

BOLETÍN ACTUALIZACIÓN DE NORMATIVAS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EE. UU., MÉXICO Y UE.



EE.U.U.:

California exigirá ácido fólico en harina y masa de maíz:

A partir del 1 de enero de 2026, en California se requerirá la fortificación con ácido fólico en la harina de masa de maíz y la masa de maíz húmeda, con el objetivo de reducir defectos del tubo neural en poblaciones con alto consumo de estos productos.

Más información: <https://bit.ly/4bkYovV>

Cambios en etiquetado de alimentos con gluten:

Actualmente, el etiquetado "sin gluten" en E.E.U.U. es voluntario. Sin embargo, la FDA evalúa exigir la declaración obligatoria de centeno y cebada.

Más información: <https://bit.ly/4qCOPPA>



AGEXPORT
ALIMENTOS
Y BEBIDAS

MÉXICO:

El 35 % de alimentos procesados incumplen el límite legal de grasas trans: un reciente estudio de la sociedad civil reveló que 35 % de los productos procesados en México supera el límite legal de ácidos grasos trans establecido en la Ley General de Salud.

Más información: <https://bit.ly/4qGcoVF>.

Se refuerza su estrategia para transformar el sistema alimentario: En enero de 2026, las Secretarías de Salud y de Agricultura destacaron avances en etiquetado frontal, políticas escolares y medidas fiscales para reducir el consumo de productos no saludables, señalando cambios en los hábitos de compra de los consumidores.

Más información: <https://bit.ly/4ssWjUP>

Profeco detecta incumplimientos en productos que se venden como yogur: En enero de 2026, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) publicó un Estudio de Calidad que evaluó yogures vendidos en México y detectó marcas que no cumplen la NOM-181.

Más información: <https://bit.ly/3Ysvnaj>



UNIÓN EUROPEA:

Publican guía para aplicar restricciones de BPA y bisfenoles en materiales en contacto con alimentos: La Comisión Europea publicó una guía de implementación para la prohibición del uso de Bisfenol A (BPA) y la regulación de otros bisfenoles en materiales en contacto con alimentos.

Más información: CIRS <https://bit.ly/4puhO5b>

Se corrige autorización de un nuevo alimento basado en Clostridium butyricum TO-A: La Comisión Europea publicó una corrección de errores al Reglamento que autorizó la comercialización de Clostridium butyricum TO-A como nuevo alimento y ajustó aspectos técnicos y de redacción para la correcta aplicación normativa en la Unión Europea.

Más información: <https://bit.ly/4srftdJ>

Extracto de tomate amarillo como nuevo alimento: La Comisión Europea autorizó la comercialización del extracto de tomate amarillo como nuevo alimento destinado a la población adulta.

Más información: <https://bit.ly/3ZzhUh7>

Nuevas condiciones de uso del nuevo alimento aceite de Schizochytrium sp: La Comisión Europea publicó las condiciones de uso del nuevo alimento aceite de Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695), clarificando parámetros técnicos y de aplicación dentro del mercado europeo.

Más información: <https://bit.ly/4pmRKsv>

Se autoriza el uso de L-treonato de magnesio en suplementos alimenticios: El L-treonato de magnesio funge como fuente de magnesio en la fabricación de suplementos alimenticios, ofreciendo nuevas posibilidades para apoyar la salud cerebral.

Más información: <https://bit.ly/4ab80s8>

Nueva fuente de ácido fólico para alimentos y complementos alimenticios: Se autorizó la sal monosódica del ácido L-5-metiltetrahidrofólico como fuente de ácido fólico añadida a los alimentos y como fuente de folato utilizada en suplementos alimenticios, ampliando las opciones de fortificación permitidas en la Unión Europea.

Más información: <https://bit.ly/49MMhWr>