



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo período de sesiones

LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)

1. Se invita a la Comisión a aprobar las normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva que se enumeran en la **Parte 1** de este documento.
2. Las observaciones recibidas del CCFA, en su 54.^a reunión, con respecto a las normas y textos afines presentados para su aprobación figuran en el documento CX/CAC 24/47/7 Add.1.
3. Asimismo, se invita a la Comisión a que apruebe una nueva propuesta de trabajo planteada en la 54.^a reunión del CCFA, que figura en la **Parte 2** del presente documento y se incluye en el Anexo 1. También se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025* y los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y los Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius.
4. Se invita además a la Comisión a respaldar la suspensión de determinados proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios conforme a la propuesta formulada por el CCFA a la que se hace referencia en la **Parte 3** del presente documento.
5. Se invita también a la Comisión a respaldar la revocación de determinadas disposiciones sobre aditivos alimentarios conforme a la recomendación formulada por el CCFA a la que se hace referencia en la **Parte 4** del presente documento.
6. El examen crítico de estos textos se llevó a cabo en la 86.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

Parte 1: Normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva

Normas y textos afines	Referencia	Trámite
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios	REP24/FA, párrafos 48 y 133, Apéndice III	5/8
Disposiciones sobre aditivos alimentarios y revisiones de las disposiciones aprobadas (CXS 192-1995, NGAA)	REP24/FA, párrafo 103 i), Apéndice VI, Parte B	Aprobación
Revisión de los descriptores del Anexo B (FC 01.4.3) y el Anexo C del preámbulo de la NGAA (CXS 192-1995)	REP24/FA, párrafo 66 iii), Apéndice VI, Parte A.1.1	Aprobación
Revisión del documento <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) excepto el número del Sistema internacional de numeración (SIN) del carbómero (SIN 1210) ¹	REP24/FA, párrafo 122, Apéndice X REP23/EXEC1, párrafo 34	5/8
Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de dos normas del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), cuatro normas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), dos normas del Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente (CCNE), dos normas del Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) y una norma del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) (CXS 192-1995)	REP24/FA, párrafo 66 iii), Apéndice VI, partes A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2 y A.3	Aprobación
Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de dos normas del CCMMP, una norma del CCPFV, una norma del CCASIA y una norma del CCLAC	REP24/FA, párrafo 66 i), Apéndice V, partes B.1, B.3, B.4, B.5 y B.6	Aprobación
Enmiendas consiguientes a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA (CXS 192-1995), debido al cambio del número del SIN para la goma gelán al SIN 418 i)	REP24/FA, párrafo 123 ii), Apéndice VI, Parte C	Aprobación
Revisiones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CXS 115-1981) y la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009)	REP24/FA, párrafo 22 i), Apéndice V, Parte A	Aprobación
Correcciones editoriales a la <i>Norma general para el queso</i> (CXS 283-1978)	REP24/FA, párrafo 66 ii), Apéndice V, Parte B.2	Aprobación
Enmiendas consiguientes a la <i>Norma para los productos acuosos de coco: leche de coco y crema de coco</i> (CXS 240-2003), debido al cambio del número del SIN para la goma gelán al SIN 418 i)	REP24/FA, párrafo 123 i), Apéndice V, Parte D	Aprobación

¹ El número SIN del carbómero (SIN 1210) se debería remitir al CCFA en su 55.^a reunión para que este reconsidere el número SIN apropiado.

Parte 2: Propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar una norma

Texto	Referencia
Anteproyectos nuevos de disposiciones de aditivos alimentarios de la NGAA	REP24/FA, párrafo 103, iv), Apéndice IX
Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP24/FA, párrafo 137, Apéndice XI
Elaboración de una norma para la levadura de panadería	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/FA, Apéndice XIII • Anexo I del presente documento

Parte 3: Propuesta de suspensión de trabajos

Texto	Referencia
Proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CXS 192-1995)	REP24/FA, párrafo 103 iii), Apéndice VIII

Parte 4: Normas y textos afines del Codex cuya revocación se propone

Texto	Referencia
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CXS 192-1995)	REP24/FA, párrafos 44 ii) y 103 ii), Apéndice VII

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta para la elaboración de una norma del Codex para la levadura de panadería

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

Esta norma se aplica a los productos de levadura para hornear. En la actualidad, no existe una norma internacional armonizada para la levadura de panadería. Las regulaciones y normas para estos productos varían de un país a otro, y todavía hay muchos países que no tienen normas para la levadura de panadería.

La finalidad de esta norma es proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio de alimentos de conformidad con el propósito del Codex.

2. Definición del producto

La levadura de panadería se refiere a un tipo de hongo unicelular perteneciente a la especie de *Saccharomyces cerevisiae* como ejemplo. Se produce por la multiplicación de cepas puras (véase el proceso de producción en la Figura 1) y se utiliza como agentes leudantes biológicos en aplicaciones de panadería, con la función principal de producir dióxido de carbono con sabores.

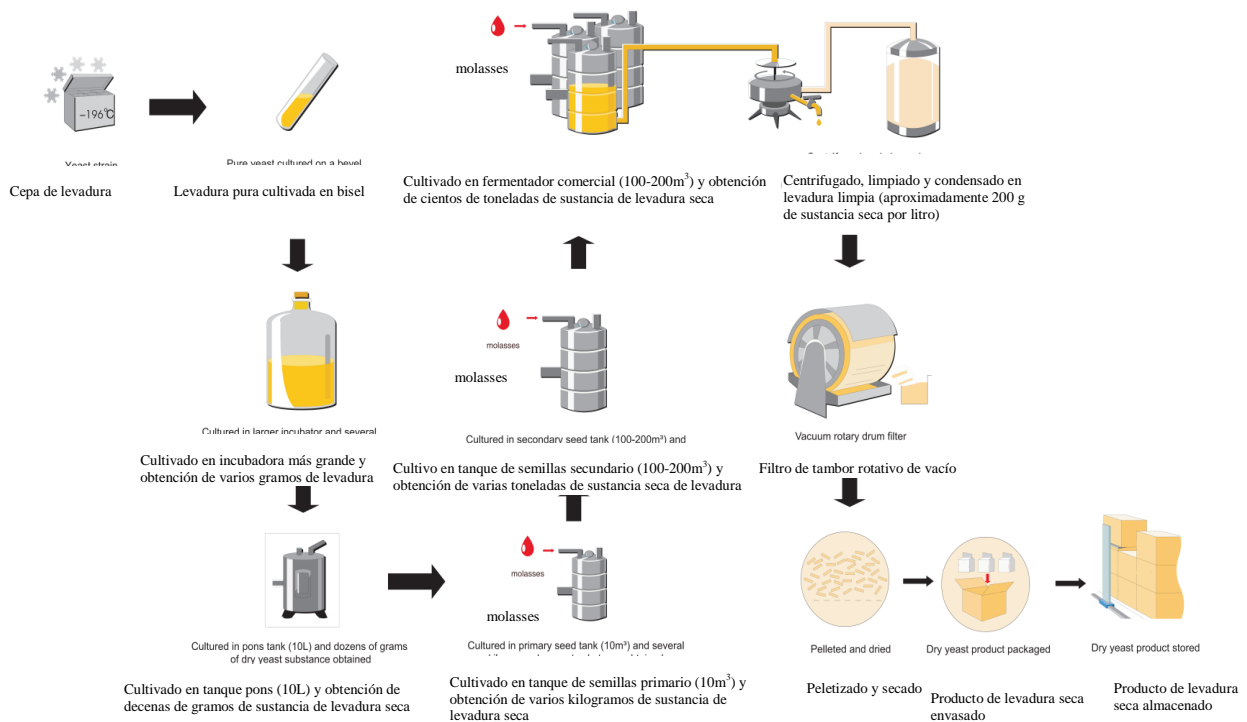


Figura 1. Ejemplo de diagrama del proceso de producción de levadura de panadería seca

Los productos se pueden clasificar en levadura de panadería líquida, levadura de panadería fresca y levadura de panadería seca según su contenido de humedad. Véase la Figura 2 para ver parte de los productos representativos en el mercado.



Figura 2. Parte de los productos representativos en el mercado

3. Pertinencia y oportunidad

Los productos de levadura de panadería tienen amplias aplicaciones y un amplio potencial de mercado, debido a la mejora de la tecnología de fermentación y la tecnología de producción, la concentración de producción y el rendimiento unitario también se han mejorado continuamente, lo que ha promovido aún más el comercio internacional de productos de levadura de panadería.

De 2018 a 2021, el comercio mundial de importación y exportación de levadura se mantuvo en alrededor de 1,73 mil millones de USD cada año. Los datos detallados se muestran en la Figura 3 y la Figura 4.

En la actualidad, los productos de levadura de panadería se utilizan ampliamente en países de Europa, Asia, América del Norte, América del Sur y Oceanía. Sin embargo, la Comisión del Codex Alimentarius aún no ha formulado ninguna norma para la levadura de panadería, y no existe una norma armonizada entre los distintos países comerciantes. Por ejemplo, con arreglo a la Norma de calidad iraquí (IQS 814/2018), el zinc está limitado a menos de 200 mg/kg. Sin embargo, este requisito no está estipulado actualmente en otros países. Esto podría comenzar a causar obstáculos al comercio internacional.

El aumento de la producción y el comercio internacional justifican la necesidad de una norma internacional sobre el producto de levadura más comercializado, es decir, la levadura de panadería, a fin de evitar la multiplicación de las normas nacionales, lo que podría dar lugar a obstáculos al comercio.

Por lo tanto, la norma del Codex para la levadura de panadería beneficiará el comercio entre países y regiones del mundo y se prevé que los productos de levadura de panadería tendrán una mayor demanda de consumo y un mayor potencial comercial en el mercado internacional en el futuro.

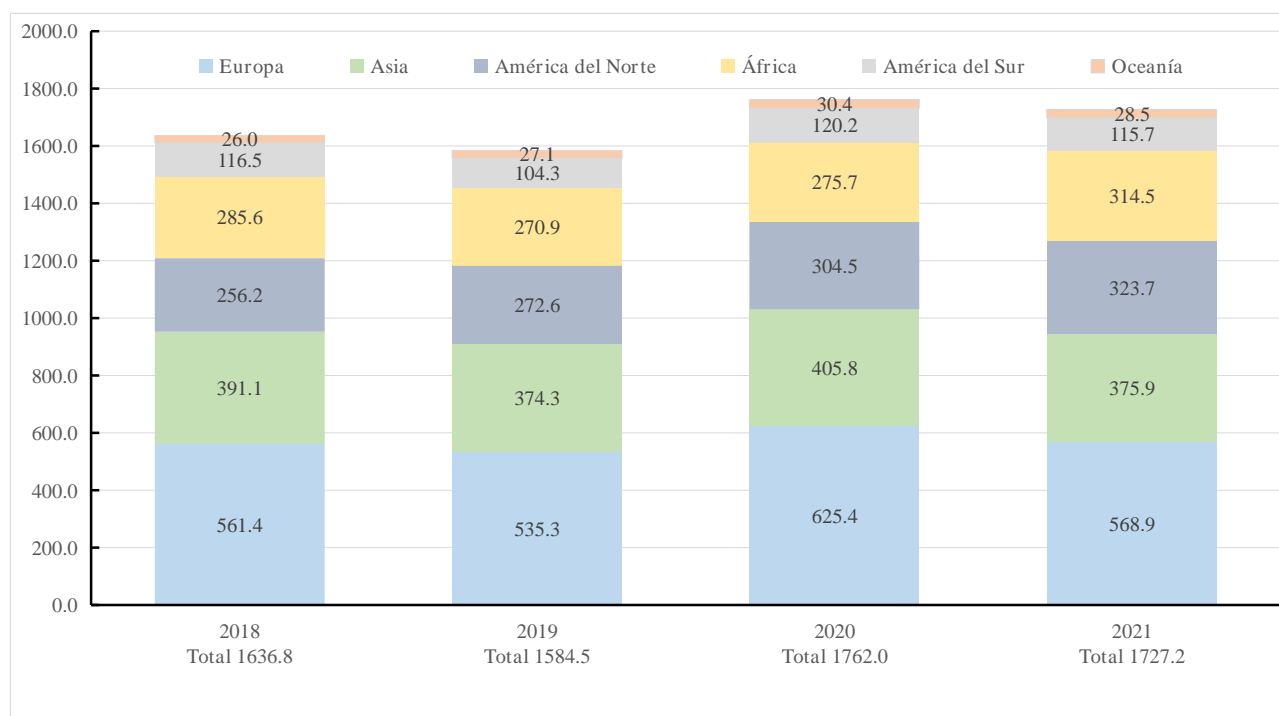


Figura 3. Importaciones totales mundiales de levadura 2018-2021 (millones de USD)

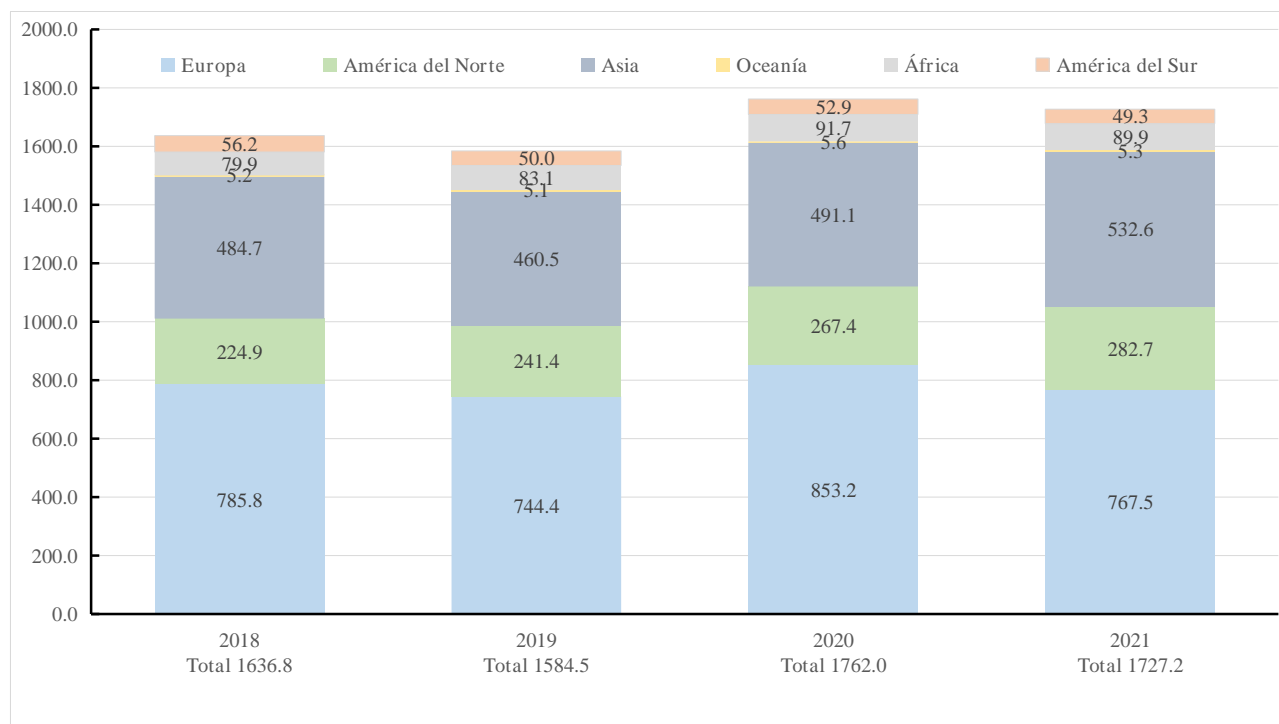


Figura 4. Exportaciones totales mundiales de levadura 2018-2021 (millones de USD)

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: Estos datos se refieren al comercio de levadura activa. Los datos de la Sección 3 proceden del Observatorio de la Complejidad Económica (OEC) y, debido a la dificultad de obtener datos de mercado de la levadura de panadería totalmente precisos y detallados, se han recopilado datos del mercado de la levadura como referencia para representar la dinámica del mercado.

4. Principales aspectos que han de ser tratados

Entre los principales aspectos que debe abarcar la norma del Codex para la levadura de panadería figuran el ámbito de aplicación, la descripción, los tipos, los factores esenciales relativos a la composición y la calidad, el envasado, el transporte y el almacenamiento, así como los métodos de análisis y muestreo. Las secciones relacionadas con los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene de los alimentos y el etiquetado se ajustarán a los requisitos de los textos vigentes del Codex.

5. Evaluación en función de los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La norma tiene por objeto garantizar la salud de los consumidores, la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas de comercio de alimentos, especialmente teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo. La nueva propuesta de norma se centrará en los siguientes aspectos para cumplir los requisitos mencionados: Debería ayudar a prevenir posibles obstáculos al comercio mediante la unificación de los requisitos de la norma.

- Resolver las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria mediante el establecimiento de características típicas de los productos, y
- Prevenir posibles barreras comerciales futuras mediante la unificación de los requisitos de la norma.

Criterios aplicables a las mercancías

a) Volumen de producción y consumo en cada país individual y volumen y estructura del comercio entre países

En 2022, la producción mundial de productos de levadura fue de alrededor de 2 millones de toneladas, lo que representa un aumento neto de 270 000 toneladas en comparación con la de 2018; las estadísticas de este informe incluyen tanto productos de levadura fresca como seca.

Fuente: <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Informe de Análisis y Pronóstico del Tamaño del Mercado de la Industria de Levadura Global y China de MARKET MONITOR) ¹

Sujeto a factores como materias primas, tecnología y medio ambiente, el 65 % de la producción mundial de productos de levadura se encuentra en Europa, Asia-Pacífico y América del Norte. China, Francia, Türkiye, México y el Canadá son los principales exportadores de levadura del mundo. Los Estados Unidos, Francia, el Brasil, Alemania y el Sudán son los principales importadores. Los importes de importación y exportación de los principales países se muestran en la Tabla 1 y en la Tabla 2, la balanza comercial por zonas geográficas de levaduras activas en 2021 se muestra en la Tabla 3, mientras que la balanza comercial de levadura activa por principales países exportadores en 2021 se muestra en la Tabla 4.

Tabla 1. Valor de las exportaciones de los principales países exportadores (millones de USD)

País	2018	2019	2020	2021
China	212,52	231,18	260,25	283,62
Francia	190,10	188,40	215,32	85,60
Türkiye	205,80	188,53	194,88	208,11
México	101,64	112,39	130,58	112,70
Canadá	92,97	99,47	100,00	132,24

Tabla 2. Valor de las importaciones de los principales países importadores (millones de USD)

País	2018	2019	2020	2021
Estados Unidos	192,87	205,77	225,13	232,43
Francia	74,39	65,45	75,86	82,59
Brasil	54,70	46,53	51,76	52,46
Alemania	56,80	44,27	57,96	37,23
Sudán	43,23	41,17	3,14	38,68

Tabla 3. Balanza comercial por zonas geográficas de levaduras activas en 2021 (millones de USD)

Zona geográfica	Valor de exportaciones	Valor de importaciones	Balanza comercial (Exportaciones - Importaciones)
África	89,9	314,5	-224,6
Asia	532,6	375,9	156,6
Europa	767,5	568,9	198,6
América del Norte	282,7	323,7	-41,0
América del Sur	49,3	115,7	-66,4
Oceanía	5,3	28,5	-23,1

¹ COFALEC reconoce el uso de estos datos comerciales disponibles públicamente, pero le gustaría resaltar que carecen de precisión.

Tabla 4. Balanza comercial de levadura activa por principales países exportadores en 2021 (millones de USD)

Principales 10 exportadores en 2021	Balanza comercial (Exportaciones - Importaciones)	Valor de exportaciones	Valor de importaciones
China	271,9	283,6	11,7
Unión Europea	207,7	681,7	474,0
Türkiye	201,1	208,1	7,0
Canadá	102,8	132,2	29,4
México	90,3	112,7	22,4
Egipto	60,3	64,9	4,6
Rusia	38,9	65,5	26,7
Reino Unido	6,0	42,0	36,0
Viet Nam	5,8	14,4	8,6
Sudáfrica	1,1	11,1	9,9
EE. UU.	-197,6	34,8	232,4

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: Estos datos se refieren al comercio de levadura activa. Debido a la dificultad de obtener datos de mercado de levadura de panadería totalmente precisos y detallados, los datos del mercado de levadura se han recopilado como referencia para representar la dinámica del mercado.

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

Los diferentes hábitos de elaboración y consumo en las distintas regiones han dado lugar a diferencias en la clasificación, los requisitos y los métodos de inspección de los productos de levadura de panadería. Por ejemplo, las diferentes regiones tienen diferentes requisitos para las propiedades físicas y químicas de los productos de levadura de panadería, lo que puede dar lugar a barreras comerciales en la importación y exportación de estos productos entre países y regiones.

c) Mercado internacional o regional potencial

La producción mundial de levadura, el volumen de exportación y el volumen de comercio internacional continúan creciendo, y se espera que la escala mundial de producción y ventas sea de 2 millones de toneladas en 2025. De 2018 a 2021, los datos del comercio mundial de importación y exportación de levadura aumentaron de manera constante, como se muestra en la Figura 3 y la Figura 4. Además de continentes como Europa, Asia y América, que tienen una historia más larga de producción y consumo de levadura, debido al crecimiento de la población y los cambios en los hábitos dietéticos, así como una gran demanda de comercialización en África, Medio Oriente y Asia-Pacífico, el crecimiento del mercado es constante.

Fuente : <https://oec.world/#Exports>

Nota: estos datos son de la OEC, debido a la dificultad de obtener datos de mercado de levadura de panadería totalmente precisos y detallados, los datos del mercado de levadura se han recopilado como referencia para representar la dinámica del mercado.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma del Codex para la levadura de panadería desempeñará un papel positivo en la orientación del desarrollo saludable de la industria y en la mejora de la inocuidad de los productos de levadura. El Codex no ha formulado normas pertinentes al respecto. La actual *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) contiene la categoría de alimentos y la descripción de la levadura (CA 12.8), así como disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos, pero el Codex todavía carece de otros requisitos de especificaciones para esta categoría de alimentos completos.

En la actualidad, varias regiones tienen sus propias normas para los productos de levadura de panadería, como China (GB/T 20886.1-2021), Europa (DIN SPEC 91473:2022), Türkiye (TS 3522:2015) o la Comunidad de África Oriental (DEAS 997:2019). Dichas normas incluyen requisitos específicos sobre indicadores sensoriales, indicadores físicos y químicos e indicadores de inocuidad de los productos de levadura de panadería. Hay muchas similitudes entre las normas. Por ejemplo, la mayor parte del contenido de humedad de la levadura seca es inferior al 10 %, mientras que el contenido de humedad de la levadura fresca suele ser de alrededor del 70 %. La mayoría de los requisitos sobre apariencia, sabor y textura en las normas de diferentes países o regiones son consistentes. En resumen, es factible desarrollar una norma internacional armonizada para la levadura de panadería.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

Existen varias regulaciones nacionales para la levadura de panadería en el mundo, pero algunos países no tienen ninguna regulación específica para la levadura de panadería, esta norma debe armonizarse con otras normas.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

En la actualidad, aparte de esta norma propuesta, no hay necesidad de formular otras normas. No hay ningún producto semielaborado o producto sin elaborar vendido como mercancía en este producto.

g) Trabajos ya realizados por otras organizaciones internacionales en este ámbito y/o sugeridos por el órgano u órganos intergubernamentales internacionales pertinentes

En agosto de 2023, Alemania presentó una nueva propuesta de tema de trabajo a la Organización Internacional de Normalización (ISO) para iniciar nuevos trabajos sobre las características de la levadura de panadería (ISO/NP 23983).

6. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El proyecto de nueva norma propuesta está en consonancia con el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, y el desarrollo de una norma mundial para la levadura de panadería está estrechamente relacionado con la Meta 1 (Abordar oportunamente las cuestiones actuales, emergentes y críticas). Como una norma mundial para la levadura de panadería, ayudará a mejorar la inocuidad alimentaria para los consumidores mundiales y a promover prácticas comerciales internacionales justas para estos productos.

7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas existentes y pertinentes del Codex. Tendrá en cuenta lo dispuesto en los siguientes textos:

- *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969),*
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985),*
- *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CXS 107-1981),*
- *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995),*
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995),*
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997),*
- *Métodos recomendados de análisis y muestreo (CXS 234-1999),*
- *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CXC 49-2001).*

8. Identificación de requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se requiere ninguno.

9. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a la norma por parte de organismos externos para que pueda planificarse

No se requiere ninguno.

10. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.

Se espera que el desarrollo de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCFA o menos, en función del acuerdo alcanzado por el Comité.