

# 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 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 2.1 del programa

CX/EXEC 24/86/2

Abril de 2024

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octogésima sexta reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

1-5 de julio de 2024

### EXAMEN CRÍTICO - PARTE I<sup>1</sup>

#### 1. Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

1.1 De conformidad con la Parte 2 del *Manual de procedimiento* del Codex (Examen crítico del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines), “un examen crítico permanente garantiza que los proyectos de normas sometidos a la Comisión [del Codex Alimentarius] para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se pueden elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos”. Además, “la Comisión, teniendo en cuenta los resultados del examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo [de la Comisión del Codex Alimentarius], decide que se elabore una norma y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de este trabajo”.

1.2 En consonancia con esto, se invita al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Comité Ejecutivo) a realizar el examen crítico de los trabajos de los comités, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Secretaría y los comentarios de los presidentes, con miras a:

- examinar las normas y textos afines presentados a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación;
- seguir los progresos realizados en la elaboración de normas;
- examinar las propuestas de nuevos trabajos o de revisión de normas.

#### 2. Examen de las propuestas de normas antes de presentarlas ante la Comisión para su aprobación

2.1 El proceso de examen crítico debe garantizar que los proyectos de normas presentados a la Comisión a efectos de su aprobación se han examinado como es debido en el Comité. El Comité Ejecutivo examina los proyectos de normas procedentes de los comités del Codex, antes de que se presenten a la Comisión para su aprobación, a fin de apreciar:

- su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos existentes del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de ratificación, si fuera necesario;
- su esquema y presentación;
- su coherencia lingüística.

#### 3. Seguimiento de los progresos realizados en la elaboración de normas

---

<sup>1</sup> En el presente documento se abordan las reuniones de los comités del Codex celebradas durante el período de enero a marzo de 2024.

3.1 El Comité Ejecutivo examina el estado de elaboración de los proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión y presentará a esta sus conclusiones. El Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o su prosecución a cargo de un comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio, incluso mediante el establecimiento de un número limitado de órganos auxiliares, según proceda.

### 3.2 *Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas*<sup>2</sup>

3.2.1 Cuando se demoren los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podrá alentar a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) a programar una consulta de expertos que presten dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se disponga del mismo.

3.2.2 Cuando se haya proporcionado asesoramiento científico y una norma haya sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo deberá instar al comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado.

3.2.3 Cuando un tema haya sido examinado durante varias reuniones sin que se hayan realizado progresos ni existan perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podrá proponer la suspensión de los trabajos en un trámite determinado del procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos o la adopción de medidas correctivas a fin de obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado.

### 3.3 *Documentos de debate*<sup>3</sup>

Los documentos de debate se suman a la carga de trabajo de un comité y son importantes herramientas para el debate en el seno de los comités antes de que estos soliciten nuevos trabajos. Se incluye una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero la lista en sí no se examinará.

## 4. **Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma**

4.1 Antes de ser aprobada para su elaboración, cada norma o revisión de norma es objeto de un documento de proyecto preparado por el comité o por el miembro que propone emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma. La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

4.2 Ese examen crítico comprende:

- el examen de las propuestas de elaboración o revisión de normas, teniendo en cuenta los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, el plan estratégico de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente;
- la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas;
- el asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;
- un dictamen sobre la creación y disolución de los comités y grupos de acción, comprendidos los grupos de acción especiales compuestos por miembros de distintos comités (en aquellos ámbitos en que los trabajos entran en la esfera del mandato de varios comités);
- la evaluación preliminar de la necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento por parte de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos pertinentes, así como la concesión de prioridad a tal asesoramiento.

4.3 La decisión de emprender nuevos trabajos o la revisión de límites individuales máximos de residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios, o la actualización de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema Internacional de Numeración debe ajustarse a los procedimientos establecidos por los comités interesados y ser refrendada por la Comisión.

---

<sup>2</sup> 58.ª reunión del Comité Ejecutivo (2006).

<sup>3</sup> 63.ª reunión del Comité Ejecutivo (2009).

## **5. Perfeccionamiento del examen crítico**

5.1 El Comité Ejecutivo, en su 72.<sup>a</sup> reunión<sup>4</sup>, acogió con agrado la nueva estructura del examen crítico, que fundía tres documentos en uno solo, y también convino en que la información se entregara por partes para asegurar su disponibilidad de manera oportuna. Asimismo, en su 72.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo señaló que sería útil disponer de más información y de las impresiones de los presidentes sobre la labor de los comités, y que la Secretaría brindara más orientación a los presidentes sobre las aportaciones necesarias para que el Comité Ejecutivo pudiera ser más eficaz en el examen crítico. También se destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las posibles interacciones entre ellos.

5.2 Se probó una estructura ligeramente revisada del examen crítico de la labor de los comités del Codex para que se tuviera en cuenta en el examen que realizaría el Comité Ejecutivo en su 77.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2019. El objetivo de esta estructura revisada consistía en mejorar la facilidad de lectura y otorgar más importancia y énfasis a la información y las impresiones de los presidentes. Puesto que las observaciones sobre la estructura revisada han sido positivas, dicha estructura se mantendrá.

5.3 La Secretaría del Codex también consideró el examen crítico como parte del examen periódico de la gestión del trabajo del Codex presentado al Comité Ejecutivo en su 77.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2019, y su 78.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2020<sup>5</sup>.

## **6. Estructura de los apéndices**

6.1 Los trabajos de los distintos comités se tratan en apéndices independientes.

6.2 La estructura de los apéndices para cada comité es la siguiente:

1. Información general sobre el Comité y la reunión.
2. Observaciones generales (Secretaría y Presidente/a).
3. Estado de los temas de trabajo (visión general).
4. Observaciones específicas sobre temas individuales de trabajo (Secretaría y Presidente/a).

## **7. Lista de apéndices**

Apéndice 1: Séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

Apéndice 2: 28.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

Apéndice 3: 54.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

---

<sup>4</sup> 72.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo (2016), REP17/EXEC1, párrs. 7-14

<sup>5</sup> CX/EXEC 19/77/5; CX/EXEC 20/78/4.

## Apéndice 1

## 1. Información general

<b>Comité</b>	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)		
<b>País anfitrión</b>	India	<b>Presidente</b>	Sr. Sudharshan
<b>Reunión sobre la que se informa</b>	CCSCH7	29 de enero – 2 de febrero de 2024	
<b>Próxima reunión</b>	CCSCH8	Por confirmar	
<b>Informe</b>	<u>REP24/SCH</u>		

## 2. Observaciones generales

**Observaciones de la Secretaría:**

La séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial, por primera vez desde que comenzó la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). La reunión contó con una nutrida asistencia y con la presencia activa de 31 miembros que contribuyeron a la celebración de debates fructíferos y la toma de decisiones constructivas. Asimismo, se retransmitió a los efectos de aumentar la accesibilidad.

La reunión resultó muy productiva. El CCSCH acordó por consenso remitir a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, tres normas, de las que una es una norma de grupo, integrada por tres productos básicos bajo la categoría general de bayas y frutos secos o deshidratados, con miras a su adopción definitiva; una norma para su adopción en el trámite 5, y cuatro propuestas de nuevos trabajos para su aprobación. Cabe observar que los países que elaboraron las propuestas de nuevos trabajos presentaban una distribución adecuada y que siete países y tres regiones estarán representados como presidentes y copresidentes de los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) propuestos.

El CCSCH respondió a las preguntas del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) con respecto a la ratificación pendiente de algunas normas anteriores ya adoptadas.

Los Estados Unidos de América acordaron preparar un documento de debate para la octava reunión del CCSCH sobre la disponibilidad de datos relativos al comercio de especias y hierbas culinarias, lo que plantea desafíos en cuanto a la formulación de propuestas de nuevos trabajos.

El CCSCH seguirá trabajando en la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias. El Comité aplazó el examen de este asunto para su octava reunión y alentó a los miembros y observadores a que participaran de manera activa.

**Observaciones de la Presidencia:**

La séptima reunión del CCSCH se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial tras la celebración de dos reuniones consecutivas en modalidad virtual debido a la pandemia de la COVID-19. La reunión contó con una nutrida asistencia y los miembros contribuyeron a la celebración de debates fructíferos y la toma de decisiones constructivas. La participación de numerosas delegaciones de la región de América Latina y el Caribe ha sido lo más destacado de esta reunión, que se transmitió a través de Internet por vez primera a los efectos de aumentar la accesibilidad.

La reunión resultó muy productiva. El CCSCH acordó por consenso remitir a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, tres normas, una de las cuales es una norma de grupo, integrada por tres productos básicos bajo la categoría general de bayas y frutos secos o deshidratados, con miras a su adopción definitiva. Se trata de la primera vez que el Comité elabora una norma de grupo. Además, se recomendó una norma para su adopción en el trámite 5 y cuatro propuestas de nuevos trabajos con miras a su aprobación. Las propuestas de nuevos trabajos han sido formuladas por miembros de diferentes regiones del mundo y siete países y tres regiones estarán representados como presidentes y copresidentes de los GTe propuestos, lo que está en consonancia con los principios de inclusión del Codex.

El CCMAS y el CCFL habían planteado algunas preguntas en relación con la ratificación de algunas normas anteriores ya adoptadas. El CCSCH preparó las respuestas con la participación activa de los miembros.

La disponibilidad de datos relativos al comercio de algunas especias y hierbas culinarias es incompleta, escasa o, en ocasiones, nula, lo que presenta desafíos para la elaboración de propuestas de nuevos trabajos. El CCSCH debatió este asunto y los Estados Unidos de América acordaron preparar un

documento de debate para la octava reunión del Comité en relación con esta cuestión a fin de facilitar nuevos debates y encontrar una solución. El CCSCH seguirá trabajando en la plantilla para normas sobre especias y hierbas culinarias. El CCSCH aplazó el examen de este asunto para su octava reunión y alentó a los miembros y observadores a que participaran de manera activa.

La participación de miembros y observadores en los GTe sigue siendo motivo de preocupación, pues muy pocos miembros participan activamente. Las reuniones virtuales de los GTe han resultado más productivas. El CCSCH se creó hace un decenio y celebró su primera reunión en febrero de 2014. Los logros generales del Comité en el último decenio (siete reuniones) son muy satisfactorios. El CCSCH ha ido aprendiendo en cada reunión y tiene capacidad para resolver problemas y alcanzar compromisos. El Comité es pertinente y colabora con los comités de asuntos generales en consonancia con el Manual de procedimiento.

### 3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
<b>Para decisión de la Comisión</b>			
1. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño	N01-2021	CCSCH8	Adopción en el trámite 8
2. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado	N03-2021	CCSCH8	Adopción en el trámite 5/8
3. Norma para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma	N02-2021	CCSCH8	Adopción en el trámite 5/8
4. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla	N03-2021	CCSCH8	Adopción en el trámite 5
5. Nuevo trabajo sobre una norma para la mejorana dulce	-	CCSCH10	Aprobación
6. Nuevo trabajo sobre una norma para semillas secas: cilantro	-	CCSCH10	Aprobación
7. Nuevo trabajo sobre una norma para el cardamomo grande	-	CCSCH10	Aprobación
8. Nuevo trabajo sobre una norma para la canela	-	CCSCH10	Aprobación
<b>A título informativo</b>			
9. Disponibilidad de datos relativos al comercio de especias y hierbas culinarias	Para su examen por el CCSCH en su octava reunión		
10. Actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias	Para su examen por el CCSCH en su octava reunión		
11. Ratificación por el CCFL de las disposiciones de etiquetado relativas al país de origen y país de cosecha en la Norma para partes florales secas: azafrán, párrafos 10-11, Parte A del Apéndice II	Para su examen por el CCFL en su 48. <sup>a</sup> reunión		

#### 4. Observaciones específicas

##### 1. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño, párrafo 30 i), Apéndice III

###### Estado y observaciones de la Secretaría:

La Comisión aprobó el proyecto de norma en el trámite 5 en su 44.º período de sesiones (2022). El CCSCH centró los debates en las cuestiones pendientes y actualizó el proyecto de norma en consecuencia. Dado que en el concepto de agrupación para especias y hierbas culinarias el cardamomo se clasifica en el grupo de bayas y frutos secos, el título de la norma se modificó a: "Proyecto de norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño".

Las disposiciones relativas a aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos habían sido ratificadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 53.ª reunión, y el CCFL, en su 47.ª reunión, respectivamente. El CCMAS, en su 42.ª reunión, había solicitado más información al CCSCH en relación con los métodos de análisis. Los métodos de análisis actualizados, junto con las respuestas al CCMAS, se han presentado con miras a su ratificación.

Tras un debate constructivo, el CCSCH acordó por consenso remitir el proyecto de norma a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 8.

El trabajo se ajusta al calendario previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

###### Observaciones de la Presidencia:

El CCSCH está dejando de elaborar normas individuales para elaborar normas de grupo y, por consiguiente, se está aplicando el formato para las normas de grupo también a la norma para el cardamomo pequeño. Esta labor está dentro del plazo establecido y no ha habido impedimentos importantes o problemas de consenso.

La participación de miembros y observadores en los GTe sigue siendo motivo de preocupación, pues muy pocos miembros participan activamente. Las reuniones virtuales de los GTe han resultado productivas. La participación activa de miembros de países en desarrollo en la séptima reunión del CCSCH fue lo más destacado de la labor de establecimiento de normas para esta norma.

Tras un debate constructivo, el CCSCH acordó por consenso remitir el proyecto de norma a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 8.

##### 2. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado, párrafo 48 i), Apéndice IV

###### Estado y observaciones de la Secretaría:

La Comisión había adoptado el proyecto de norma de grupo en el trámite 5 en su 44.º período de sesiones (2022). El CCSCH centró los debates en las cuestiones pendientes y actualizó el proyecto de norma en consecuencia.

Las disposiciones relativas a aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos habían sido ratificadas por el CCFA, en su 53.ª reunión, y el CCFL, en su 47.ª reunión, respectivamente. El CCMAS, en su 42.ª reunión, había solicitado más información al CCSCH en relación con los métodos de análisis. Los métodos de análisis actualizados, junto con las respuestas al CCMAS, se han presentado con miras a su ratificación.

Tras un debate constructivo, el CCSCH acordó por consenso remitir el proyecto de norma de grupo a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 8.

El trabajo se ajusta al plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

###### Observaciones de la Presidencia:

El CCSCH está pasando de elaborar normas individuales a elaborar normas de grupo y esta es la primera norma de grupo que elabora el Comité. Esta labor está dentro del plazo establecido y no ha habido impedimentos importantes o problemas de consenso.

La participación de miembros y observadores en los GTe sigue siendo motivo de preocupación, pues muy pocos miembros participan activamente. Las reuniones virtuales de los GTe han resultado productivas.

Tras un debate constructivo, el CCSCH, en su séptima reunión, acordó por consenso remitir el proyecto de norma de grupo a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 8.

### 3. Norma para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma, párrafo 85 i), Apéndice VI

#### Estado y observaciones de la Secretaría:

El CCSCCH, en su sexta reunión (2022), había devuelto el proyecto de norma para la cúrcuma al trámite 2/3 para que se redactara de nuevo. El GTe había llevado a cabo tres rondas de consultas y durante la séptima reunión del CCSCCH se celebró una reunión de los grupos de trabajo organizados durante la reunión para examinar todas las observaciones recibidas. El CCSCCH ratificó la mayoría de las revisiones propuestas y resolvió las cuestiones que quedaban pendientes.

Tras un debate constructivo, el CCSCCH acordó por consenso remitir el proyecto de norma a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 5/8.

El trabajo se ajusta al plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

#### Observaciones de la Presidencia:

El proyecto de norma para la cúrcuma se revisó dos veces y las reuniones de los GTe y grupos de trabajo organizados durante la reunión sirvieron para resolver todas las cuestiones pendientes. El CCSCCH, en su séptima reunión, acordó por consenso remitir el proyecto de norma para la cúrcuma a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su adopción definitiva en el trámite 5/8.

El CCSCCH está pasando de elaborar normas individuales a elaborar normas de grupo y, por consiguiente, se está aplicando el formato para las normas de grupo también a esta norma. Esta labor está dentro del plazo establecido y no ha habido impedimentos importantes o problemas de consenso.

### 4. Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla, párrafo 70 i), Apéndice V

#### Estado y observaciones de la Secretaría:

El CCSCCH, en su sexta reunión (2022), había devuelto el proyecto de norma al trámite 2/3 para que se redactara de nuevo y se separara de la norma de grupo<sup>6</sup> para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado, que se había remitido a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, con miras a su adopción en el trámite 5.

Tras un prolongado debate en el que se resolvieron la mayoría de asuntos pendientes, en su séptima reunión el CCSCCH convino en remitir el proyecto de norma relativo a las especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5.

Asimismo, acordó establecer un GTe para examinar los temas pendientes, entre ellos, el término alternativo para caviar de vainilla; las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios; los requisitos del etiquetado con relación al país de cosecha; y cuál de las opciones debería utilizarse para el cuadro de características químicas del Anexo I.

En vista de la complejidad de este tema, el CCSCCH reconoció la posibilidad de organizar una reunión virtual del grupo de trabajo antes de la octava reunión del CCSCCH para facilitar una amplia comunicación sobre las cuestiones pendientes.

Se prevé que los trabajos estén concluidos a tiempo (para la octava reunión del CCSCCH).

#### Observaciones de la Presidencia:

Esto forma parte de los esfuerzos del CCSCCH por elaborar normas de grupo. El CCSCCH, en su sexta reunión (2022), había devuelto el proyecto de norma al trámite 2/3 para que se redactara de nuevo y se separara de la norma de grupo para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado, que se había remitido a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5.

Tras un prolongado debate en el que se resolvieron la mayoría de asuntos pendientes, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en remitir el proyecto de norma relativo a las especias derivadas de bayas y

<sup>6</sup> El CCSCCH, en su quinta reunión (2021), acordó remitir a la Comisión, en su 44.º período de sesiones, para su aprobación la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma de grupo para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados centrada en las siguientes especias: pimienta de Jamaica, enebro, anís estrellado y vainilla. Esta propuesta fue aprobada por la Comisión, en su 44.º período de sesiones (2021).

frutos secos o deshidratados: vainilla a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5.

Las disposiciones de etiquetado relativas al país de cosecha siguen siendo una cuestión pendiente; no obstante, la participación activa de los miembros de países en desarrollo en la reunión presencial fue lo más destacado de la labor de establecimiento de normas para esta norma.

La participación de miembros y observadores en los GTe sigue siendo motivo de preocupación, pues muy pocos miembros participan activamente. Las reuniones virtuales de los GTe han resultado productivas.

En vista de la complejidad de este tema, el CCSCCH, en su séptima reunión, reconoció la posibilidad de organizar una reunión virtual del grupo de trabajo antes de la octava reunión del Comité para propiciar un amplio debate y resolver las cuestiones pendientes.

#### **5. Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la mejorana dulce, párrafo 93 i), Apéndice VII**

##### **Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevo trabajo que había elaborado Egipto se debatió y se modificó ligeramente en un grupo de trabajo durante la reunión. El CCSCCH, en su séptima reunión, se mostró de acuerdo en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la mejorana dulce se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por Egipto, se ocupará del nuevo trabajo.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

##### **Observaciones de la Presidencia:**

Un grupo de trabajo organizado durante la reunión evaluó el documento de proyecto sobre la mejorana dulce con respecto a los procedimientos y los criterios de establecimiento de prioridades establecidos en el Manual de procedimiento del Codex y, después de realizar modificaciones menores, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la mejorana dulce se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por Egipto, asumirá el nuevo trabajo.

#### **6. Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para semillas secas: cilantro, párrafo 93 ii), Apéndice VIII**

##### **Observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevo trabajo que había elaborado la India se debatió y se modificó ligeramente en un grupo de trabajo organizado durante la reunión. En su séptima reunión, el CCSCCH se mostró de acuerdo en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para semillas secas: cilantro se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por la India y copresidido por la República Islámica del Irán, asumirá el nuevo trabajo.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

##### **Observaciones de la Presidencia:**

Un grupo de trabajo organizado durante la reunión evaluó el documento de proyecto sobre el cilantro con respecto a los procedimientos y los criterios de establecimiento de prioridades establecidos en el Manual de procedimiento del Codex y, después de realizar modificaciones menores, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el cilantro se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por la India y copresidido por la República Islámica del Irán, asumirá el nuevo trabajo.

**7. Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el cardamomo grande, párrafo 93 iii), Apéndice IX**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevo trabajo que habían elaborado conjuntamente Bhután y Nepal se debatió y se modificó ligeramente en un grupo de trabajo organizado durante la reunión. El CCSCCH, en su séptima reunión, se mostró de acuerdo en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el cardamomo grande se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por Bhután y copresidido por la India y Nepal, asumirá el nuevo trabajo.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

**Observaciones de la Presidencia:**

Un grupo de trabajo organizado durante la reunión evaluó el documento de proyecto sobre el cardamomo grande con respecto a los procedimientos y los criterios de establecimiento de prioridades establecidos en el Manual de procedimiento del Codex y, después de realizar modificaciones menores, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el cardamomo grande se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por Bhután y copresidido por la India y Nepal, asumirá el nuevo trabajo.

**8. Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la canela, párrafo 93 iv), Apéndice X**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevo trabajo que había elaborado el Brasil se debatió y se modificó ligeramente en un grupo de trabajo organizado durante la reunión. El CCSCCH, en su séptima reunión, se mostró de acuerdo en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la canela se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por el Brasil y copresidido por Indonesia, la República Islámica del Irán y México, asumirá el nuevo trabajo.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

**Observaciones de la Presidencia:**

Un grupo de trabajo organizado durante la reunión evaluó el documento de proyecto con respecto a los procedimientos y los criterios de establecimiento de prioridades establecidos en el Manual de procedimiento del Codex y, después de realizar modificaciones menores, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la canela se remitiera a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su aprobación. Un GTe, presidido por el Brasil y copresidido por Indonesia, la República Islámica del Irán y México, asumirá el nuevo trabajo.

**9. Disponibilidad de datos comerciales sobre especias y hierbas culinarias, párrafo 92**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

Reconociendo la dificultad de obtener suficientes datos comerciales desglosados sobre especias y hierbas culinarias para apoyar las propuestas de nuevos trabajos en este ámbito, el CCSCCH, en su séptima reunión, acordó debatir esta cuestión más ampliamente en su octava reunión. Los Estados Unidos de América se ofrecieron para preparar un documento de debate sobre este tema.

**Observaciones de la Presidencia:**

El CCSCCH ha recopilado una lista no exhaustiva de 130 especias y hierbas culinarias y la disponibilidad de datos sobre el comercio de algunas de las especias y hierbas culinarias resulta incompleta, escasa o, en ocasiones, nula, lo que plantea desafíos en la elaboración de propuestas de nuevos trabajos. El CCSCCH, en su séptima reunión, debatió esta cuestión y los Estados Unidos de América acordaron preparar un documento de debate para la octava reunión del Comité en relación con este asunto a fin de facilitar posteriores debates y encontrar una solución.

**10. Actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias, párrafo 101 ii)**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

Por falta de tiempo, en su séptima reunión el CCSCH aplazó las deliberaciones sobre la plantilla hasta su octava reunión. Se reconoció que la plantilla servía de documento orientativo para su utilización por los GTe, que era un documento dinámico y que podían introducirse modificaciones basándose en el carácter singular de las características de las distintas especias y hierbas culinarias. El CCSCH, en su séptima reunión, animó a participar activamente en todos los debates sobre la plantilla e instó a que se presentaran las observaciones a tiempo.

**Observaciones de la Presidencia:**

La plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias sirve de documento orientativo para su utilización por los GTe. Se trata de un documento dinámico y podrían introducirse modificaciones basándose en el carácter singular de las características de las distintas especias y hierbas culinarias. La elaboración de este documento es importante para la uniformidad de la presentación de informes de normas elaborados por el CCSCH.

**11. Ratificación por el CCFL de las disposiciones de etiquetado relativas al país de origen y país de cosecha en la Norma para partes florales secas: azafrán, párrafos 10-11, Parte A del Apéndice II**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

El CCFL, en su 47.<sup>a</sup> reunión (2023), acordó ratificar todas las disposiciones sobre etiquetado en la Norma para partes florales secas: azafrán, salvo las relativas al país de origen (8.3.1) y el país de cosecha (8.3.2), y remitir al CCSCH las dos disposiciones anteriores para que las volviera a examinar, además de solicitar a dicho comité que aclarara la diferencia entre país de origen y país de cosecha y que justificara por qué la disposición relativa al país de cosecha debía ser obligatoria y cómo beneficiaría dicha declaración a la prevención del fraude. En su 84.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2023, el Comité Ejecutivo alentó a que el CCSCH, en su séptima reunión, ofreciese, tal como había solicitado el CCFL, una justificación clara y sólida sobre el motivo por el cual la disposición relativa al país de cosecha debía ser obligatoria, ya que esta aclaración era importante en relación con la aplicación de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y debía debatirse posteriormente en la 48.<sup>a</sup> reunión del CCFL.

El CCSCH, en su séptima reunión, tomó nota de que la definición de “país de origen” que figuraba en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) era generalmente amplia y, por tanto, era aplicable a todos los alimentos. Señaló además que en el Codex no existía una definición de “país de cosecha”. Sin embargo, en el glosario de términos que el CCSCH había elaborado para facilitar su labor, la “cosecha” se definía como el acto o proceso de recolección de cultivos agrícolas. Basándose en esto, el “país de cosecha” es el país en que tiene lugar la recolección de los cultivos. Aunque el “país de origen” y el “país de cosecha” pueden ser el mismo para muchas hierbas y especias, se trata de dos términos diferentes. El CCSCH, en su séptima reunión, acordó remitir la respuesta que figura en la Parte A del Apéndice II al CCFL.

**Observaciones de la Presidencia:**

Las especias y hierbas culinarias son un grupo distinto de productos vegetales que son sumamente heterogéneos y se cultivan en condiciones agroclimáticas diversas en todo el mundo. Algunas se cultivan en condiciones agroclimáticas muy concretas, lo que tiene un papel fundamental en las características químicas particulares de estas especias, por lo que el país de cosecha adquiere importancia para algunos de estos productos. Tal vez sea necesario considerar algunas de estas especias de forma distinta a otras.

Aunque el “país de origen” y el “país de cosecha” pueden ser el mismo para muchas hierbas y especias, se trata de dos términos diferentes. El CCSCH, en su séptima reunión, tomó nota de que la definición de “país de origen” que figuraba en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) era generalmente amplia y, por tanto, era aplicable a todos los alimentos. Señaló además que en el Codex no existía una definición de país de cosecha. Después de un debate detallado, el CCSCH acordó remitir la respuesta que figura en la Parte A del Apéndice II al CCFL.

## Apéndice 2

## 1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)		
País anfitrión	Malasia	Presidenta	Sra. Norrani Eksan
Reunión sobre la que se informa	CCFO28	19-23 de febrero de 2024	
Próxima reunión	CCFO29	Febrero de 2026	
Informe	<u>REP24/FO</u>		

## 2. Observaciones generales

**Observaciones de la Secretaría:**

La 28.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial, por primera vez desde que comenzó la pandemia de la COVID-19. La reunión contó con una nutrida asistencia y con la presencia activa de 37 miembros y 10 organizaciones observadoras que contribuyeron a la celebración de debates fructíferos y la toma de decisiones constructivas. Se retransmitió a través de Internet a los efectos de aumentar la accesibilidad.

La reunión resultó muy productiva. El CCFO acordó por consenso remitir a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, la revisión de tres normas, que incluían cinco aceites nuevos (aceite de aguacate, aceite de semilla de camelia, aceite de *sacha inchi* y aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en la *Norma para aceites vegetales especificados* [CXS 210-1999] y aceite de calano en la *Norma para aceites de pescado* [CXS 329-2017], así como el dilatado trabajo sobre la revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981), con miras a su adopción definitiva. El CCFO convino asimismo en presentar a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, las enmiendas/revisión del *Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel* (CXC 36-1987) con miras a su adopción. Además, el CCFO acordó remitir a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, dos propuestas de nuevos trabajos con miras a su aprobación, a saber, una propuesta para abordar formas de reducir los ácidos grasos trans (AGT) de producción industrial y de eliminar los aceites parcialmente hidrogenados (APH) de los alimentos, respectivamente, que son sustancias que pueden contribuir a enfermedades no transmisibles (ENT), y una segunda propuesta para elaborar una norma para los aceites omega 3 microbianos, que supone la primera vez que se toma en consideración un aceite de origen microbiano y contribuye a las deliberaciones de la Comisión sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos.

**Observaciones de la Presidencia:**

La 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO se celebró 28 meses después de su reunión anterior y presentaba un denso programa en el que figuraban, entre otros, tres trabajos, a saber, la inclusión del aceite de aguacate y el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en la norma CXS 210-1999 y la revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981), los cuales se preveía finalizar y que llevaban en curso desde 2017. Mientras que el trabajo relativo al aceite de soja de alto contenido de ácido oleico era nuevo, los otros dos eran trabajos cuyo plazo se había prorrogado y sobre los que se habían mantenido amplios debates, lo que apremiaba a concluirlos.

La Presidencia, la Secretaría del Codex, la Secretaría del CCFO y los presidentes de los GTe han realizado enormes esfuerzos en el intervalo entre sesiones para asegurar avances significativos y que se pudiera avanzar en los trabajos en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO.

La 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO fue una de las más productivas, ya que se concluyeron seis trabajos y se remitieron a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su adopción definitiva, a saber, la inclusión de nuevos aceites o la revisión del aceite de aguacate, el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, el aceite de semilla de camelia (que se incluirán en la *Norma para aceites vegetales especificados* [CXS 210-1999]), el aceite de calano (que se incluirá en la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) y los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (*Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* [CXS 33-1981]) en sus respectivas normas. Se acordaron dos propuestas para nuevos trabajos y se remitieron a la Comisión con miras a su aprobación en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones.

Creo que celebrar la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO nuevamente en modalidad presencial fue un importante factor que posibilitó la celebración de debates activos y continuos entre miembros y observadores, además de permitir a los asistentes destacados analizar la situación en tiempo real. Personalmente agradecí los

esfuerzos realizados por miembros y observadores al debatir una y otra vez cuestiones de interés y emplear todos los medios posibles para alentar la búsqueda de consenso durante la reunión. Al mismo tiempo, la opción de seguir la transmisión por Internet (solo en modo escucha) permitió a las partes interesadas escuchar la sesión plenaria. La aceptación de que los miembros puedan proponer revisiones para su consideración en reuniones futuras del CCFO a medida que se va disponiendo de datos nuevos ha hecho posible que en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO se finalizaran trabajos sobre la base de aquello de lo que se disponía en el momento.

Por primera vez, el CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, pudo aplicar plenamente su enfoque de mejora de la gestión de propuestas de nuevos trabajos, para lo que se creó un grupo de trabajo durante la reunión a fin de examinar las propuestas de nuevos trabajos recibidas. Esta tarea del grupo fue llevada a cabo por la Secretaría del CCFO en la 27.<sup>a</sup> reunión dado que esta se celebró en modalidad virtual.

### 3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
<b>Para decisión de la Comisión</b>			
1. Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): inclusión del aceite de aguacate	N12-2017	CCFO28	Adopción en el trámite 8
2. Enmienda/revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): <ul style="list-style-type: none"> <li>– Inclusión del aceite de semillas de camelia</li> <li>– Inclusión del aceite de <i>sacha inchi</i></li> <li>– Inclusión del aceite de soja con alto contenido de ácido oleico</li> </ul>	N01-2022 N02-2022 N03-2022	CCFO29 CCFO29 CCFO29	Adopción en el trámite 5/8
3. Revisión de la <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981): revisión de las secciones 3 y 8 y del apéndice	N11-2022	CCFO28	Adopción en el trámite 5/8
4. Enmienda/revisión de la <i>Norma para los aceites de pescado</i> (CXS 329-2017): inclusión del aceite de calano	N04-2022	CCFO29	Adopción en el trámite 5/8
5. Enmiendas a las disposiciones de etiquetado para los envases no destinados a la venta al por menor en las seis normas existentes sobre grasas y aceites (CXS 19-1981; CXS 33-1981; CXS 210-1999; CXS 211-1999; CXS 256-1999 y CXS 329-2017)	-	-	Adopción
6. Enmiendas/revisión del <i>Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> (CXC 36-1987) y necesidades de datos conexas	-	-	Adopción
7. Nuevo trabajo sobre la propuesta de revisión de las normas del Codex sobre grasas y aceites para reducir la ingesta de ácidos grasos trans	-	-	Aprobación
8. Nuevo trabajo sobre una norma para los aceites omega 3 de origen microbiano	-	-	Aprobación

#### 4. Observaciones específicas

##### 1. Revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de aguacate, párrafo 44, Apéndice V*

###### Estado y observaciones de la Secretaría:

La Comisión, en su 45.º período de sesiones (2022), adoptó el proyecto de norma en el trámite 5 y aprobó prorrogar el plazo del trabajo hasta la 28.ª reunión del CCFO. En su 28.ª reunión, el CCFO centró los debates en las cuestiones pendientes y actualizó el proyecto de norma en consecuencia.

Varios miembros señalaron que estaban surgiendo nuevos datos con lo cual se necesitaría hacer otros cambios a algunas disposiciones en futuras reuniones del CCFO a fin de reflejar mejor la composición del aceite de aguacate auténtico proveniente de nuevas regiones de producción.

Tras un debate constructivo, el CCFO acordó por consenso remitir el proyecto de norma a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 8.

El trabajo se completó en el plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

###### Observaciones de la Presidencia:

En la 28.ª reunión del CCFO se resolvieron todas las cuestiones pendientes y se concluyó con éxito el proyecto de norma para el aceite de aguacate. Teniendo en cuenta que se dispondrá periódicamente de nuevos datos sobre el aceite de aguacate así como un potencial parámetro único que se podría utilizar para autenticar el aceite de aguacate, el CCFO convino en que los miembros debían continuar recopilando datos y podían proponer revisiones para su consideración en futuras reuniones del CCFO.

##### 2. Enmienda/revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de semilla de camelia, el aceite de *sacha inchi* y el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, párrafos 51, 55 y 62, Apéndices VI, VII y VIII*

###### Estado y observaciones de la Secretaría:

La inclusión de estos tres aceites en la norma CXS:210-1999 se aprobó como nuevo trabajo en el 45.º período de sesiones de la Comisión, celebrado en 2022. Se establecieron GTe para preparar las disposiciones del anteproyecto a fin de recabar observaciones y someterlas a la consideración del CCFO en su 28.ª reunión. El CCFO, en su 28.ª reunión, ratificó la mayoría de las propuestas formuladas por los respectivos GTe y realizó una ligera modificación para incluir *C. japonica* en la definición del aceite de semillas de camelia como se planteó durante la sesión plenaria.

Después de mantener un constructivo debate, el CCFO acordó por consenso remitir las disposiciones del anteproyecto relativas a los tres aceites a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, con miras a su adopción definitiva en el trámite 5/8.

El trabajo se completó en el plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

###### Observaciones de la Presidencia:

Estos tres aceites vegetales se producen en un número limitado de países. Sin embargo, los datos han demostrado que se comercializan a nivel internacional. Una serie de debates mantenidos con los presidentes de los GTe de los tres trabajos permitió intercambiar con la Presidenta inquietudes o propuestas planteadas por los miembros y consideraciones sobre cómo podría avanzarse el trabajo. Los presidentes de los GTe tomaron en consideración las aportaciones de los miembros durante los debates de los GTe así como las observaciones por escrito, en su caso.

En relación con el aceite de semillas de camelia, el CCFO, en su 28.ª reunión, acordó agregar *C. japonica* como una de las fuentes de aceite de semillas de camelia y señaló que podrían proporcionarse en el futuro datos sobre factores esenciales relativos a la composición y la calidad de dicha fuente.

El CCFO logró concluir estos tres trabajos en una reunión y remitir la enmienda/revisión a la Comisión para su adopción definitiva en su 47.º período de sesiones.

### 3. Revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981): Revisión de las secciones 3 y 8 y del Apéndice I, párrafo 85 i), Apéndice IX*

#### Estado y observaciones de la Secretaría:

En su 27.<sup>a</sup> reunión (2021), el CCFO había mantenido todas las disposiciones de las secciones 3 y 8 y el Apéndice I en el trámite 4, respecto de las cuales el CCFO y el GTe habían llegado a un consenso para someterlas a consideración en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO.

Se trataba de un tema complejo que suscitó un amplio debate. Se analizaron varias cuestiones pendientes, que se resolvieron con el consenso alcanzado por avenencia. El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981)* con las revisiones de las secciones 3 y 8 y el Apéndice I a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su adopción en el trámite 5/8 y buscar la ratificación del CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión, sobre los métodos revisados de análisis para el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva.

Sin embargo, no hubo consenso sobre las disposiciones relativas a los diglicéridos 1, 2 y la pirofeofitina “a”, que se había propuesto incluir como secciones 1.5 y 1.6 adicionales en la Sección 1 (Características de calidad) del Apéndice I “Otros factores de composición y calidad”. Por consiguiente, el CCFO se acordó suprimir estas disposiciones del Apéndice revisado y establecer un GTe para recopilar y evaluar datos e información científicos de ámbito mundial relativos al aceite de oliva en muestras individuales y presentar recomendaciones al CCFO, en su 29.<sup>a</sup> reunión, sobre la necesidad de un proceso de análisis más a fondo de los datos. No obstante, los métodos de análisis para los diglicéridos y la pirofeofitina se mantuvieron en la Sección 8 y en el Apéndice, tras señalar que contribuirían a la generación de datos para el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva producidos en diferentes regiones geográficas y climáticas que servirían de apoyo a la consideración de estos parámetros en mayor profundidad durante la 30.<sup>a</sup> reunión del CCFO. Si bien el CCFO reconoció que los métodos solo deberían remitirse al CCMAS cuando estuvieran asociados a una disposición, los miembros recomendaron encarecidamente que estos métodos se incluyeran en la norma para promover el uso de estos métodos específicos con miras a la generación de datos comparativos.

Ante la necesidad de elaborar una norma que abarque el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva producidos en las diferentes zonas geográficas y teniendo en cuenta el efecto del cambio climático en la composición del aceite de oliva producido en diferentes regiones geográficas, el CCFO acordó solicitar una prórroga del plazo del proyecto hasta su 30.<sup>a</sup> reunión a fin de concluir el trabajo adicional relativo a los aceites de oliva corrientes, como se había convenido en la 27.<sup>a</sup> reunión, y los diglicéridos y la pirofeofitina, convenido en la 28.<sup>a</sup> reunión.

#### Observaciones de la Presidencia:

Se trató de uno de los temas más arduos de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO. La revisión se aprobó como nuevo trabajo en 2017 y estaba previsto concluirlo para la 27.<sup>a</sup> reunión del CCFO, en 2021. Sin embargo, debido a su complejidad y los puntos de vista manifestados sobre este importante trabajo, como por ejemplo el hecho de que se consideren las diferencias en la composición del aceite de oliva procedente de diferentes regiones geográficas y producido en condiciones climáticas distintas, sin comprometer al mismo tiempo su autenticidad y velando por que la norma refleje adecuadamente todos los aceites de oliva genuinos, la Comisión, en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones (2021), convino en la propuesta formulada por el CCFO en su 27.<sup>a</sup> reunión para ampliar el plazo hasta otra reunión del Comité, a saber, la 28.<sup>a</sup> reunión.

Se había establecido un GTe, presidido por España y copresidido por la Argentina, para examinar y revisar los temas pendientes en la Sección 3, la Sección 8 y el Apéndice. Dado que no se alcanzó un consenso en el GTe respecto de varios temas, se creó un grupo de trabajo en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO para tratar de tomar una decisión sobre estos temas. Sin embargo, no se realizaron muchos avances en el grupo. Los países interesados mostraron su voluntad de concluir el trabajo al celebrarse reuniones oficiosas de países interesados después del grupo de trabajo organizado en la reunión con el fin de seguir negociando y lograr un compromiso. El CCFO dedicó tiempo suficiente al debate sobre este tema del programa, incluidos debates al margen del plenario, y estos esfuerzos culminaron finalmente en un acuerdo durante la sesión plenaria.

Tengo el honor de haber presenciado el proceso y su éxito, como resultado de los compromisos demostrados por los miembros del Codex. Sin embargo, un Estado miembro expresó su reserva a la decisión adoptada sobre el árbol decisorio (de la nota al pie c) relativa al nivel de delta-7-estigmastenol y podría presentar esta preocupación en el 47.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión.

El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, determinó asimismo la necesidad de recabar y analizar datos que permitieran evaluar la idoneidad de algunos parámetros en la norma CXS 33-1981 y, por tanto, se solicitó al Comité Ejecutivo que prorrogase el plazo del proyecto hasta la 30.<sup>a</sup> reunión del CCFO. El CCFO seguirá

considerando la propuesta de inclusión de los diglicéridos y la pirofeofitina, así como el estado del aceite de oliva virgen corriente, lo cual se decidirá en la 30.<sup>a</sup> reunión del CCFO. La referencia al aceite de oliva corriente se mantiene en la norma hasta que se debata posteriormente en la 30.<sup>a</sup> reunión del CCFO y sea claramente identificable con las notas a pie de página correspondientes.

**4. Enmienda/revisión de la Norma para los aceites de pescado (CXS 329-2017): inclusión del aceite de calano, párrafo 103, Apéndice X**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La inclusión del aceite de calano en la norma se aprobó como nuevo trabajo en el 45.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión (2022). Se creó un GTe para preparar el proyecto de revisión de la norma con miras a recabar observaciones y someterlo a la consideración del CCFO en su 28.<sup>a</sup> reunión.

El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, respaldó la mayoría de anteproyectos de revisión, añadiendo disposiciones relativas a la inocuidad y disposiciones de etiquetado relativas a la astaxantina. Tras un constructivo debate, el CCFO acordó por consenso remitir la norma revisada a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su adopción definitiva en el trámite 5/8 y remitir los métodos de análisis (para la determinación del contenido de cera en el aceite de calano) y la disposición de etiquetado relativa a la astaxantina al CCMAS y al CCFL, respectivamente, para su ratificación.

El trabajo se completó en el plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

El debate sobre este tema del programa, así como el relativo al nuevo trabajo, dio lugar a que un miembro destacara la necesidad de que el Codex estableciera un proceso para la realización de una evaluación de la inocuidad de alimentos nuevos (véase el tema 8 más adelante).

**Observaciones de la Presidencia:**

El aceite de calano es un aceite nuevo en muchos países y, por tanto, el número de Estados miembros que proporcionaron datos fue limitado. En la sesión plenaria se plantearon inquietudes y propuestas relativas a la inclusión de disposiciones relacionadas con la inocuidad sobre la astaxantina y disposiciones de etiquetado conexas cuando se utilizan como complementos. El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, señaló que la norma se aplicaba a los aceites de pescado que se utilizaban en alimentos y complementos alimenticios cuando estaban regulados como alimentos, y no se aplicaba a los alimentos o complementos alimenticios propiamente dichos.

No obstante, a fin de avanzar después de mantener un constructivo debate sobre el ámbito de aplicación de la norma, el CCFO acordó la inclusión de las disposiciones conexas, en las que las disposiciones sobre el nivel máximo y el etiquetado en relación con la astaxantina cumplían la normativa del país de venta al por menor.

**5. Enmiendas a las disposiciones de etiquetado para los envases no destinados a la venta al por menor en las seis normas existentes sobre grasas y aceites (CXS 19-1981; CXS 33-1981; CXS 210-1999; CXS 211-1999; CXS 256-1999 y CXS 329-2017), párrafo 15 i), Apéndice II**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La Comisión, en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones (2021), aprobó la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y la consiguiente enmienda al Manual de procedimiento. Además, se solicitó a los comités de productos que examinaran las disposiciones de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor en las normas existentes.

El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, consideró la solicitud y convino en remitir las enmiendas a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las seis normas existentes sobre grasas y aceites a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su adopción, e informar al CCFL en consecuencia.

**Observaciones de la Presidencia:**

Como consecuencia de la adopción de la norma CXS 346-2021 y con el fin de armonizar las disposiciones sobre envases no destinados a la venta al por menor en las normas para productos con esta nueva norma pertinente y la correspondiente enmienda al Manual de procedimiento, el CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, convino en la adopción del proyecto de texto enmendado para las disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las seis normas existentes del CCFO, manteniendo al mismo tiempo algunas disposiciones específicas para envases no destinados a la venta al por menor para aceites de pescado crudos y aceites de hígado de pescado crudos en la norma.

**6. Enmiendas/revisión del Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CXC 36-1987) y necesidades de datos conexas, párrafos 33 vi), 33 vii) y 118, Apéndice III (partes A y B)**

**Observaciones de la Secretaría:**

En los debates mantenidos en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO se abarcaron dos aspectos: i) la consideración del resultado de las evaluaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en sus reuniones 90.<sup>a</sup> y 91.<sup>a</sup> de 23 sustancias presentadas por el CCFO al JECFA para su evaluación en 2015 y ii) la labor del GTe en relación con el examen del Apéndice 2 del código de prácticas CXC 36-1987 (Lista de cargas anteriores aceptables).

Tras mantener un debate constructivo, el CCFO adoptó las decisiones siguientes:

i) El resultado de las reuniones 90.<sup>a</sup> y 91.<sup>a</sup> del JECFA

Como parte de los resultados de las evaluaciones del JECFA, el CCFO acordó mantener 21 sustancias, suprimir una (cera montana) y añadir una nueva sustancia de la lista; revisó el criterio 2, que se utiliza para determinar si una sustancia puede aceptarse como carga anterior inmediata, y confirmó que el lignosulfonato cálcico de calidad no alimentaria constituía la máxima prioridad para que el JECFA la volviera a evaluar.

ii) Examen del Apéndice 2 del código de prácticas CXC 36-1987 (Lista de cargas anteriores aceptables)

En su 28.<sup>a</sup> reunión, el CCFO:

- convino en que no era necesario incluir los alimentos en la Lista de cargas anteriores aceptables;
- asignó números CAS a tres sustancias: a) la fructosa: 57-48-7; b) el peróxido de hidrógeno: 7722-84-1; c) la solución de nitrato amónico de urea: 15978-77-5;
- enmendó el código de prácticas CXC 36-1987 a fin de mejorar la comprensión y la aplicación de los apéndices 2 y 3.

El CCFO acordó remitir el proyecto de enmiendas al *Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel* (CXC 36-1987) a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su adopción y solicitar al JECFA que llevara a cabo una reevaluación de la aceptabilidad del lignosulfonato de calcio de calidad no alimentaria como carga anterior habida cuenta de que ya se disponía de los datos necesarios.

Asimismo, el CCFO alentó a los miembros y observadores a que recopilaran datos sobre impurezas asociadas con el anhídrido acético y el ciclohexano para la evaluación del JECFA a fin de facilitar el examen de la lista de prioridades, así como sobre la solución de sulfato de amonio, yodo del vino y urea para su futura consideración como cargas anteriores.

**Observaciones de la Presidencia:**

Dado que el CCFO no siempre aborda las evaluaciones del JECFA, se agradeció sumamente el apoyo de la Secretaría del JECFA, así como del Representante de la FAO en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO para ofrecer aclaraciones sobre el resultado de la evaluación del JECFA durante dicha reunión.

De las cuatro sustancias que no cumplían los criterios de aceptabilidad como cargas anteriores, el CCFO acordó solicitar al JECFA que llevara a cabo una reevaluación de la aceptabilidad del lignosulfonato de calcio de calidad no alimentaria como carga anterior (prioridad máxima) y señaló el compromiso de los miembros en cuanto a la disponibilidad inmediata de datos. Se exhortó asimismo a los miembros a que recabaran los datos indicados por el JECFA como necesarios para completar la evaluación del anhídrido acético y el ciclohexano y proporcionar información actualizada en las futuras reuniones del CCFO con miras a facilitar la revisión de la lista de prioridades. En relación con las enmiendas/revisión del *Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel* (CXC 36-1987), la disponibilidad de los datos necesarios reviste especial importancia para que el CCFO o el JECFA puedan evaluar si una sustancia es aceptable como carga anterior. Por tanto, en lo que respecta al otro trabajo relativo a las propuestas de incorporar o suprimir sustancias en el Apéndice 2 "Lista de cargas anteriores aceptables", el CCFO convino en que la propuesta para incorporar nuevas sustancias solo se consideraría después de que los miembros hubieran aportado información adecuada y pertinente. En consecuencia, el CCFO alentó a los miembros a que comenzaran a recabar los datos indicados como necesarios sobre impurezas en el anhídrido acético y el ciclohexano y proporcionar datos e información actualizados en futuras reuniones del CCFO con miras a facilitar la revisión de la lista de prioridades. El JECFA no podía llegar a una conclusión sobre la inocuidad de transportar estas sustancias como cargas anteriores hasta que se aclarase la naturaleza y la cantidad de impurezas.

Se realizaron enmiendas al CXC 36-1987 para entender mejor que los apéndices 2 y 3 siempre debían leerse conjuntamente como parte de este código de prácticas cuando se considerasen cargas anteriores para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel.

**7. Nuevo trabajo sobre la propuesta de revisión de las normas del Codex sobre grasas y aceites para reducir la ingesta de ácidos grasos trans, párrafo 124 i), Apéndice XI**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

El grupo de trabajo organizado en la reunión analizó y actualizó la propuesta de nuevo trabajo, que había preparado el Canadá, antes de someterla a la consideración del CCFO. El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo en relación con la propuesta de revisión de normas del Codex sobre grasas y aceites para reducir la ingesta de ácidos grasos trans se remitiera a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe presidido por el Canadá y copresidido por la Arabia Saudita asumirá el nuevo trabajo.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

**Observaciones de la Presidencia:**

El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, pudo aplicar plenamente su enfoque de mejora de la gestión del trabajo para propuestas de nuevos trabajos aprobado por el Comité en su 26.<sup>a</sup> reunión la primera vez en que se estableció un grupo de trabajo organizado durante la reunión, presidido por el Reino Unido, para examinar las propuestas de nuevos trabajos.

Habida cuenta de la recomendación del grupo de trabajo organizado durante la reunión respecto de que la propuesta era completa y adecuada para someterla a posterior consideración en la sesión plenaria y reconociendo la importancia de reducir la ingesta de ácidos grasos trans producidos industrialmente, el CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, la propuesta de nuevo trabajo revisada por el Comité con miras a su aprobación a fin de que el nuevo trabajo pudiera considerar posibles enfoques para reducir los ácidos grasos trans producidos industrialmente, refiriéndose a la prohibición de los aceites parcialmente hidrogenados (APH) o a los límites de los AGT, o bien a ambos.

**8. Nuevo trabajo sobre una norma para los aceites omega 3 microbianos, párrafo 132 i), Apéndice XII**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevo trabajo que había elaborado la Organización Mundial para omega 3 EPA y DHA (GOED) se debatió y se modificó ligeramente en un grupo de trabajo organizado durante la reunión. El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, convino en que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para los aceites omega 3 de origen microbiano se remitiera a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, con miras a su aprobación. Un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por China, asumirá el nuevo trabajo. No obstante, se suscitó cierta preocupación en cuanto a la necesidad de que el Codex estableciera un mecanismo para atender las solicitudes de nuevos trabajos relacionados con nuevos alimentos y sistemas de producción que abordaran aspectos de inocuidad e incluyeran la evaluación de riesgos necesaria.

El documento de proyecto se ajusta a los procedimientos y criterios establecidos en el Manual de procedimiento, a saber, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, párrafo 12; Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, y Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (criterios aplicables a los productos básicos).

**Observaciones de la Presidencia:**

El Grupo de trabajo organizado durante la reunión concluyó que la propuesta era completa y adecuada para someterla a posterior consideración en la sesión plenaria e incluyó una nota para señalar que la cuestión relativa a una evaluación de la inocuidad de los aceites omega 3 de origen microbiano planteada en el Grupo de trabajo durante la reunión se remitía al plenario al no corresponder al mandato de dicho grupo.

El CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, señaló que el aceite de origen microbiano se consideraba un producto nuevo o alimento novedoso en algunos países y que los distintos países tenían diferentes procesos de autorización para estos aceites. Dado que algunos miembros expresaron cierta inquietud en relación con

los aspectos de inocuidad de este nuevo producto, el CCFO acordó que en caso de que se necesitara asesoramiento científico sobre aspectos de inocuidad, podría determinarse a lo largo de la elaboración de la norma. Esto se recoge en la Sección 1 “Objetivo y ámbito de aplicación de la norma”, así como la inclusión de la posible necesidad de asesoramiento de expertos en la Sección 7 del documento de proyecto acordado.

## Apéndice 3

## 1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)		
País anfitrión	Estados Unidos de América	Presidenta	Sra. Evelyne Mbandi
Copatrocinio	Kenya	Copresidente	Sr. George Ooko Abong
Reunión sobre la que se informa	CCFH54	11-15 de marzo de 2024	
Próxima reunión	CCFH55	8-12 de diciembre de 2025	
Informe	<a href="#">REP24/FH54</a>		

## 2. Observaciones generales

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La 54.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) se desarrolló de forma presencial, con transmisión web, en Nairobi (Kenya), con los Estados Unidos de América como país anfitrión y con el copatrocinio de Kenya. Asistieron a la reunión 56 Estados miembros, una organización miembro y observadores de 11 organizaciones observadoras. A fin de facilitar la labor en la sesión plenaria, se celebraron tres reuniones de grupos de trabajo basados en la presencia física (GTP) (con transmisión web) en conjunto con la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH. También se había organizado una reunión virtual del grupo de trabajo en relación con uno de los temas del programa varias semanas antes de la reunión.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, para su adopción final, lo siguiente: el Anexo II, sobre las hortalizas de hoja frescas, y el Anexo IV, sobre las semillas germinadas, de las *Directrices para el control de la Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas* (CXG 99-2023); el Anexo III, sobre la leche y los productos lácteos, de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023); y el anteproyecto de directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos. El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, también acordó remitir a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) para su adopción en el trámite 5. El Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros de las directrices CXG 100-2023 se devolvió al trámite 2/3.

El CCFH acordó dar prioridad al trabajo sobre armonización e integrarlo en su plan de trabajo teniendo en cuenta el enfoque acordado por el CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, de iniciar la armonización de los textos sobre higiene de los alimentos con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) basándose en la recomendación formulada por la Comisión en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones (2022). El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, también propuso como un nuevo trabajo la revisión de tres directrices existentes a fin de garantizar que estén actualizadas con arreglo al asesoramiento más reciente de las JEMRA, así como armonizadas con los principios CXC 1-1969.

La 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH tenía un programa muy amplio, dado que la Comisión, en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones, había aprobado dos temas de nuevos trabajos, y el Comité había continuado su labor en relación con algunos anexos pendientes de directrices que había elaborado en su 53.<sup>a</sup> reunión y habían sido adoptadas por la Comisión en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones. Como resultado, fue una reunión intensa, pero productiva, en la que se aprovecharon las ventajas tanto de los grupos de trabajo virtuales y presenciales organizados con antelación a la reunión como de las oportunidades para mantener debates informales que ofrece una reunión presencial.

Esta reunión fue copatrocinada por Kenya y, por lo tanto, se organizó en Nairobi. La reunión también tuvo una nueva Presidenta, la Sra. Evelyne Mbandi, que en esta ocasión contó con el apoyo del Copresidente, el Sr. George Ooko Abong. Estos cambios aportaron nuevos bríos al CCFH, que siguió manteniendo su enfoque colaborativo y productivo. También cabe destacar que hubo numerosos delegados nuevos, entre ellos jefes de delegación, y algunos delegados veteranos que indicaron que probablemente esta fuera su última reunión. Esto pone de relieve la importancia de que tanto los miembros como la Secretaría del Codex sigan esforzándose por garantizar que los nuevos delegados estén bien informados y se encuentren en condiciones

de participar activamente y apoyar la labor del CCFH. Cabe destacar que algunos miembros que no habían dirigido GTe anteriormente se ofrecieron a copresidir los nuevos grupos de trabajo que se crearon.

En su conjunto, los trabajos del CCFH avanzan según lo previsto, pero se requerirá una ampliación del plazo para completar los anexos de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023). El CCFH sigue gestionando su carga de trabajo mediante su plan de trabajo futuro. Las propuestas de nuevos trabajos presentadas por el CCFH en su 54.<sup>a</sup> reunión se centraron en la revisión de los textos existentes sobre la base del asesoramiento brindado por las JEMRA. Esto es importante para garantizar que los textos del Codex sigan siendo pertinentes en relación con los problemas actuales de higiene de los alimentos.

#### **Observaciones de la Presidencia:**

En la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH se lograron grandes progresos para hacer avanzar los documentos para su adopción final por la Comisión en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones. El compromiso y la colaboración de los delegados se pusieron de manifiesto en el resultado de la reunión, como se ha mencionado, y son dignos de elogio. Se aprecian profundamente la ayuda brindada por la Secretaría del Codex y la Secretaría del CCFH, el liderazgo de los presidentes de los grupos de trabajo, la colaboración de los delegados y el apoyo científico de las JEMRA para llevar adelante los trabajos del Comité.

Me resulta especialmente satisfactorio que el Anexo II, sobre las hortalizas de hoja verde frescas, y el Anexo IV, sobre las semillas germinadas, de las *Directrices para el control de la Escherichia coli productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas* (CXG 99-2023), se remitan para su adopción final, con lo que se completará la labor en relación con la ECTS.

Me complace también que el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, haya recomendado asimismo el Anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) para su adopción final. Aunque el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, solicitó una ampliación del plazo para completar el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros y el Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua de las Directrices CXG 100-2023, confío en que el Comité continuará su labor en un GTe a fin de abordar las preocupaciones planteadas por los miembros del CCFH en su 54.<sup>a</sup> reunión, con el objetivo de hacer avanzar los documentos para su adopción final en la 55.<sup>a</sup> reunión del Comité.

También cabe señalar especialmente el Anteproyecto de directrices para las medidas de control de la higiene alimentaria en los mercados tradicionales de alimentos, que se recomendó para su adopción en el trámite 5/8. El trabajo realizado por el GTe es encomiable, ya que era la primera vez que el Comité examinaba y trataba en sesión plenaria el anteproyecto de directrices. Estas Directrices son de gran importancia para las comunidades locales y regionales y la comunidad internacional.

También se lograron progresos considerables en la armonización del texto de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

Fue positivo ver que más miembros se ofrecieron voluntariamente para presidir o copresidir los grupos de trabajo. Espero que su dedicación facilite la finalización de los trabajos en curso y la elaboración de propuestas de nuevos trabajos para actualizar las directrices existentes. Aunque el Comité necesitará una ampliación del plazo para completar los anexos de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023), el CCFH se encuentra bien encaminado para abordar todos los nuevos trabajos que se proponen.

**3. Estado de los temas de trabajo**

Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
<b>Para decisión de la Comisión</b>			
1. Anexo II sobre las hortalizas de hoja frescas y Anexo IV sobre las semillas germinadas de las <i>Directrices para el control de la Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (CXG 99-2023)</i>	N02-2019	2024	Adopción en el trámite 5/8
2. Anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (CXG 100-2023)</i>	N05-2020	2024	Adopción en el trámite 5/8
3. Anteproyecto de directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos	N01-2023	2026	Adopción en el trámite 5/8
4. Revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010)</i>	N02-2023	2025	Adopción en el trámite 5
5. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)</i>	-	-	Aprobación
6. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011)</i>	-	-	Aprobación
7. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos (CXG 61-2007)</i>	-	-	Aprobación
<b>Para fines de seguimiento</b>			
8. Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros y Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías de recuperación y tratamiento del agua para su reutilización de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (CXG 100-2023)</i>			Trámite 2/3
<b>Para información</b>			
9. Armonización de los textos del Codex con la versión revisada de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)</i>	Para su examen por el CCFH en su 55.ª reunión		

#### 4. Observaciones específicas

**1. Anexo II, sobre las hortalizas de hoja verde frescas, y Anexo IV, sobre las semillas germinadas, para su inclusión en las *Directrices para el control de la Escherichia coli productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (CXG 99-2023)*, párrafo 52, Apéndices II y III**

##### Estado y observaciones de la Secretaría:

Los trabajos relativos a las *Directrices para el control de la Escherichia coli productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas*, aprobados por la Comisión en su 42.º período de sesiones (2019), avanzan conforme a lo previsto y la sección general, el Anexo I (carne de bovino cruda) y Anexo III (leche cruda y quesos a base de leche cruda) ya se han concluido y fueron adoptados por la Comisión en su 46.º período de sesiones (2023). El CCFH, en su 53.ª reunión (2022), acordó volver a redactar los anexos sobre las hortalizas de hoja verde frescas (Anexo II) y sobre las semillas germinadas (Anexo IV) y continuar los trabajos en un GTe.

Un GTp que se reunió antes de la sesión plenaria de la 54.ª reunión del CCFH examinó todas las observaciones recibidas sobre los anteproyectos de los anexos II y IV e introdujo otras revisiones.

Después de mantener un debate constructivo, el CCFH, en su 54.ª reunión, finalizó la redacción de los anexos y acordó por consenso remitir el anteproyecto de Anexo II, sobre hortalizas de hoja verde frescas, y el anteproyecto de Anexo IV, sobre semillas germinadas, a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5/8 y su posterior inclusión en las directrices CXG 99-2023.

Con esto se completa un trabajo exhaustivo y extenso del CCFH, y se agradece en particular al Presidente y los copresidentes del grupo de trabajo.

El trabajo en su conjunto se ha completado dentro del plazo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

##### Observaciones de la Presidencia:

Me resulta especialmente satisfactorio que el Anexo II, sobre las hortalizas de hoja verde frescas, y el Anexo IV, sobre las semillas germinadas, de las *Directrices para el control de la Escherichia coli productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (CXG 99-2023)*, se remitan para su adopción final por la Comisión en su 47.º período de sesiones. En las reuniones anteriores del CCFH y en el GTp previo a la 54.ª reunión del CCFH se dedicó mucho tiempo a tratar las cuestiones transversales y la armonización con diversos documentos del Codex, lo que finamente condujo a lograr un sólido consenso y grandes avances de este documento con miras a su conclusión.

**2. y 8. En lo que respecta a las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (CXG 100-2023)*: Anexo III sobre la leche y los productos lácteos, párrafo 89 i), Apéndice IV; Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros, párrafo 89 ii); y Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías de recuperación y tratamiento del agua para su reutilización, párrafos 88 y 89 iii b)**

##### Estado y observaciones de la Secretaría:

Los trabajos relativos a la sección general y el Anexo I de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos*, aprobados por la Comisión en su 43.º período de sesiones (2020), se completaron y fueron adoptados por la Comisión en su 46.º período de sesiones (2023). El CCFH, en su 53.ª reunión (2022), acordó redactar nuevamente los anexos sobre el pescado y los productos pesqueros (Anexo II) y sobre la leche y los productos lácteos (Anexo III). El CCFH también acordó en esa reunión que la Federación Internacional de la Lechería (FIL) copresidiría el GTe relativo al Anexo III.

En el transcurso de los trabajos de elaboración del Anexo III en particular, se reconoció que muchos aspectos de este, especialmente aquellos relacionados con las tecnologías, eran pertinentes para todos los sectores y no solo para el sector lácteo. Por lo tanto, se propuso separar esa información y colocarla en un Anexo IV separado. Esto se acordó en el GTe y se presentó como propuesta a la 54.ª reunión del CCFH.

Un GTp que se reunió antes de la sesión plenaria de la 54.ª reunión del CCFH revisó todas las observaciones recibidas sobre los borradores de los anexos II, III y IV.

**Anexo III sobre la leche y los productos lácteos:**

Tras un debate constructivo, el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó por consenso remitir el anteproyecto de Anexo III a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, para su adopción en el trámite 5/8 y su posterior inclusión en las directrices CXG 100-2023.

El formato y la presentación del Anexo III, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

**Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros:**

Aunque se lograron progresos adecuados en relación con el Anexo II, sobre todo en lo que respecta a los instrumentos de apoyo a la toma de decisiones, que se revisaron ampliamente en el transcurso de la reunión con el apoyo de la Secretaría de las JEMRA, los miembros necesitaron más tiempo para examinar, en particular, los instrumentos revisados. Por consiguiente, el CCFH acordó devolver el Anexo II al trámite 2/3.

**Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad:**

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, estuvo de acuerdo con la propuesta de elaborar un cuarto anexo para incluir información general sobre las nuevas tecnologías (incluida anteriormente en el Anexo III), así como información relativa a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad y la gestión de la inocuidad del agua, que resultaba pertinente para todos los anexos sobre productos y para las directrices generales.

Dado que hay trabajo pendiente en relación con los anexos II y IV, como solicitó el CCFH en su 54.<sup>a</sup> reunión, se requerirá una ampliación del plazo original para completar el trabajo. Considerando el nivel de compromiso con el trabajo y los progresos realizados en la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH, la Secretaría del Codex considera que una ampliación del plazo hasta la 55.<sup>a</sup> reunión debería considerarse positiva, ya que permitirá lograr directrices más completas y de fácil utilización.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó establecer un GTe presidido por la Unión Europea y copresidido por Honduras, la India, Mauritania y la FIL con el mandato de revisar el Anexo II y continuar la redacción del Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías de recuperación y tratamiento del agua para su reutilización.

**Observaciones de la Presidencia:**

Me complace que el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, haya recomendado el Anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) para su adopción final. La colaboración de la FIL en la copresidencia del Anexo III sobre la leche y los productos lácteos resultó fundamental para completar el trabajo y se aprecia enormemente.

Los presidentes de los grupos de trabajo trabajaron incansablemente con el apoyo de la Secretaría de las JEMRA durante la reunión para mejorar los árboles de decisión del Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros, que en general fueron bien recibidos por el CCFH en su 54.<sup>a</sup> reunión pero cuyo examen por el Comité, comprensiblemente, llevó más tiempo. Aunque el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros se devolvió al trámite 2/3 para continuar su redacción, confío en que el Comité mantendrá el impulso en un GTe a fin de abordar las preocupaciones planteadas por los miembros del CCFH en su 54.<sup>a</sup> reunión, con el objetivo de hacer avanzar estos anexos para su examen y alcanzar un acuerdo definitivo en la 55.<sup>a</sup> reunión del Comité.

El acuerdo alcanzado en la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH de elaborar un Anexo IV relativo a la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad como un nuevo anexo es una decisión productiva que garantizará que la información relacionada con la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad pueda aplicarse ampliamente en todos los demás anexos y en las directrices. Apoyo plenamente la decisión del Comité y considero que una ampliación del plazo para completar los anexos II y IV es adecuada para garantizar la utilidad óptima del texto.

La colaboración de otros miembros para copresidir el GTe a fin de revisar y seguir elaborando los anexos debería facilitar los progresos para hacer avanzar los anexos hasta su conclusión.

### **3. Anteproyecto de directrices para las medidas de control de la higiene alimentaria en los mercados tradicionales de alimentos, párrafos 169-170, Apéndice VI**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La Comisión, en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones (2023) había aprobado la propuesta de nuevos trabajos formulada por el CCFH en su 53.<sup>a</sup> reunión (2023) en relación con la elaboración de directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos.

Tras un debate constructivo, en el que se manifestó un fuerte apoyo a la necesidad de esas orientaciones considerando el importante papel de los mercados tradicionales para proporcionar acceso a alimentos a miles de millones de consumidores de todo el mundo, el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir el anteproyecto de directrices para las medidas de control de la higiene alimentaria en los mercados tradicionales de alimentos a la Comisión con miras a su adopción en el trámite 5/8 en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones.

De este modo, el trabajo se completó en una sola reunión, dentro del plazo previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

La Comisión, en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones, había solicitado al CCFH que considerara detenidamente la relación entre los principios CXC 1-1969, los textos regionales sobre los alimentos de venta callejera y las nuevas directrices. Las opiniones de los miembros sugieren que todos estos textos han de considerarse complementarios. Por consiguiente, el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión pidió que, tras la adopción de las directrices por la Comisión en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, y teniendo en cuenta la reciente revisión de los principios CXC 1-1969, los comités coordinadores FAO/OMS pertinentes revisaran sus respectivos textos sobre alimentos vendidos en la vía pública para asegurar su coherencia con los principios CXC 1-1969 y con las directrices sobre las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos, y que estudiaran las medidas que resultaran ser necesarias (por ejemplo, revisión).

#### **Observaciones de la Presidencia:**

Se trata de una primicia histórica para el CCFH, ya que en una reunión del Comité estas directrices se propusieron y acordaron como un nuevo trabajo en la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH (2022) y se finalizaron y recomendaron en la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH para su avance al trámite 5/8 con miras a su adopción final en la 47.<sup>a</sup> reunión de la Comisión. Deben agradecerse a Kenya, como presidencia del GTe, los esfuerzos que permitieron alcanzar este resultado. Es posible que sea necesario seguir trabajando en el futuro, una vez que los comités regionales hayan tenido oportunidad de revisar sus respectivos textos regionales para garantizar la coherencia con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) recientemente revisados.

#### **4. Revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010), párrafos 131 y 132, Apéndice V**

#### **Estado y observaciones de la Secretaría:**

El CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión (2023), propuso la revisión, posteriormente aprobada por la Comisión, en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones (2023), de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) y estableció un GTe. El GTe realizó una ronda de consultas, seguida de una reunión virtual del grupo de trabajo.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, tras un debate exhaustivo, se mostró de acuerdo con todos los aspectos de la revisión, excepto las referencias a los tipos de agua utilizados en las distintas etapas de elaboración. El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, señaló asimismo que aún se estaba trabajando en relación con el uso y la reutilización del agua en el sector del pescado y los productos pesqueros (véase más arriba) y que, por lo tanto, sería prudente esperar a que esos trabajos se hubieran completado para garantizar que los textos estuvieran armonizados. En este contexto, el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir el proyecto de revisión de las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010) a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones para su adopción en el trámite 5, observando que todas las referencias al agua permanecían entre corchetes y que el CCFH revisaría ese texto tan pronto como se concluyese el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023).

El texto revisado también se ha armonizado con los principios CXC 1-1969.

Los trabajos siguen en curso conforme al calendario convenido, pero cabe señalar que su conclusión está ahora también vinculada a la finalización del Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) (véase más arriba).

**Observaciones de la Presidencia:**

En la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH se mantuvo un intenso debate acerca de los tipos de agua utilizados en las diferentes etapas de la elaboración y, finalmente, se acordó que armonizar la terminología relacionada con el agua con el texto empleado en el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) sería la manera más adecuada de avanzar. En este sentido, el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir la revisión al trámite 5 para su adopción provisional por la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, y esperar a que se concluyese el Anexo II antes de finalizar la redacción de este documento.

**5. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012), párrafo 185 i), Apéndice VIII**

**Observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012) se trató en un GTp que se reunió en conjunto con la sesión plenaria, y el documento de proyecto se volvió a revisar, entre otras cosas para ampliar su alcance y alinearlos con el asesoramiento científico más reciente de las JEMRA.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, apoyó los nuevos trabajos y acordó remitir el documento de proyecto revisado a la Comisión con miras a su aprobación en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones como nuevo trabajo. En ese momento no había más solicitudes de asesoramiento científico.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, también acordó crear un GTe, presidido por el Canadá y copresidido por los Países Bajos, supeditado a la aprobación de la Comisión, a fin de que preparase el anteproyecto de revisión para distribuirlo con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración por parte del CCFH en su 55.<sup>a</sup> reunión, así como se ocupase de armonizar totalmente el texto con los principios CXC 1-1969.

**Observaciones de la Presidencia:**

Esta revisión es oportuna, dado que las JEMRA han proporcionado recientemente asesoramiento científico, por lo que es necesario actualizar las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012) para abordar las cuestiones relacionadas con los virus a nivel mundial. El texto revisado también debe armonizarse con la versión revisada de los principios CXC 1-1969.

**6. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011), párrafo 188 i), Apéndice IX**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) se trató en un GTp que se reunió en conjunto con la sesión plenaria, y el documento de proyecto se volvió a revisar.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, apoyó los nuevos trabajos y acordó remitir el documento de proyecto revisado a la Comisión con miras a su aprobación en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones como nuevo trabajo. Se señaló que ya se había recibido el asesoramiento científico de las JEMRA que contribuiría a la realización de ese trabajo y que en ese momento no había más solicitudes de asesoramiento científico.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó además crear un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Australia, el Brasil, Dinamarca, Honduras y la India, supeditado a la aprobación de la Comisión, a fin de que preparase el anteproyecto de revisión para distribuirlo con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración por parte del CCFH en su 55.<sup>a</sup> reunión, así como se ocupase de armonizar totalmente el texto con los principios CXC 1-1969.

**Observaciones de la Presidencia:**

Esta revisión también es oportuna, dado que ya están disponibles los dos documentos de las JEMRA necesarios para que el CCFH comience los trabajos relativos a este tema. Es necesario actualizar las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) en vista del interés mundial en el control de las enfermedades transmitidas por alimentos asociada con estos dos patógenos. El texto revisado también debe armonizarse con la versión revisada de los principios CXC 1-1969.

**7. Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007), párrafo 192 i), Apéndice X**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

La propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) se trató en un GTp que se reunió en conjunto con la sesión plenaria, y el documento de proyecto se volvió a revisar.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, apoyó los nuevos trabajos y acordó remitir el documento de proyecto revisado a la Comisión con miras a su aprobación en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones como nuevo trabajo. Se señaló que ya se había recibido el asesoramiento científico de las JEMRA que contribuiría a la realización de ese trabajo y que en ese momento no había más solicitudes de asesoramiento científico.

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó además crear un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por el Canadá, China y Francia, supeditado a la aprobación de la Comisión, a fin de que preparase el anteproyecto de revisión para distribuirlo con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración por parte del CCFH en su 55.<sup>a</sup> reunión, así como se ocupase de armonizar totalmente el texto con los principios CXC 1-1969.

**Observaciones de la Presidencia:**

Esta revisión es oportuna dado que las JEMRA han proporcionado recientemente asesoramiento científico que permitirá al Comité actualizar las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007). Se trata de un trabajo importante para el CCFH, considerando los nuevos productos a los que se atribuye listeriosis y las modalidades del comercio internacional. El texto revisado también debe armonizarse con la versión revisada de los principios CXC 1-1969. Descuento que esto garantizará la coherencia y la exhaustividad del proyecto resultante. En general, me complace que el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión haya acordado remitir las tres propuestas de nuevos trabajos a la Comisión en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones para su aprobación, y considero que esto demuestra que el Comité sigue realizando un trabajo oportuno y significativo de la máxima importancia para la inocuidad alimentaria, que facilita a la vez prácticas justas en el comercio alimentario.

**9. Armonización de los textos del Codex con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), párrafo 177**

**Estado y observaciones de la Secretaría:**

El CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, solicitó que se preparara un documento para la 54.<sup>a</sup> reunión con el fin de iniciar los trabajos y proponer opciones para armonizar los textos del Codex sobre higiene de los alimentos con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó dar prioridad al trabajo sobre armonización e integrarlo en su plan de trabajo, así como adoptar un enfoque híbrido de la armonización. El CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, acordó además establecer un GTe sobre armonización, presidido por China y copresidido por el Reino Unido y la Unión Europea.

**Observaciones de la Presidencia:**

Se mantuvo un amplio debate sobre la armonización de los textos elaborados por el CCFH con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). El enfoque híbrido propuesto y convenido por el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, es la forma más adecuada de avanzar, considerando el gran número de documentos que deben armonizarse con la versión más reciente de los principios CXC 1-1969 y la necesidad de equilibrar el considerable trabajo requerido para armonizar los documentos con la capacidad del Comité de asumir nuevos trabajos destinados a abordar cuestiones de inocuidad alimentaria que ocasionan crecientes problemas de salud pública.