



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima quinta reunión

Nashville (Tennessee, Estados Unidos de América)

15-19 de diciembre de 2025

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE EL PLAN DE TRABAJO FUTURO

(Preparado por los Estados Unidos de América en calidad de presidente del grupo de trabajo)

1. El 15 de diciembre de 2025, se celebró una reunión en Nashville (Tennessee, EE. UU.), el primer día de la 55.^a reunión del CCFH, de un grupo de trabajo presencial (GTP) presidido por los Estados Unidos de América, con el fin de debatir las propuestas de nuevos trabajos y el plan de trabajo futuro del CCFH.
2. La presidencia recordó brevemente al GTP la situación de los trabajos suspendidos y futuros. Concretamente, el trabajo 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), se suspendió en el trámite 5. El Comité también acordó volver a examinar este 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). Si se finaliza el trabajo sobre este Anexo II en la 55.^a reunión del CCFH, se podrá reanudar la labor sobre *Vibrio* y el comité deberá nombrar una nueva presidencia y copresidencia(s) para llevar a cabo este trabajo.
3. En segundo lugar, la presidencia informó al Comité acerca de la labor del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en relación a la revisión de las *Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos (EPA)*: Anexo a la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). El CCFL, en su 48.^o reunión, acordó remitir las *Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos* a la CAC, en su 47.^o período de sesiones, con miras a su adopción en el trámite 5 e informar al CCFH sobre: a) los avances realizados en las *Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos* y b) la solicitud formulada a la FAO/OMS para que facilitara orientaciones sobre la evaluación cualitativa del riesgo. La presidencia invitó al GTP del CCFH a tomar nota de que, tras la finalización de los trabajos sobre las disposiciones de CXS 1-1985 relativas a los alérgenos, el Comité acordó realizar una enmienda consecuente durante la sesión plenaria de la mañana con el fin de suprimir la lista de alérgenos (y el texto relacionado) del *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) para reemplazarla por una referencia cruzada al texto actualizado de CXS 1- 1985 (véase CRD05). Por otra parte, el CCFL, en su 48.^o reunión, acordó que una vez que el CCFL finalice su trabajo sobre el EPA, este comité solicitará al CCFH que considere la posibilidad de incorporar al CXC 80-2020 información sobre la realización de la evaluación de riesgos en relación con el EPA. La presidencia recordó al GTP que se espera que el CCFL concluya su trabajo cuando se vuelva a reunir en mayo de 2026, por lo que los miembros del CCFH deberían considerar la posibilidad de elaborar una propuesta de nuevo trabajo para revisar el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80- 2020) con el fin de someterlo a examen por parte del CCFH en su 56.^a reunión.
4. La presidencia revisó los debates mantenidos durante el 48.^o periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) sobre la importancia de que los órganos consultivos científicos conjuntos de la FAO y la OMS proporcionen asesoramiento científico oportuno para la elaboración y la adopción puntuales de normas del Codex basadas en la ciencia, así como de que todos los órganos de asesoramiento científico cuenten con recursos suficientes. Por otra parte, la CAC, en su 48.^o periodo de

sesiones, solicitó a los comités (entre otros, al CCFH) información sobre las prioridades y los costos que debían afrontar, para apoyar los esfuerzos destinados a garantizar los recursos adecuados. Por otra parte, la CAC, en su 48.º periodo de sesiones, alentó a los Miembros a promover la participación en los órganos consultivos científicos para promover la disponibilidad de datos y conocimientos especializados adecuados. Se invita al CCFH a tener más en cuenta el asesoramiento científico en su plan de trabajo futuro.

Resumen del debate sobre las dos propuestas de nuevos trabajos presentadas en respuesta a la circular CL 2024/64

Propuesta de nuevo trabajo sobre el Código de prácticas de higiene para la fabricación de alimentos de origen celular CX/FH 25/55/10 - Apéndice II

5. Singapur, China, la República de Corea, Arabia Saudita y el Reino Unido presentaron una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de un código de prácticas de higiene para la fabricación de alimentos de origen celular. Singapur presentó la propuesta con una breve exposición y respondió a varias preguntas formuladas por diversos Miembros en los documentos de la sala (CRD) de la 55.ª reunión del CCFH. Los Miembros participaron en un intenso debate, con opiniones divididas sobre el trabajo propuesto.
6. **A favor:** Algunos Miembros hicieron hincapié en los beneficios prácticos de elaborar normas internacionales armonizadas para los alimentos de origen celular. Subrayaron que las directrices del Codex contribuirían a aumentar la confianza internacional, facilitarían el comercio y proporcionarían marcos normativos útiles para los países en los que ya se trabaja con estas tecnologías. Un Observador hizo notar el importante desarrollo de la industria, con 155 empresas en más de 30 países, lo que sugiere que existe un importante dinamismo que justifica una coordinación internacional.
7. **En contra/preocupación:** Quienes no estaban a favor de la propuesta de nuevo trabajo destacaron varias preocupaciones importantes sobre la preparación y la priorización de la respuesta. Algunos Miembros argumentaron que faltaban requisitos previos fundamentales, como una terminología acordada, entender las fases de elaboración, datos adecuados para la evaluación de riesgos e información suficiente sobre las cantidades de producción y el volumen del comercio internacional. Hicieron hincapié en que la OMS carece de los datos necesarios para llevar a cabo evaluaciones de riesgos adecuadas y cuestionaron si se debería proceder con el trabajo a pesar de carecer de esta base.
8. El GTP no logró alcanzar un consenso sobre esta propuesta de nuevo trabajo y, debido a limitaciones de tiempo, la presidencia propuso que se continuara debatiendo en la plenaria.

Propuesta de revisión del Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente (CXC 8-1976)

9. Hubo una segunda propuesta de nuevo trabajo presentada por Chile sobre la revisión del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976). Chile propuso revisar el CXC 8-1976 con el fin de permitir que la carne de aves de corral, de cerdo, sus despojos y subproductos se congelen, almacenen, transporten y vendan a una temperatura igual o inferior a -15°C , en lugar de lo establecido por la norma actual, -18°C , siempre que se garantice un control eficaz de la cadena de frío. Chile presentó la propuesta con una breve exposición y respondió a varias preguntas formuladas por diversos Miembros en los CRD. Aunque, en términos generales, algunos miembros respaldaron la idea de revisar el código de prácticas sobre las temperaturas de congelación sin que ello supusiera un riesgo para la inocuidad de los alimentos, también plantearon algunas cuestiones relativas al ámbito de aplicación.
10. **A favor:** Quienes se manifestaron a favor de la propuesta consideraban que este ajuste de temperatura suponía una mejora práctica que beneficiaría a la industria, a la vez que se mantendría los niveles de inocuidad de los alimentos. Destacaron la importancia de establecer normas internacionales antes de que se produzcan divergencias significativas entre los distintos países, especialmente a medida que estos productos adquieren mayor prevalencia en el comercio internacional. Varios partidarios abogaron por un llevar a cabo un proceso paralelo que pudiera ampliar el ámbito de aplicación con el fin de incluir otros tipos de carne y de productos alimenticios más allá de los propuestos en un principio. Reconocieron que, aunque existen algunas consideraciones relativas a la calidad, se debería dar prioridad a los aspectos de

inocuidad de los alimentos, y que la industria se ocupará de forma natural de las cuestiones de calidad una vez que se establezcan las normas de temperatura.

11. **Preocupación/apoyo condicional:** Los Miembros que expresaron preocupación apoyaron la idea en términos generales, aunque cuestionaron el ámbito de aplicación, el calendario propuesto y la base científica. Destacaron la necesidad de contar con más asesoramiento científico de las JEMRA, en particular en lo que respecta a los aspectos de calidad y la ampliación a otros productos alimenticios, como el pescado y los productos pesqueros. Algunos Miembros cuestionaron que el CCFH fuera el comité más adecuado para abordar cuestiones de calidad frente a la inocuidad de los alimentos, y sugirieron que el Comité consultara a la Comisión para que le orientara sobre el ámbito de aplicación, específicamente en materia de calidad. Se solicitó que, antes de proceder a realizar cambios en la temperatura, se obtuviera una justificación científica más concreta, incluidos estudios sobre la vida útil y análisis del punto de congelación a nivel molecular.
12. La presidencia resumió tres opciones que el Comité podría examinar para hacer avanzar esta propuesta de nuevo trabajo. Estas tres opciones se podrían llevar a cabo de forma paralela.
 - Opción A: Este podría ser un ámbito en el que solicitar asesoramiento científico sobre inocuidad a las JEMRA.
 - Opción B: Se podrían seguir remitiendo a la FAO las cuestiones relativas al asesoramiento científico sobre temas de calidad.
 - Opción C: Devolver la propuesta a Chile y colaborar con los Miembros que puedan estar interesados para revisar el ámbito de aplicación y volver a presentarla en la 56.^a reunión del CCFH.
13. En última instancia, el GTP recomendó que el Comité solicitara asesoramiento científico. Sin embargo, el GTP no definió un ámbito de aplicación concreto. En su lugar, el GTP alentó a las partes interesadas a reunirse con las JEMRA el martes, con el fin de debatir y elaborar una propuesta de ámbito de aplicación para las temperaturas que se propondrán para su consideración (quizás incluyendo la congelación y la refrigeración). Esta solicitud de asesoramiento científico, así como su ámbito de aplicación propuesto, se debatirán en la sesión plenaria de la 55.^a reunión del CCFH, en el marco del tema 10 del programa.

Clasificación de las propuestas de nuevos trabajos y plan de trabajos futuros

14. El GTP consideró la posibilidad de aplicar el sistema de clasificación actual al plan de trabajo futuro de la 55.^a reunión del CCFH, de conformidad con el “Proceso por el que el CCFH emprenderá sus trabajos”, aunque los Miembros consideraron que era difícil aplicar los criterios de clasificación en el caso de las dos propuestas relacionadas con cuestiones emergentes para las que aún se están elaborando datos científicos y definiendo las oportunidades comerciales. Debido a estas dificultades, la presidencia dirigió al GTP durante la celebración del debate y la formulación de recomendaciones relacionadas con las propuestas de nuevo trabajo que se mencionan anteriormente, sin otorgar valoraciones concretas a los criterios ni una puntuación global.

Otros temas de interés

15. El GTP debatió brevemente otras solicitudes de asesoramiento científico. Se propuso solicitar a las JEMRA una evaluación de riesgos sobre el *Clostridium botulinum* en los preparados en polvo para lactantes, en parte como reacción al brote actual que se está produciendo en Estados Unidos. Los Miembros expresaron su opinión favorable a solicitar asesoramiento científico, aunque animaron a ampliar el alcance más allá de las *Clostridia* para incluir *Salmonella* spp. no tifoidea y *Cronobacter* en los preparados en polvo para lactantes.
16. La secretaría de las JEMRA solicitó al Comité que asignara prioridades a las solicitudes de asesoramiento científico a las JEMRA, para usar eficientemente los recursos de la FAO y la OMS. En la plenaria se podría debatir más a fondo esta priorización.
17. Debido a las limitaciones de tiempo, el GTP no debatió el trabajo en curso relativo a la armonización de los textos con la versión revisada de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969).
18. El GTP tampoco examinó su plan de trabajo futuro, ni clasificó los proyectos acerca de los cuales se dispone de información con el fin de comunicar las novedades.

Resumen de las recomendaciones del GTP para la plenaria

19. El GTP formuló varias recomendaciones para el debate en la plenaria.

20. Temas que pueden dar lugar a nuevos trabajos:

- Si en la 55.^a reunión del CCFH se finaliza el trabajo sobre el Anexo II, se podrá reanudar la labor sobre *Vibrio*, y el Comité deberá nombrar una nueva presidencia y copresidencia(s) para llevar a cabo este trabajo.
- Se espera que el CCFL concluya su trabajo sobre el etiquetado precautorio de alérgenos en su próxima reunión, por lo que los Miembros deberían considerar la posibilidad de elaborar una propuesta de nuevo trabajo para revisar el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80- 2020) con el fin de someterla a examen del CCFH en su 56.^a reunión.

21. Temas que pueden dar lugar a nuevos trabajos, solicitudes de asesoramiento científico o retrasos:

- El GTP no logró alcanzar un consenso sobre la propuesta de nuevo trabajo relacionada con la elaboración de un código de prácticas de higiene para los alimentos de origen celular. El Comité podría considerar lo siguiente:
 - i. aprobar el nuevo trabajo;
 - ii. solicitar asesoramiento científico sobre los aspectos de higiene o inocuidad de los alimentos de origen celular para fundamentar el trabajo del CCFH si fuera necesario; o
 - iii. esperar para tomar medidas, dando tiempo para que este producto, proceso y oportunidad comercial emergente experimente un mayor desarrollo.

22. Posibles solicitudes de asesoramiento científico:

- El GTP recomendó solicitar asesoramiento científico sobre la propuesta de modificar las temperaturas de congelación de determinados productos. Sin embargo, en la plenaria se deberá debatir sobre los productos concretos y las condiciones de temperatura que deberían figurar en el ámbito de aplicación de la solicitud.
- En la plenaria será preciso discutir más a fondo las nuevas solicitudes de asesoramiento científico por parte de las JEMRA, así como las solicitudes de priorización que ellas realizaron.