

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/FA 25/55/11

Marzo de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima quinta reunión

NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA

(TRÁMITE 4)

(Documento preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye)

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre el Proyecto de Norma para la levadura de panadería (**Apéndice I**) deberán hacerlo de conformidad con las instrucciones que se indican en la carta circular CL 2025/22-FA, disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

1. En el 44.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se presentó una propuesta de nuevo trabajo sobre la levadura de panadería para su debate en noviembre de 2021. Sobre la base de las conclusiones efectuadas por la CAC en dicho período de sesiones,¹ la propuesta se presentó en la 53.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en 2023.
2. En dicha reunión,² China presentó el documento de debate (CCFA53/CRD6) haciendo hincapié en la necesidad de establecer una norma para la levadura. En respuesta a las observaciones recibidas, China propuso excluir la levadura comestible del ámbito de aplicación y sugirió someter a un debate ulterior el ámbito de aplicación durante el desarrollo de la norma. El CCFA, en su 53.ª reunión, acordó solicitar a China, Francia y otros miembros interesados que prepararan un nuevo documento de debate que se incluiría para su debate en el programa de la 54.ª reunión del CCFA.
3. En la 54.ª reunión del CCFA,³ China, autora del documento de debate (CX/FA 24/54/12), presentó, en nombre de Francia, Japón, Türkiye y la Confederación Europea de Productores de Levadura (COFALEC), un documento de debate revisado que incluía un documento de proyecto. Después de un debate general, el CCFA tomó nota del apoyo general para el nuevo trabajo propuesto sobre la levadura de panadería, y a continuación, revisó el documento de proyecto y enmendó notablemente la definición del producto. El CCFA acordó presentar en el 47.º período de sesiones de la CAC el documento de proyecto sobre el desarrollo de una norma para la levadura de panadería para su aprobación y estableció un Grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye para preparar un anteproyecto de norma para la levadura de panadería para su consideración en su próxima reunión. Esta nueva propuesta de trabajo fue aprobada por la CAC en su 47.º período de sesiones.⁴

¹ REP21/CAC, párrafos 151-153.

² REP23/FA, párrafos 191-195.

³ REP24/FA, párrafos 153-164.

⁴ REP24/CAC, Apéndice V y CX/CAC 24/47/7 Rev.1, Anexo I.

MANDATO

4. La labor principal del GTe era preparar un Anteproyecto de Norma para la levadura de panadería para su distribución a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 para su consideración en la 55.ª reunión del CCFA.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

5. En julio de 2024, la Secretaría del Codex distribuyó una invitación a todos los miembros y observadores del Codex para que participaran en el GTe para la elaboración de una norma para la levadura de panadería a través del foro del Codex. La participación fue solicitada por 23 miembros y cuatro observadores.

6. En el GTe se llevaron a cabo dos rondas de observaciones. El primer proyecto se distribuyó en noviembre de 2024 y las observaciones debían presentarse antes de diciembre de 2024. En respuesta a esta primera ronda de observaciones, se recibieron observaciones de tres miembros (Canadá, Japón y Türkiye) y un observador (COFALEC). El Presidente y los copresidentes examinaron las observaciones, revisaron el proyecto de norma y lo volvieron a distribuir en enero de 2025 y las observaciones debían presentarse antes de febrero de 2025. En respuesta a esta segunda ronda, se recibieron observaciones de cinco miembros (Unión Europea, Francia, Japón, Federación de Rusia y Türkiye) y dos observadores (COFALEC, FIA).

7. El Presidente y los copresidentes del GTE examinaron todas las opiniones y observaciones recibidas de los participantes del GTe durante las dos rondas de consultas y las tuvieron en cuenta en la mayor medida posible.

8. Un resumen completo y un análisis de las observaciones recibidas se puede consultar [AQUÍ](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-55%252FLinks%252FFULL_SUMMARY_OFEWG_DISCUSSIONS_ONYEAST.pdf), mientras que https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-55%252FLinks%252FFULL_SUMMARY_OFEWG_DISCUSSIONS_ONYEAST.pdf el Anteproyecto de Norma para la levadura de panadería se presenta en el Apéndice I.

RESUMEN DE LAS DELIBERACIONES

9. El GTe sometió a debate los diversos aspectos del anteproyecto de norma para la levadura de panadería y hubo acuerdo general sobre la mayoría de las disposiciones, excepto de lo siguiente que requiere un debate ulterior y se ha mantenido entre corchetes:

- el uso de la palabra [normalmente] en la definición del producto como forma de ampliar el ámbito de aplicación de la norma a otras especies de levadura distintas de *Saccharomyces cerevisiae*;
- el valor máximo del contenido de humedad de la levadura desmenuzada;
- el indicador del contenido de nitrógeno y su método de detección; y
- la exclusión de cepas de microorganismos modificados genéticamente (MMG) en la Sección 6 (Higiene de los alimentos).

10. Los participantes en el GTe también sometieron a debate la Sección 4 (Aditivos alimentarios). La declaración contenida en la Sección 4 se ajusta actualmente a las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), ya que los cuadros I y II de la NGAA contenían determinados antioxidantes y emulsionantes en la categoría de alimentos 12.8 (Levadura y productos similares), mientras que el uso de todos los aditivos del Cuadro III está permitido de manera general. Sin embargo, un miembro señaló que los aditivos de los cuadros I y II se consideraban justificados tecnológicamente solo para uso en la levadura seca. También

se sugirió limitar el uso de aditivos del Cuadro III a determinadas clases funcionales y solicitar información sobre la necesidad tecnológica de estos aditivos.

CONCLUSIÓN

11. El GTe ha terminado la labor de preparar un Anteproyecto de Norma para la levadura de panadería de acuerdo con su mandato. El anteproyecto de norma propuesto se adjunta como Apéndice I con el fin de que el CCFA lo examine en su 55.^a reunión.

RECOMENDACIÓN

12. Se invita al CCFA, en su 55.^a reunión, a examinar el Anteproyecto de Norma para la levadura de panadería que se adjunta como Apéndice I, con miras a avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA**(Trámite 4)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a la levadura de panadería, tal como se define en la Sección 2, para la venta directa al consumidor y para la fabricación de alimentos. La levadura de panadería es un ingrediente alimenticio y se utiliza en la fabricación y producción de productos horneados.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

2.1.1 La levadura de panadería se refiere **[normalmente]** a un tipo de hongo unicelular perteneciente a la especie de *Saccharomyces cerevisiae*. Se produce mediante la multiplicación de cepas puras y se utiliza como agente fermentador biológico en aplicaciones de panadería, con la función principal de producir dióxido de carbono y sabores. No es un producto listo para el consumo.

2.1.2 La levadura fresca es un tipo de levadura de panadería con alto contenido de humedad, que se obtiene por separación y otros procesos como la compresión.

2.1.3 La levadura seca se obtiene eliminando el agua de la levadura fresca y secándola a continuación hasta obtener un bajo contenido de agua para mantener una baja actividad metabólica.

2.2 TIPOS

Según la apariencia del producto, la levadura de panadería se clasificará en dos tipos:

2.2.1 LEVADURA FRESCA

La levadura fresca es un producto sólido o líquido de color entre blanco lechoso y marrón amarillento con un olor único y puede presentarse en tres formas principales:

- (a) Levadura en bloque o levadura comprimida, que deberá ser en forma de bloque. La textura o consistencia se caracterizará por una alta plasticidad, permitiendo amasarla y deformarla sin rotura, o será friable, rompiéndose fácilmente en pequeños fragmentos.
- (b) Levadura granulada o levadura desmenuzada, que deberá presentarse en forma de pequeños gránulos.
- (c) Levadura líquida o crema, que será una suspensión líquida de células de levadura en agua con una textura similar a la crema.

2.2.2 LEVADURA SECA

La levadura seca es una partícula o gránulo de color marfil, con un olor único. La levadura seca puede clasificarse en dos tipos.

- (a) La levadura seca activa se rehidrata para reactivarla en agua tibia antes de su uso. Las partículas tienen una apariencia en forma de barra o esférica, con un diámetro de 0,2 mm a 3 mm.
- (b) La levadura instantánea o levadura seca activa instantánea se utiliza de forma que puede añadirse directamente a la harina durante la mezcla sin un paso de rehidratación en agua. El producto consiste en partículas cilíndricas porosas con un diámetro aproximado de 0,5 mm y una longitud de unos pocos milímetros.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL**

Para la elaboración del presente documento, se aplicará la composición siguiente.

- (a) Levadura tal como se define en la Sección 2.

3.2 FACTORES DE CALIDAD**3.2.1 HUMEDAD**

El contenido de humedad de la levadura fresca y la levadura seca tiene una gran variedad, en función de la formulación del producto: Levadura en bloque, levadura granulada, levadura líquida, y los requisitos de rendimiento de fermentación y consistencia/plasticidad. Deberá cumplir los requisitos que figuran en el Cuadro 1.

Cuadro 1

Tipos	Humedad (porcentaje en p/p)
Levadura en bloque/levadura comprimida	61~74
Levadura granulada/levadura desmenuzada	60~72 [60 ~ 70]
Levadura líquida/levadura crema	71~86
Levadura seca activa/levadura seca instantánea	2 ~ 10

3.2.2 pH

Esta medición del valor de pH es necesaria principalmente para la levadura líquida o la levadura crema. Los valores de pH habituales varían entre 3 y el 7,5.

[3.2.3 Contenido de nitrógeno]

[El contenido de nitrógeno en materia seca tiene normalmente un valor del 8,0 % ± un 1,5 % para la levadura fresca de panadería y el 7,5 % ± un 1,5 % para la levadura seca de panadería.]

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.8 (Levadura y productos similares) o **[los aditivos]** enumerados en el Cuadro III de la NGAA.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.
- 6.2** Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

[6.3 El *Saccharomyces cerevisiae* utilizado como cultivos iniciadores debe ser inocuo, y no deben ser microorganismos modificados genéticamente.]

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto será “levadura de panadería” o “levadura”, o deberá estar etiquetado con el nombre correspondiente descrito en la Sección 2.2.

Pueden utilizarse otros nombres de acuerdo con la legislación y costumbres del país en el que se vende el producto y de manera que no se confunda a los consumidores.

7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Los envases no deberán ser una fuente de contaminación o migración, y deberán proteger la calidad del producto durante el transporte y el almacenamiento. El envase deberá ser inodoro.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁵

Factores de calidad	Análisis	Principio	Tipo
Humedad para la levadura fresca	AOAC 961.06	Gravimetría	I
Humedad para la levadura seca	AOAC 960.18		I
PH	ISO 11289	Electrometría	I
[Contenido de nitrógeno]	[ISO 1871]	[Titrimetría, Kjeldahl]	[IV]

⁵ Los métodos de análisis se incluirán en la norma CXS 234-1999, tras su ratificación por el CCMAS, y el siguiente texto sustituirá el cuadro:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES**

Miembros
Bélgica
Canadá
China
Egipto
Unión Europea
Francia
Honduras
India
Indonesia
Irán
Iraq
Japón
México
Panamá
Polonia
República de Corea
Federación de Rusia
Arabia Saudita
Singapur
Sudáfrica
Türkiye
Emiratos Árabes Unidos
Estados Unidos de América

Observadores
Confederation of European Yeast Producers (COFALEC)
Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (EU Specialty Food Ingredients)
Food Industry Asia (FIA)
International Organisation of Vine and Wine (OIV)