



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA

(TRÁMITE 4)

(Preparado por el Grupo de trabajo electrónico (GTE) 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 II**) y las revisiones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (**Apéndice III**) deberán hacerlo de conformidad con las instrucciones que se indican en la carta circular CL 2026/21-FA, disponible en la página web del Codex/
Cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

1. Una nueva propuesta de trabajo sobre la levadura de panadería se presentó en el 44.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su debate en noviembre de 2021. Sobre la base de las conclusiones de la CAC en dicho período de sesiones¹, la propuesta se presentó a continuación al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 53.ª reunión (2023).
2. En dicha reunión del CCFA², China presentó el documento de debate (CCFA53/CRD6), resaltando la necesidad de establecer una norma para la levadura. En respuesta a las observaciones recogidas, China propuso excluir la levadura comestible del ámbito de aplicación y sugirió proseguir el debate sobre el ámbito de aplicación de la norma durante su elaboración. El CCFA acordó solicitar a China, Francia y otros miembros interesados que prepararan un nuevo documento de debate que figuraría para deliberación en el programa de la 54.ª reunión del CCFA.
3. En la 54.ª reunión del CCFA³, China, autora del documento de debate (CX/FA 24/54/12), en nombre de Francia, el Japón, Türkiye y la Confederación Europea de Productores de Levadura (COFALEC), presentó un documento de debate revisado que incluía un documento de proyecto. Después de un debate general, el CCFA tomó nota del apoyo general al nuevo trabajo propuesto sobre la levadura de panadería; después revisó el documento del proyecto y enmendó considerablemente la definición del producto. El CCFA acordó enviar a la CAC, en su 47.º período de sesiones, el documento de proyecto sobre la elaboración 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 próximo período de sesiones. La CAC aprobó esta nueva propuesta de trabajo⁴.

¹ REP21/ CAC, párr. 151-153.

² REP25/ FA, párr. 191-195.

³ REP24/ FA, párr. 153-164.

⁴ REP24/CAC, Rev.1, Anexo I.

4. En la 55.^a reunión del CCFA⁵, China, en la presidencia del GTE, en nombre de las copresidencias de Francia y Türkiye, presentó el proyecto de norma para la levadura de panadería (trámite 4). Tras las deliberaciones sobre cuestiones técnicas decisivas, como el ámbito de aplicación, la definición del producto, la composición esencial, los aditivos alimentarios y otras secciones, el CCFA señaló que había varias cuestiones que requerían mayor aclaración. Se acordó devolver el anteproyecto de norma al trámite 2 para su reformulación, teniendo en cuenta los debates celebrados en la reunión, así como las observaciones escritas recibidas, y preparar una propuesta adecuada sobre las enmiendas a la NGAA, si fuera necesario, para su examen en la 56.^a reunión del CCFA.

MANDATO

5. El CCFA, en su 55.^a reunión, acordó establecer un GTE presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye, que trabajaría en inglés, para preparar un anteproyecto de norma para la levadura de panadería a fin de distribuirlo con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

6. En abril de 2025, la Secretaría del Codex distribuyó una invitación a todos los miembros y observadores del Codex para que participaran en el GTE sobre la elaboración de una norma para la levadura de panadería que trabajaría mediante el foro del Codex. La participación fue solicitada por 25 miembros y un observador. La lista completa de los participantes se proporciona [aquí](#).

7. Se llevaron a cabo dos rondas de observaciones en el seno del GTE. El primer borrador se distribuyó en junio de 2025 y las observaciones debían presentarse antes de julio de 2025. Siete miembros presentaron observaciones en respuesta a esta primera ronda (Brasil, Canadá, China, El Salvador, Unión Europea, Japón, Polonia) y un observador (COFALEC). La presidencia y las copresidencias examinaron las observaciones, revisaron el proyecto de norma y lo volvieron a distribuir en septiembre de 2025, con el plazo para recibir las observaciones antes de octubre de 2025. En respuesta a esta segunda ronda cuatro miembros (Canadá, Bélgica, Japón, Türkiye) y un observador (COFALEC) presentaron observaciones.

8. La presidencia y las copresidencias 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.

9. En el Apéndice I se presentan un resumen y un análisis completos de las observaciones recibidas, y en el Apéndice II figura el anteproyecto de norma para la levadura de panadería.

RESUMEN DEL DEBATE

10. El GTE deliberó sobre los diversos aspectos del anteproyecto de norma para la levadura de panadería y hubo un acuerdo general sobre la mayoría de las disposiciones.

Sección 4

11. Los participantes del GTE también deliberaron sobre la Sección 4 sobre aditivos alimentarios. El GTE estudió este asunto, recogió información sobre las dosis de uso, la justificación del uso y la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios en la levadura de panadería fresca y seca, y después de dos rondas de observaciones y debate del GTE, las disposiciones sobre aditivos alimentarios están redactadas en términos generales, principalmente porque consideramos que los aditivos enumerados en el Cuadro III de la NGAA no deben incluirse individualmente en esta norma; sin embargo, para garantizar la transparencia, proponemos enumerar las clases funcionales de aditivos comúnmente utilizados en la práctica, y el uso de aditivos en la producción de levaduras de panadería ya está estrictamente regulado en la normatividad internacional pertinente, que garantiza que cualquier aditivo utilizado sea inocuo y adecuado para su propósito previsto.

12. En el Apéndice III figuran las propuestas de revisiones a la NGAA

CONCLUSIÓN

13. El GTE terminó la tarea de preparar un anteproyecto de norma para la levadura de panadería de acuerdo con sus atribuciones. El proyecto de norma propuesto se adjunta como Apéndice II para su examen por el CCFA en su 56.^a reunión.

RECOMENDACIÓN

14. Se invita al CCFA a que, en su 56.^a reunión, examine los siguiente:

⁵ REP25/ FA, párr. 134-155.

- i) el anteproyecto de norma para la levadura de panadería adjunto como Apéndice II, con miras a avanzar en el procedimiento de trámites del Codex, y
- ii) las propuestas de revisiones de la NGAA (Apéndice III).

Apéndice I Resumen de los debates del GTE

Apéndice II Proyecto de norma para la levadura de panadería

Apéndice III Propuestas de revisiones a la NGAA

RESUMEN DEL DEBATE DEL GTE

Primera ronda de observaciones: Puntos clave

La presidencia y las copresidencias presentaron el primer anteproyecto de norma para la levadura de panadería a los miembros del GTE en junio de 2025.

Este anteproyecto de norma reflejó el debate celebrado por los miembros en la 55.^a reunión del CCFA del documento CX/FA 25/55/11 y el Informe de dicha reunión (REP25/FA). El GTE pidió aclaraciones a los miembros sobre dos cuestiones clave: la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios, particularmente en la levadura fresca, y de las clases funcionales aparte de las de antioxidantes y emulsionantes; y si las cepas de levaduras modificadas genéticamente deben tratarse dentro del ámbito de aplicación y las disposiciones de denominación de la norma, y de qué manera.

Reacciones recibidas en la primera ronda de observaciones y revisiones del proyecto de norma

Se recibieron varias observaciones sobre el proyecto de norma. Las respuestas se utilizaron para actualizar el anteproyecto de norma.

Secciones 1 y 2 — Ámbito de aplicación y descripción

Se trató la mayor parte de las observaciones sobre el ámbito de aplicación, la definición del producto y la clasificación, con revisiones decisivas que incluyeron la aclaración de que la levadura de panadería no es un producto listo para el consumo, el cambio de color de “marrón amarillento” a “marfil”, la armonización de las secciones 1–3 con el *Manual de procedimiento del Codex* y conservación de la definición de *Saccharomyces cerevisiae* de acuerdo con el consenso alcanzado en la 55.^a reunión del CCFA. Se adoptaron mejoras estructurales y editoriales, como reorganizar el contenido entre las secciones 2.1 y 2.2, corregir las líneas en blanco y la numeración, eliminar las descripciones de almacenamiento y aplicación para las levaduras semisecas y revisar parcialmente la descripción de friabilidad en la Sección 2.2.1(a) eliminando “plasticidad”. Sin embargo, no se adoptaron varias propuestas, incluida la ampliación de la variedad de especies de levaduras, la eliminación de las definiciones de levadura fresca y seca, incluida la levadura modificada genéticamente en la denominación, la eliminación de la frase “según el aspecto del producto”, el uso del contenido de humedad como único criterio de clasificación, la adición de “levadura comprimida” en la Sección 2.2.1(b), y el establecimiento de una categoría independiente para la levadura semiseca, debido a la redundancia, la congruencia del formato y la similitud producto/proceso con la levadura seca.

Sección 3 — Factores de calidad

Una observación propuso establecer un límite de humedad del 60 %-75 % para la levadura granulada y omitir los parámetros del nitrógeno; esto se adoptó de acuerdo con el consenso alcanzado en la 55.^a reunión del CCFA. Se adoptó otra recomendación de fusionar la levadura en bloque, la levadura comprimida, la levadura granulada y la levadura desmenuzada en una sola fila en el Cuadro I, dado su contenido de humedad y forma de producto similares. También se adoptó otra observación de armonizar los tipos de levaduras enumerados en el Cuadro I con la clasificación de la Sección 2.2, para dar mayor congruencia y usabilidad. Los elementos pendientes se refieren a las observaciones sobre la Sección 3.1(b) relativa a la descripción de ingredientes opcionales en la levadura de panadería; estos siguen siendo objeto de debate en el GTE, a la espera de nuevas aportaciones de productores y usuarios, y se finalizarán en la segunda ronda de observaciones para garantizar la claridad y la concordancia con el *Manual de procedimiento*.

Sección 4 — Aditivos alimentarios

Con respecto a la Sección 4 (Aditivos alimentarios), todas las observaciones siguen siendo objeto de debate en el GTE y se finalizarán en la segunda vuelta, a la espera de nuevas aportaciones de los productores y usuarios. Entre las principales cuestiones pendientes figuran: si se excluye el SIN 521 (que no figura en la NGAA) y se conservan los SIN 491 – 495 (que tienen disposiciones en la NGAA); la necesidad de revisar el formato de las disposiciones sobre aditivos para ajustarse al *Manual de procedimiento del Codex*; solicitudes de información adicional para justificar la necesidad tecnológica de aditivos, en particular en la levadura fresca, y de clases de aditivos además de antioxidantes y emulsionantes; y si se debe establecer una sección separada para los coadyuvantes de elaboración con una lista de funciones y sustancias permitidas (como en la *Norma general para los jugos y néctares de frutas* (CXS 247-2005)) o mantener una referencia general a las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010). También se señaló que la levadura de panadería no es un alimento listo para el consumo y que la norma deberá centrarse en la levadura en sí, no en mezclas personalizadas que contengan otros ingredientes. Es necesario que se aclaren más estas cuestiones para garantizar la congruencia con los principios de la NGAA y los requisitos de formato del Codex.

Sección 7— Etiquetado

Por lo que se refiere a la Sección 7 (Etiquetado), no se adoptó la observación relativa a la denominación del producto. Se consideró innecesaria la propuesta de exigir el nombre “levadura de panadería” o el nombre correspondiente en la Sección 2.2, con otros nombres como “levadura” permitidos únicamente de conformidad con la legislación y la costumbre nacionales. Se mantuvo la disposición actual, ya que es suficiente para garantizar una identificación clara de los productos y la información de los consumidores, y para evitar posibles conflictos con las normas futuras para otros productos de levadura.

Otra cuestión

Con respecto a las observaciones relacionadas con los organismos modificados genéticamente (OMG), no se adoptó una propuesta de modificar la denominación de *Saccharomyces cerevisiae* con el fin de incluir cepas genéticamente modificadas, lo que permitiría la designación de donantes y receptores, ya que los alimentos genéticamente modificados están sujetos a procedimientos nacionales de gestión separados y no es necesario que se aborden en las normas del Codex para productos. Por el contrario, se adoptaron observaciones en las que se recomendaba que la norma no incluyera ninguna referencia a la condición de OMG o no MG, y que, en su lugar, se adoptaran las directrices del Codex en materia de biotecnología. Este enfoque garantiza la congruencia con otras normas del Codex para productos y evita la creación de innecesarios obstáculos comerciales.

Segunda ronda de observaciones: Puntos clave

La presidencia y las copresidencias presentaron una segunda versión del anteproyecto de norma para la levadura de panadería a los miembros del GTE en enero de 2025. También se presentó entonces un resumen de las observaciones recibidas durante la primera ronda.

Esta consulta incluía preguntas específicas sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en la levadura de panadería en relación con la Sección 4.1 del anteproyecto de norma y la justificación tecnológica sobre el uso de coadyuvantes de elaboración para alimentos en la levadura de panadería en relación con la Sección 4.2 del anteproyecto de norma. También se invitó a los miembros a que formularan cualquier otra observación sobre el anteproyecto de norma para la levadura de panadería.

Reacciones en la primera ronda de observaciones y revisiones del proyecto de norma

Se recibieron varias observaciones sobre las cuestiones del debate, así como algunas otras observaciones sobre el texto.

Tras una aclaración, se adoptó una observación en la que se expresaba preocupación porque el proyecto se había ampliado más allá del documento de proyecto original aprobado por la CAC en su 47.º período de sesiones, al incluir disposiciones sobre otros ingredientes, coadyuvantes de elaboración y mezclas personalizadas. La intención original no era rebasar el ámbito de aplicación para abarcar las mezclas personalizadas, sino reflejar la realidad del mercado donde ciertos productos de levadura de panadería orientados al consumidor contienen otros ingredientes. La norma permanecerá enfocada en la levadura de panadería en sí, y no se pretende ampliarla más allá del ámbito de aplicación aprobado.

Sección 2 — Descripción

En una observación se pidió información más detallada sobre el proceso de producción. Sin embargo, otros miembros del GTE acordaron que la descripción de la Sección 2.1 expone con suficiencia las principales etapas de la elaboración, y define y distingue adecuadamente los respectivos tipos de productos. No se adoptó otra observación en la que se proponía reestructurar las definiciones de levadura fresca y seca trasladándolas de la Sección 2.1 a la 2.2, ya que las dos subsecciones tienen fines diferentes: La Sección 2.1 ofrece una perspectiva del proceso general de producción, mientras que la Sección 2.2 presenta descripciones detalladas de los productos. Se adoptó y se incorporó una observación adicional que proponía una definición más completa y precisa de la levadura semiseca, que incluía detalles sobre la forma de la partícula, el tamaño, el estado de almacenamiento y el método de uso, para armonizarse con las descripciones de otros tipos de productos.

Sección 3 — Factores de calidad

Entre las principales revisiones cabe mencionar la supresión o aclaración de la Sección 3.1 b) para eliminar la ambigüedad: Se confirmó que el término “otros ingredientes” se refería a componentes alimentarios como aceites vegetales y enzimas —no aditivos alimentarios— y se suprimió la referencia al principio de transferencia inversa para los aditivos, porque ya está cubierto en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995) y no está dentro del ámbito de la composición esencial. Además, se aclaró que los requisitos de pH solo se aplican a la levadura líquida o a la levadura crema; otros tipos de productos no tienen especificaciones de pH.

Sección 4 — Aditivos alimentarios

Tras dos rondas de observaciones, el GTE obtuvo información de las categorías de aditivos alimentarios utilizados en la levadura de panadería, los números específicos del SIN y los nombres que aparecen en el Cuadro III de la NGAA, así como otros detalles sobre las dosis de uso y las aplicaciones. Esta información se presentó y debatió abiertamente en el grupo de trabajo del GTE. Con respecto al formato tabular de la Sección 4, basado en las reacciones de las partes interesadas, la presentación final en la norma será una descripción textual, de conformidad con otras normas para productos. Los debates también abarcaron los coadyuvantes de elaboración de los alimentos, y su formato de presentación se ajustó a otras normas para productos.

Sección 7 — Etiquetado

Una observación en la que se recomienda que la denominación obligatoria sea "levadura de panadería" y que la denominación "levadura" sólo sea facultativa, a fin de evitar posibles conflictos con las normas futuras para otros tipos de levadura (por ejemplo, levadura de cerveza) y ajustarse al enfoque de clasificación de la norma CXS 1-1985. Se examinó esta observación y posteriormente se aprobó. La disposición se revisó para permitir el uso de "levadura" de conformidad con la legislación y la costumbre nacionales, siempre que no induzca a error a los consumidores, garantizando al mismo tiempo que el nombre del producto esté claramente definido.

PROYECTO DE NORMA PARA LA LEVADURA DE PANADERÍA**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 alimentario, y se utiliza en la fabricación y producción de productos de horno.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

2.1.1 La levadura de panadería se refiere a un tipo de hongo unicelular perteneciente a la especie *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 un elevado contenido de humedad, que se obtiene por separación y otros procesos como la compresión.

2.1.3 La levadura seca es un tipo de levadura de panadería que se obtiene eliminando el agua de la levadura fresca y luego secándola a un bajo contenido de agua para mantener una baja actividad metabólica.

2.2 TIPOS

Según el aspecto del producto y el contenido de humedad, la levadura de panadería se clasificará en dos tipos:

2.2.1 LEVADURA FRESCA

La levadura fresca es un sólido o líquido de color blanco lechoso a marrón amarillento con el olor típico de la levadura 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 ser friable, fragmentarse fácilmente y permitir el amasado.
- 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 típico de la levadura. La levadura seca puede clasificarse en tres tipos.

- a) La levadura seca activa se rehidrata para reactivarla en agua tibia antes de su uso. Las partículas son en forma de barra o esféricas en apariencia, con un diámetro de 0,2 mm - 3 mm
- b) La levadura seca instantánea o levadura seca activa instantánea se utiliza de tal forma que se puede añadir directamente a la harina durante la mezcla sin un paso de rehidratación en agua. El producto consiste en partículas cilíndricas porosas con un diámetro de aproximadamente 0,5 mm y una longitud de hasta unos pocos milímetros.
- c) La levadura semiseca es una forma de levadura de panadería que se puede agregar directamente a la harina durante la mezcla sin un paso de rehidratación en agua. El producto consiste en partículas cilíndricas porosas con un diámetro de aproximadamente 0,5 mm y se almacena en congelación antes de su uso.

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

A efectos de la presente norma, se aplicará la composición siguiente.

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 presenta una gran variedad, de acuerdo

con 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, p/p)
Levadura fresca	Bloque de levadura/levadura comprimida/levadura granulada/levadura desmenuzada	60-75
	Levadura líquida/levadura crema	71-86
Levadura seca	Levadura seca activa/levadura seca instantánea/levadura seca activa instantánea	2-10
	Levadura semiseca	15-26

3.2.2 pH

Esta medición del valor del pH es necesaria para la levadura líquida o la levadura crema. Los valores del pH comunes varían de 3 a 7,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Se acepta el uso de los antioxidantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.8 (Levadura y productos similares) y los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores y espesantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en los alimentos regulados por esta norma.

4.2 Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma deberán cumplir las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deberán cumplir las dosis máximas establecidas en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

6. HIGIENE ALIMENTARIA

6.1 Se recomienda que los productos abarcados 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 los códigos de prácticas de higiene y los 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).

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 deberá estar etiquetado con el nombre correspondiente descrito en la Sección 2.2.

Otros nombres, incluido "levadura", se pueden utilizar de acuerdo con la ley y costumbre del país en el que se vende el producto y de manera tal que no se confunda a los consumidores.

7.2 ETIQUETADO DE LOS 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 MUESTREO⁶

Disposiciones	Producto	Método	Principio	Tipo
Humedad	Levadura fresca	AOAC 961.06	Gravimetría	I
Humedad	Levadura seca	AOAC 960.18		I
pH	Levadura líquida / levadura crema	ISO 11289	Potenciometría	I

⁶ Los métodos de análisis se incluirán en la norma CXS 234-1999, tras su ratificación por el CCMAS, y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

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

Apéndice III**PROPUESTAS DE REVISIONES A LA NGAA**

Revisiones propuestas a las referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA:

12.8	Levadura y productos análogos
	Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antioxidantes, emulsionantes, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro III en los alimentos regulados por la presente norma.
Norma del Codex	Levadura de panadería (CXS XXX-202X)