicar los requisitos del Código con flexibilidad y ponderación, cumpliendo rigurosamente el objetivo general de producción de alimentos inocuos para el consumo.

2.4 DEFINICIONES

Para atender a las finalidades de este Código, se incluye una lista de expresiones y sus definiciones:

Limpieza: remoción de suciedad, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material indeseable.

Contaminante: cualquier agente biológico, químico, o físico u otras sustancias adicionadas al alimento sin intención y que pueden comprometer su inocuidad.

Contaminación: introducción u ocurrencia de un contaminante en el alimento o en su ambiente.

Desinfección: reducción, por medio de agentes químicos, métodos físicos o ambos, del número de microorganismos en el ambiente, cuidando que no comprometer la inocuidad del alimento.

Establecimiento: cualquier edificio o área en el cual el alimento se manipula.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad del alimento en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Peligro: agente de origen biológico, químico o físico presente en el alimento, con el potencial de causar un efecto adverso a la salud.

Riesgo: Peligro potencial evaluado, de acuerdo a la probabilidad de ocurrencia de la causa y severidad de su efecto.

HACCP: un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros significativos para la inocuidad del alimento.

Manipulador de alimento: toda persona que está directamente en contacto con alimentos embalados o no, equipamiento, utensilios, y que debe cumplir con las exigencias de higiene.

Inocuidad o Seguridad del Alimento: garantía de que el alimento no causará daño al consumidor tanto cuando sea preparado como cuando se lo consuma según el uso propuesto. .

Producción primaria: las etapas iniciales de la cadena de producción de alimentos que incluyen, por ejemplo: cosecha, faena, ordeño y pesca.



A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in approximately 20 rows across the main body of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in a column.



Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dotted lines.



Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dotted lines.