



Tema 3.1 del programa

CX/EXEC 26/90/3 Rev.1
Marzo de 2026

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

90.^a reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)

29 de junio – 3 de julio de 2026

EXAMEN CRÍTICO – PARTE I

(normas para aprobación y seguimiento de los progresos de los trabajos: CCSCH, CCFH)

Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

1. De conformidad con la Sección 2.1 “Procedimientos para la elaboración de normas y textos afines del Codex” del *Manual de procedimiento* del Codex¹, párrafos 2 y 3, y la parte 2 “Examen crítico” (párrafos 12-19), y teniendo en cuenta las observaciones de los presidentes y la Secretaría del Codex, se invita al Comité Ejecutivo a:
 - examinar de forma crítica las normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación;
 - supervisar los progresos realizados en la elaboración de normas, también en consonancia con los “Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas”² (tal como se acordó en la 58.^a reunión del Comité Ejecutivo [2006]);
 - examinar las propuestas de nuevos trabajos o de revisión de normas.

Mejora continua de la documentación que respalda el examen crítico

2. Los documentos que respaldan el examen crítico han ido evolucionando con el paso del tiempo para mejorar el respaldo a dicha tarea.
3. Como se indicó en la 86.^a reunión del Comité Ejecutivo (2024)³, la Secretaría del Codex está examinando detenidamente los documentos del examen crítico para velar por que se adopte un enfoque coherente, entre otras cosas en relación con la medida en que debería incluirse en ellos información procedente de los informes de los comités. Este enfoque seguirá evolucionando a medida que se vayan elaborando documentos para las próximas reuniones del Comité Ejecutivo.
4. Desde la 87.^a reunión del Comité Ejecutivo, la Secretaría del Codex ha presentado una visión general de todas las propuestas de nuevos trabajos. Para la 90.^a reunión del Comité Ejecutivo, las propuestas de nuevos trabajos quedan compiladas en el documento CX/EXEC 26/90/3 Add.4.
5. Sobre la base de una solicitud formulada en la 87.^a reunión del Comité Ejecutivo (2024), en su 88.^a reunión (2025) el Comité debatió los desafíos de gestión del trabajo relacionados con la distribución oportuna y la traducción de los documentos de trabajo. La estructura actual del examen crítico se centra únicamente en la información que, además de la que figura en el informe del comité pertinente, contribuiría de manera más significativa a los preparativos del Comité Ejecutivo antes de las sesiones plenarias y que también permitiría un recuento de palabras más estricto.

Estructura de los apéndices

6. Los trabajos de los distintos comités se tratan en apéndices independientes.
7. La estructura actual de los apéndices para cada comité es la siguiente:
 - A. Información general sobre el comité y la reunión.
 - B. Estado de los temas de trabajo (visión general) con notas explicativas pertinentes sobre la base de las observaciones de la Secretaría del Codex y la Presidencia acerca de temas de trabajo específicos.

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/procedural-manual/es/?87=>

² ALINORM 06/29/3A, párr. 47.

³ REP24/EXEC1, párr. 11.

- C. Observaciones de la Presidencia sobre la labor general del comité a la luz del objetivo del examen crítico.

Lista de apéndices

- Apéndice 1: Octava reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH)
- Apéndice 2: 55.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Apéndice 1

A. Información general sobre el comité y la reunión

Comité	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)		
País anfitrión	India	Presidente	Sr. M. R. Sudharshan
Reunión sobre la que se informa	Octava reunión del CCSCH	13-17 de octubre de 2025	
Próxima reunión	Novena reunión del CCSCH	2027, fechas por confirmar	
Informe	REP26/SCH		

B. Estado de los temas de trabajo (visión general)

Asuntos pendientes que deben ser sometidos a decisión de la Comisión (adopción, revocación, suspensión)						
Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité	Estado de aprobación (cuando proceda)	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
1. Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para la vainilla	N03-2021	Octava reunión del CCSCH	Aprobación en el trámite 8	Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado de los alimentos han sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 56.ª reunión y por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 49.ª reunión, respectivamente.	REP26/SCH, párr. 61 i) y Apéndice III	<p>El CCFA, en su 56.ª reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios sin cambio alguno (REP26/FA, Apéndice IV, parte C).</p> <p>Durante el examen de las disposiciones sobre etiquetado que tuvo lugar en la 49.ª reunión del CCFL se expresó preocupación con respecto a la declaración obligatoria de los nombres comerciales y se señalaron la falta de coherencia con la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985) y la falta de claridad en cuanto a su clasificación.</p> <p>El CCFL, en su 49.ª reunión, ratificó las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos con modificaciones para mejorar la claridad y solicitó al CCSCH que aclarara cómo se adapta el término “nombre comercial” a las categorías de denominación de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i>, además de reiterar que toda disposición obligatoria debería estar justificada de manera adecuada y ser coherente con la citada <i>Norma</i></p>

						<p><i>general</i> en futuros casos similares (REP26/FL, párr. 57).</p> <p>El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), en su 45.^a reunión, ratificó los métodos de análisis del proyecto de norma con algunas modificaciones. Dichos métodos se incluirán en los <i>Métodos de análisis y de muestreo recomendados</i> (CXS 234-1999).</p>
2. Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para el cardamomo grande	N03-2024	10. ^a reunión del CCSCH	Aprobación en el trámite 5/8	Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado de los alimentos han sido ratificadas por el CCFA en su 56. ^a reunión y por el CCFL en su 49. ^a reunión, respectivamente.	REP26/SCH, párr. 74 i) y Apéndice IV	El CCFA, en su 56. ^a reunión, ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios (REP26/FA, Apéndice IV, partes D y E), y el CCFL, en su 49. ^a reunión, hizo lo propio respecto de las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos (REP26/FL, párr. 52).
3. Norma para especias en la forma de semillas secas: requisitos para el cilantro	N02-2024	10. ^a reunión del CCSCH	Aprobación en el trámite 5/8		REP26/SCH, párr. 104 i) y Apéndice V	El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), en su 45. ^a reunión, aprobó los métodos de análisis de los proyectos de normas con algunas modificaciones. Dichos métodos se incluirán en los <i>Métodos de análisis y muestreo recomendados</i> (CXS 234-1999). Durante esa reunión, el CCMAS también solicitó más aclaraciones sobre si algunos de los métodos eran adecuados a la finalidad para la cual habían sido concebidos.
4. Norma para hierbas: requisitos para la mejorana dulce	N01-2024	10. ^a reunión del CCSCH	Aprobación en el trámite 5	Las disposiciones sobre aditivos alimentarios aún están pendientes de aprobación por parte del CCFA, mientras que las disposiciones sobre etiquetado de alimentos ya han sido aprobadas por la CCFL en su 49. ^a reunión.	REP26/SCH, párr. 122 i) y Apéndice VI	<p>El CCFA, en su 56.^a reunión, no aprobó la disposición sobre aditivos alimentarios incluida en el proyecto de norma y remitió dichas disposiciones al CCSCH solicitando nuevas aclaraciones (REP26/FA, párrs. 65 y 66).</p> <p>El CCFL, en su 49.^a reunión, ratificó las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos (REP26/FL, párr. 52).</p>

Observaciones de la Presidencia sobre temas de trabajo específicos mencionados anteriormente a la luz del objetivo del examen crítico						
<p>Tema 1: En relación con el carácter opcional u obligatorio de las disposiciones sobre el etiquetado relativas al país de cosecha, en la octava reunión del CCSCH se debatió la forma de llevar adelante el proyecto de norma para su aprobación final, mientras que el CCFL aún tenía que deliberar sobre el etiquetado del país de cosecha. La Secretaría del Codex presentó dos opciones procedimentales para consideración del CCSCH en su octava reunión. El CCSCH, en su octava reunión, convino en la primera opción, que consistía en remitir el proyecto de norma para su aprobación en esta fase, con la declaración del país de cosecha como opcional, y revisar la disposición relativa al país de cosecha en una fase posterior si la declaración obligatoria del país de cosecha llegara a ser aceptable. El CCSCH, en su octava reunión, acordó de forma consensuada remitir el proyecto de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 8 con la declaración del país de cosecha como opcional, tomando nota de que el CCFA y el CCFL debían aprobar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos, respectivamente, antes de su adopción por la Comisión.</p> <p>Uno de los principales desafíos a los que se enfrenta la industria de las especias es el fraude alimentario y la adulteración de los alimentos, en especial en el caso de las especias de gran valor, como el azafrán y la vainilla. Esta preocupación ha suscitado el debate sobre el carácter opcional u obligatorio de las disposiciones de etiquetado relativas al país de cosecha en las normas para especias y hierbas culinarias. El CCSCH, en su octava reunión, acordó solicitar al Comité Ejecutivo y la Comisión del Codex Alimentarius que consideraran la posibilidad de proporcionar orientación adicional sobre la forma en la que podían integrarse los textos del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (por ejemplo, sobre el fraude alimentario y la trazabilidad) en las normas para productos, a fin de proporcionar un enfoque más integrado para la inclusión de otras herramientas relacionadas con el comercio justo que puedan recordar a los usuarios de las normas alimentarias cómo abordar cuestiones como el fraude alimentario, la trazabilidad y el rastreo de los productos, entre otras.</p> <p>Temas 2 y 3: Estos trabajos están dentro del plazo establecido y no se plantearon problemas de consenso ni impedimentos importantes.</p> <p>Tema 4: Si bien se resolvió la mayoría de las cuestiones, algunas requirieron una mayor difusión para recabar observaciones, por lo que el CCSCH, en su octava reunión, acordó remitir el proyecto de norma a la Comisión para su adopción en el trámite 5, así como presentar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos al CCFA y el CCFL, respectivamente, para su ratificación. No se plantearon problemas de consenso ni impedimentos importantes sobre las cuestiones de procedimiento; este trabajo está dentro del plazo establecido.</p>						
Seguimiento						
Tema	Número de trabajo	Año fijado	Estado (trámite)	¿En vías de finalización?	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
5. Norma para especias en la forma de cortezas secas: requisitos para la canela	N04-2024	10.ª reunión del CCSCH	2/3	Sí	REP25/SCH, párr. 87 ii)	El proyecto de norma se devolvió al trámite 2/3, ya que había muchas cuestiones pendientes, en particular la definición del producto.

Para información		
Tema	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
6. Plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias	REP26/SCH, párr. 157 y Apéndice VII	La plantilla se finalizó y publicó como documento de información y se señaló que seguiría siendo un documento vivo que se actualizaría según fuera necesario.
7. Agrupación de las normas individuales existentes para especias y hierbas culinarias	REP26/SCH, párr. 132	Atendiendo a las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo sobre la elaboración de normas de grupo ⁴ , el CCSCH, en su octava reunión, tomó nota de que la India había expresado su disposición a emprender un proyecto piloto sobre la agrupación de las normas individuales existentes para especias y hierbas culinarias pertenecientes a un grupo en la plantilla para grupos de especias y hierbas culinarias mediante un análisis comparativo, para su consideración en la próxima reunión.
<p>Observaciones de la Presidencia sobre cuestiones concretas relativas al seguimiento y la información a la luz del objetivo del examen crítico</p> <p>Tema 5: No hubo consenso en cuanto al nombre común, si debía ser “canela” o “canela y canela casia”. El CCSCH, en su octava reunión, debatió la propuesta de separar la canela y la casia como productos distintos debido a las diferencias en los códigos comerciales y a las preocupaciones en materia de su inocuidad (por ejemplo, el contenido de cumarina). El Presidente aclaró que las cuestiones de inocuidad debían remitirse a los comités pertinentes (por ejemplo, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios [JECFA] o el Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos [CCCCF]). El CCSCH, en su octava reunión, señaló que había una serie de cuestiones sin resolver en los cuadros relativos a las características químicas y físicas, así como en el cuadro relativo a los métodos de análisis.</p> <p>El CCSCH, en su octava reunión, convino en devolver el proyecto de norma al trámite 2/3 para redactarlo nuevamente teniendo en cuenta los debates mantenidos en su octava reunión. La falta de consenso tenía que ver con cuestiones técnicas y no de procedimiento. Este trabajo está dentro del plazo establecido.</p> <p>Tema 6: Las normas para especias y hierbas culinarias representan un grupo diverso de productos y, en este contexto, el CCSCH había acordado utilizar una plantilla dinámica y flexible para las futuras normas, adaptable tanto a las especias y hierbas culinarias agrupadas como a las individuales. El CCSCH, en su octava reunión, confirmó que la plantilla seguiría siendo un documento vivo que se actualizaría según fuera necesario, y alentó a los miembros y observadores a presentar propuestas a tal efecto; asimismo, solicitó a la Secretaría del Codex que publicara la plantilla actualizada para especias y hierbas culinarias como documento informativo en la página web del Codex. No se plantearon problemas de consenso ni impedimentos importantes sobre las cuestiones de procedimiento.</p> <p>Tema 7: Hasta la fecha, el CCSCH cuenta con 14 normas publicadas, algunas de las cuales son normas individuales, mientras que otras tienen el formato para normas de grupo y solo una es norma de grupo. A fin de ajustar las normas al formato de grupo atendiendo a las recomendaciones del Comité Ejecutivo sobre la elaboración de normas de grupo, se propuso que el CCSCH emprendiera un proyecto piloto centrado en la agrupación de normas en una categoría de grupo para adquirir experiencia. Los resultados de este proyecto piloto allanarían el camino para acabar de agrupar el resto de normas, a reserva de que se aclaren las cuestiones de procedimiento.</p>		

⁴ REP17/EXEC2, párr. 37 ii) a).

C. Observaciones de la Presidencia sobre la labor general del comité a la luz del objetivo del examen crítico

La octava reunión del CCSCH se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial y contó con una nutrida asistencia. Las especias y hierbas culinarias constituyen un grupo diverso y heterogéneo de productos y se está logrando agruparlas y formular normas de grupo. La elaboración de una plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias aportará uniformidad en la presentación de informes y la armonización de textos para su publicación. La participación de miembros y observadores en los grupos de trabajo electrónicos (GTe) sigue siendo motivo de preocupación, si bien las reuniones virtuales de los GTe han resultado productivas. El CCSCH ha utilizado de manera eficaz grupos de trabajo virtuales, presenciales y durante la reunión para resolver los problemas y llegar a un consenso.

La disponibilidad de datos relativos al comercio de especias y hierbas culinarias es incompleta, escasa o, en ocasiones, nula, lo que presenta desafíos para la elaboración de propuestas de nuevos trabajos. Los Estados Unidos de América habían preparado un documento de debate para la octava reunión del CCSCH en relación con esta cuestión a fin de facilitar nuevos debates y encontrar una solución. Debido a la falta de tiempo, este tema no pudo abordarse durante el debate y se examinaría en la novena reunión del CCSCH.

De cara a la labor futura, se propone priorizar productos individuales de cada grupo y trabajar en la elaboración de normas de grupo. El CCSCH es pertinente y colabora con los comités de asuntos generales en consonancia con el *Manual de procedimiento*.

El CCSCH, en su octava reunión, examinó una de las cuestiones más debatidas y delicadas, a saber, la necesidad de aclaraciones sobre los procedimientos en las disposiciones de etiquetado relativas a la declaración del país de origen y el país de cosecha. La cuestión surgió en todos y cada uno de los proyectos de normas debatidos. La Secretaría del Codex proporcionó la orientación necesaria de manera oportuna, y su colaboración y apoyo son muy valorados y reconocidos.

Apéndice 2

A. Información general sobre el comité y la reunión

Comité	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)		
País anfitrión	Estados Unidos de América	Presidenta	Sra. Evelyne Mbandi
Reunión sobre la que se informa	55.ª reunión del CCFH	15-19 de diciembre de 2025	
Próxima reunión	56.ª reunión del CCFH	16-20 de noviembre de 2026	
Informe	REP26/FH		

B. Estado de los temas de trabajo (visión general)

Asuntos pendientes que deben ser sometidos a decisión de la Comisión (adopción, revocación, suspensión)							
Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité	Estado de aprobación (cuando proceda)	Asesoramiento científico (disponible, en curso, con demora o n/a)	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
1. Enmiendas correspondientes al <i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos</i> (CXC 80-2020)	-	-	Adopción	-	-	REP25/FH, párr. 12 y Apéndice II	Armonizar el Código de prácticas CXC 80-2020 con las disposiciones pertinentes de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985), tomando nota de que será necesario continuar trabajando al respecto una vez que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) haya finalizado su labor sobre el etiquetado precautorio de alérgenos (EPA).
2. Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros y Anexo IV sobre la evaluación del agua adecuada 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</i>	N05-2020	55. ^a reunión del CCFH	Aprobación en el trámite 5/8		-	REP25/FH, párr. 55 i) y Apéndice III	Con la finalización de estos dos anexos, se da por concluido todo el proceso de elaboración de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos</i> (CXG 100-2023).

[illegible]

Tema 2: Reviste importancia la finalización de los anexos II y IV de las directrices CXG 100-2023, pues con esto se da por concluido todo el proceso de elaboración de las directrices. Concretamente, la finalización del Anexo II permite al CCFH proseguir su labor relativa a 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), que se había puesto en pausa en la reunión anterior a la espera de acabar dicho anexo. Además, la finalización de este anexo se notificará al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, que quizás desee considerar la posibilidad de actualizar el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) u otros textos a la luz del nuevo texto del CCFH.

Tema 3: A raíz de la finalización de los anexos II y IV también pudieron realizarse enmiendas a la sección general y los anexos I y III de las directrices CXG 100-2023. La conclusión de estas cuestiones pone fin a casi un decenio de duro trabajo por parte del CCFH para proporcionar a los países unas directrices basadas en la ciencia y los riesgos para evaluar la idoneidad del agua de distintas fuentes en la producción y elaboración de los alimentos a fin de garantizar su inocuidad.

Tema 4: La labor de armonización en el CCFH contribuye enormemente a garantizar la coherencia de sus textos con sus principios generales, lo que facilita en gran medida el uso y la aplicación de los textos del CCFH. También se realizaron revisiones adicionales de las directrices CXG 86-2015 para garantizar la coherencia con las versiones actualizadas del Manual terrestre y el Código terrestre de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Temas 5 y 6: La revisión de los documentos CXG 78-2011 y CXG 61-2007 se finalizó antes del calendario previsto y se armonizó parcialmente haciendo especial hincapié en los conocimientos científicos actuales. Ambas directrices se examinaron con diligencia y se debatieron ampliamente en la 55.^a reunión del CCFH y, gracias a la intensa participación en los grupos de trabajo y al hecho de estar basadas en el asesoramiento científico actualizado de las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA), estoy segura de que los textos revisados están listos para ser adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius y realizarán una contribución importante a la inocuidad para los consumidores. Hubo un fuerte consenso para hacer avanzar estos dos temas al trámite 5/8 para su adopción final.

Observaciones de la Secretaría

La finalización de los anexos II y IV de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) es un hito importante del CCFH y marca la culminación de la labor del Codex sobre la reutilización del agua en lo que respecta a los peligros microbiológicos. Sin embargo, en el caso de la reutilización del agua, la acumulación de sustancias químicas en el agua también puede suponer un riesgo para la inocuidad de los alimentos. A fin de ofrecer a los Miembros una orientación que abarque todos los aspectos de la inocuidad de los alimentos en lo relativo a la reutilización del agua, puede ser oportuno que el Comité Ejecutivo y la Comisión tomen nota de las deficiencias en cuanto a los peligros químicos y la necesidad de que el Codex las aborde a medida que la reutilización del agua cobra una mayor importancia para satisfacer las necesidades hídricas.

El CCFH está realizando una labor crítica para garantizar que sus textos estén armonizados con la última versión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y de las directrices CXG 100-2023. Asimismo, los comités coordinadores están trabajando para armonizar los textos pertinentes, por ejemplo, los relacionados con los alimentos de venta en la calle, con el texto más reciente del CCFH. No obstante, también hay códigos de prácticas de higiene o textos afines elaborados por otros comités como el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, algunos de los cuales no se revisan desde hace muchos años y requieren un examen para determinar si todavía son necesarios o si deben actualizarse. La Comisión podría proporcionar orientación a este respecto.

Seguimiento						
Tema	Número de trabajo	Año fijado	Estado (trámite)	¿En vías de finalización?	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
11. Examen y revisión, según proceda, del texto entre corchetes de la 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</i> (CXG 73-2010) tras la finalización del Anexo II sobre pescado y productos pesqueros de CXG 100-2023	N02-2023	55.ª reunión del CCFH	6/7	Sí		Esta labor quedó suspendida a la espera de la finalización del Anexo II de las directrices CXG 100-2023.
12. Revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	N07-2024	57.ª reunión del CCFH	2/3	Sí	REP26/FH, párr. 89 ii)	

Para información		
Tema	Referencia	Notas explicativas (si las hubiera)
13. Considerar la posibilidad de utilizar una definición armonizada de los alimentos listos para el consumo (LPC) en todos sus textos sobre higiene, así como su posible inclusión en el CXC 1-1969, habida cuenta de las preocupaciones planteadas sobre las diferentes definiciones de los alimentos LPC en los textos del Codex sobre higiene, y solicitar a la Secretaría del Codex que prepare un documento de contexto sobre las definiciones de alimentos LPC en los textos sobre higiene alimentaria, con el fin de respaldar el debate mencionado anteriormente en la 56.ª reunión del CCFH	REP26/FH, párr. 144	
14. Continuar el ejercicio de armonización de los documentos CXC 47-2001, CXC 48-2001 y CXC 33-1985	REP26/FH, párrs. 72 ii), iii) y 148	
15. Preparar un documento de debate y un documento de proyecto para la revisión del <i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos</i> (CXC 80-2020)	REP26/FH, párr. 151	Este trabajo guarda una estrecha relación con la labor en curso del CCFL sobre el EPA y la preparación del documento de debate dependerá de los progresos realizados por el CCFL.
16. Examen de la propuesta de revisión del <i>Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente</i> (CXC 8-1976)	REP26/FH, párr. 161 ii)	Esta propuesta hace referencia al aumento de los requisitos relativos a la temperatura para la congelación, el almacenamiento, el transporte y la venta de aves de corral,

		carne de cerdo, despojos y subproductos. El Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente (CXC 8-1976) fue revisado por última vez por el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente, que se disolvió al concluir su labor en 2008. Anteriormente, la Comisión, en su 23.º período de sesiones, celebrado en 1999, decidió que toda revisión del Código de prácticas CXC 8-1976 debía ser realizada por el CCFH, y la labor relativa a dicho Código se llevó a cabo por correspondencia.
<p>17. Asesoramiento científico de las JEMRA, en particular:</p> <p>i) la realización de una evaluación de riesgos sobre los patógenos formadores de esporas, como <i>Clostridium botulinum</i> y <i>Bacillus cereus</i>, en los preparados en polvo para lactantes;</p> <p>ii) la actualización de la evaluación de riesgos y el asesoramiento científico actuales sobre patógenos ambientales y la prestación de asesoramiento científico pertinente adicional sobre las medidas de control para los preparados en polvo para lactantes;</p> <p>iii) la elaboración de la herramienta de evaluación de riesgos en apoyo de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012).</p>	REP26/FH, párrs. 168 y 89 iii)	
18. Plan de trabajo futuro y proceso de priorización del trabajo	REP26/FH, párrs. 170 y 171 iii) y Apéndice VIII	El CCFH, en su 55.ª reunión, no tuvo tiempo suficiente para revisar en su totalidad el plan de trabajo futuro y mencionó las limitaciones del proceso de priorización del trabajo. El plan de trabajo futuro y el proceso de priorización serán examinados por un grupo de trabajo presencial que se reunirá de forma simultánea a la 56.ª reunión del CCFH.
<p>Observaciones de la Presidencia sobre cuestiones concretas relativas al seguimiento y la información a la luz del objetivo del examen crítico</p> <p>El CCFH, en su 55.ª reunión, realizó esfuerzos para analizar de manera crítica su plan de trabajo futuro y velar por que se ajustara al ejercicio de armonización continuo y las necesidades futuras de asesoramiento científico. Cabe destacar que el CCFH demostró la capacidad de respuesta del Codex ante la necesidad mundial urgente de llevar a cabo una nueva evaluación de riesgos sobre los patógenos formadores de esporas en los preparados para lactantes, así como de actualizar la evaluación de riesgos sobre patógenos ambientales y el asesoramiento científico conexo sobre las medidas de control en los preparados para lactantes solicitando asesoramiento científico a las JEMRA con el objetivo de emprender futuros trabajos nuevos a este respecto.</p> <p>Tras finalizar el Anexo II sobre pescado y productos pesqueros (CXG 100-2023), el CCFH examinará y revisará, según proceda, el texto que contenga referencias al agua de la 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</i></p>		

Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010). Se dedicaron esfuerzos considerables a alcanzar un consenso sobre la terminología relacionada con el agua basada en los riesgos del Anexo II y será importante ajustarse a este anexo al actualizar las referencias al agua que figuran en las directrices CXG 73-2010. Con el asesoramiento científico adicional de las JEMRA, el CCFH proseguirá el trabajo de 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).

Durante el examen de las revisiones 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), el CCFH, en su 55.^a reunión, mantuvo un largo debate sobre la definición actualizada de alimentos LPC teniendo en cuenta las posibles consecuencias para otros textos sobre higiene de los alimentos. El CCFH, en su 55.^a reunión, decidió solicitar a la Secretaría del Codex que preparara un documento de antecedentes sobre las definiciones de alimentos LPC en los textos sobre higiene de los alimentos con miras a considerar la posibilidad de emplear una definición armonizada de alimentos LPC en los textos sobre higiene de los alimentos en el futuro.

Observaciones de la Secretaría

La cuestión de la inocuidad de los preparados en polvo para lactantes despierta gran interés actualmente. El brote y la retirada de productos que se produjeron durante la reunión del CCFH se ampliaron y, desde entonces, se ha llevado a cabo otra retirada masiva de estos productos, vinculada a la contaminación con cereulida, una toxina producida por *Bacillus cereus*. El ingrediente que podría ser la fuente de la toxina en los preparados en polvo para lactantes es el aceite de ácido araquidónico —un ácido graso omega 6—, que podría haberse contaminado durante el proceso de fermentación para su producción. Algunos observadores también proponen que la Asamblea Mundial de la Salud examine la inocuidad de los preparados en polvo para lactantes. Por lo tanto, será importante que la FAO y la OMS brinden asesoramiento científico oportuno para facilitar toda revisión necesaria del *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CXC 66-2008) a fin de garantizar que el Codex esté abordando las cuestiones nuevas y decisivas.

C. Observaciones de la Presidencia sobre la labor general del comité a la luz del objetivo del examen crítico

La 55.^a reunión del CCFH fue un éxito gracias al compromiso de los delegados y la labor realizada por los grupos de trabajo antes de la sesión plenaria. El asesoramiento científico oportuno de las JEMRA y la orientación de las secretarías del Codex y el CCFH fueron fundamentales para que la 55.^a reunión del CCFH resultara productiva. Este comité finalizó trabajos que revisten pertinencia para otros comités del Codex y mantuvo debates exhaustivos y prospectivos que pusieron de manifiesto la diligencia en la armonización de textos y definiciones, así como el uso eficiente y eficaz de los recursos en lo que respecta a la solicitud de asesoramiento científico y la realización de nuevos trabajos.