



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

PROPUESTAS DE ADICIONES Y CAMBIOS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

Respuestas a la carta circular CL 2018/28-FA de la Unión Europea, Sudáfrica, AMFEP, CEFIC, EFEMA, ETA, Ingredientes Alimentarios Especializados de la UE e IOFI

La Unión Europea

La Unión Europea y sus Estados miembros proponen que se añadan las siguientes sustancias a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA:

1) **SIN 1203 Alcohol de polivinilo** - solicitud de enmienda de la monografía del JECFA con respecto a la solubilidad en etanol

Anexos:

SIN 1203 alcohol de polivinilo

1.1 El formulario que contiene la información sobre la petición relacionada con el SIN 1203 alcohol de polivinilo (es decir, el Anexo 2 de la circular CL 2018/28-FA relleno)

1.2 Declaración de la EFSA sobre una modificación de la especificación sobre la solubilidad del alcohol de polivinilo en etanol.

1.3 Reglamento (UE) 2015/463 por el que se modifican las especificaciones para el alcohol de polivinilo en cuanto a solubilidad

1.4 Pruebas de solubilidad realizadas por el solicitante

1.1 FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Alcohol de polivinilo (PVOH) - CAS 9002-89-5
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA (Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	Solicitud de cambio en la monografía del JECFA: solubilidad del PVOH en etanol "escasamente soluble en etanol" por "prácticamente insoluble o insoluble en etanol"

1. Entidad que presenta la propuesta de inclusión:

JONES DAY, Rue de Régence 4, 1000 Bruselas

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Alcohol de polivinilo

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

Nippon Synthetic Chemical Industry

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

Ales Bartl, correo electrónico: abartl@jonesday.com, Tel: 0032 2 645 1452

6. Justificación del uso:

Aditivo alimentario existente SIN 1203 que se utiliza como agente de glaseado o espesante

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis empleada(s):

13.6 Complementos alimenticios (en forma de cápsulas), 45 000 mg/kg

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o, ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en los alimentos en un país o más de un país? (identificar, por favor, el país (los países));

La Unión Europea

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

N/A

Datos toxicológicos

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenicidad/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales
- (iv) Otros datos

Datos tecnológicos

- (i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio)
- (ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada

Datos de evaluación de la ingesta

- (i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan
- (ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en que se puede utilizar la sustancia.

Otra información (que sea necesaria/especificada)

En la anterior Directiva de la UE 2008/84/CE (derogada y sustituida por el Reglamento 231/2012) se incluyó la misma especificación de solubilidad que en la monografía del JECFA.

En agosto de 2011, Nippon realizó una prueba de solubilidad utilizando una muestra de PVOH que cumplía todos los requisitos de pureza establecidos en la Directiva 2008/84. La prueba fue realizada según el procedimiento de prueba para pruebas de solubilidad previsto en la página 41 del Compendio combinado de especificaciones de aditivos alimentarios del JECFA (volumen 4)¹. Los resultados de la prueba fueron interpretados sobre la base de la descripción de la solubilidad facilitada en el informe y se determinó que la especificación correcta debía ser: "*prácticamente insoluble o insoluble en etanol*".

En consecuencia, en 2011 Nippon solicitó a la Comisión Europea que la especificación de la UE sobre la solubilidad del PVOH "*poco soluble en etanol*" se cambiara por "*prácticamente insoluble o insoluble en etanol*". La Comisión Europea pidió a la EFSA que prestara asistencia técnica para modificar la disposición sobre la solubilidad del aditivo alimentario alcohol de polivinilo (E 1203) y su posible efecto en la evaluación de la seguridad.

En septiembre de 2014, la EFSA publicó el documento "Declaración sobre la solicitud de modificación de la especificación sobre la solubilidad del aditivo alimentario alcohol de polivinilo (E 1203) en etanol y su posible efecto en la evaluación de la seguridad"². La EFSA indicó:

¹ <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0691e/a0691e.pdf>

² <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3820.pdf>

"El informe del IHCP concluyó que la solubilidad del alcohol de polivinilo (E 1203) en etanol (> 99,8%) estaba en el rango de 10⁶ partes de disolvente necesarias para 1 parte de alcohol de polivinilo (1 mg/kg aproximadamente). Según el Compendio combinado de especificaciones sobre aditivos alimentarios del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA 2006), el término descriptivo de la solubilidad del alcohol de polivinilo en etanol (> 99,8 %) debe ser "prácticamente insoluble o insoluble".

Por consiguiente, las especificaciones de la UE para el alcohol de polivinilo fueron actualizados por el Reglamento 2015/463³ por el cual se modifica el Reglamento 231/2012 con las nuevas características de solubilidad siguientes: "Soluble en agua; prácticamente insoluble o insoluble en etanol (> 99,8 %)".

En opinión del solicitante, los datos disponibles constituyen un firme respaldo de la solicitud, sin necesidad de pruebas adicionales o análisis. Por lo tanto, la solicitud podría ser finalizada en un período de tiempo razonable. Además, la enmienda solicitada no tiene ninguna consecuencia para la seguridad del PVOH. Las diferencias en las especificaciones de la solubilidad del PVOH en el Reglamento 2015/463 y en las especificaciones del JECFA respectivamente, tienen consecuencias negativas en el comercio internacional y la comprensión de los clientes de las especificaciones del PVOH. A este respecto, el solicitante señala que la Farmacopea Japonesa contiene la especificación correcta de PVOH como "prácticamente insoluble o insoluble".

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

Todos los datos disponibles hasta la fecha se han adjuntado ya a esta solicitud. En particular:

- Copia de la declaración de la EFSA de diciembre de 2014 sobre la petición de modificación de la especificación sobre la solubilidad del aditivo alimentario alcohol de polivinilo (E 1203) en etanol y su posible efecto en la evaluación de la seguridad
- Copia del Reglamento (UE) 2015/463
- Dos copias de las pruebas de solubilidad realizadas por el solicitante

Los documentos 1.2, 1.3 y 1.4 están disponibles aquí ([1.2](#), [1.3](#), [1.4](#))

Sudáfrica

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Ácido fúlvico
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA (Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones

1. La propuesta de inclusión es presentada por:

Sudáfrica

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Nombre de la sustancia: **Ácido fúlvico**

Nombre comercial: **Ácido fúlvico derivado de hidratos de carbono - CHD-FA®**

Nombre químico: **7,8-dihidroxi-3-metil-10-oxo-1H10,H-pirano[4,3-b]cromeno-9-ácido carboxílico**

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

Fulvimed SA (Pty) Ltd
Stellenbosch Agri-Park
Baden Powell Drive
Stellenbosch,
Sudáfrica

El productor está representado por: Stefan Coetzee
Director Ejecutivo
Fulvimed SA
Tel: +27 21 881 3600

³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0463&rid=>

Correo electrónico: stefan@fulvimed.co.za

Sitio web: www.fulhold.com

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí, los datos se pondrán a disposición.

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

Todos los datos serán proporcionados por:

Stefan Coetzee

Director Ejecutivo

Fulvimed SA

Tel: +27 21 881 3600

Correo electrónico: stefan@fulvimed.co.za

Sitio web: www.fulhold.com

6. Justificación del uso:

Las sustancias conservadoras son aditivos alimentarios que evitan la descomposición por la proliferación microbiana y reducen el riesgo de infecciones transmitidas por los alimentos, disminuyen el deterioro microbiano y conservan las cualidades frescas y la calidad nutritiva.

El ácido fúlvico derivado de hidratos de carbono (CHD-FA®) es un ácido orgánico nuevo, activo biológicamente, puro, integrado en una estructura supramolecular, libre de metales pesados y seguro para el consumo humano y animal.

El líquido CHD-FA® con un pH bajo es un conservante adecuado para alimentos ácidos, como mermeladas, aderezos para ensaladas, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, encurtidos y bebidas carbonatadas.

El fulvato (CHD-FA® en polvo) es un conservante apropiado en productos secos, como cereales, maíz, sopas en polvo y sustitutos de comidas.

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis de uso:

Las categorías de alimentos y las dosis de uso que se especifican en la siguiente tabla:-

Grupo principal de alimentos	Categoría de alimentos de la NGAA	Dosis máxima de CHD-FA® en mg/kg o L
Bebidas alcohólicas	Vinos de uva (14.2.3) Vinos (distintos de los de uva 14.2.4) Bebidas alcohólicas aromatizadas (14.2.7)	137,12 mg/L
Bebidas no alcohólicas	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas (14.1.2) Néctares de frutas y hortalizas (14.1.3) Bebidas aromatizadas a base de agua (14.1.4)	137,12 mg/L
Frutas y hortalizas procesadas	Confituras, jaleas, mermeladas (04.1.2.5) Pastas para untar a base de frutas (04.1.2.6) Purés y pastas para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete) (04.2.2.5)	137,12 mg/L
Cereales	Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0 (06.0)	102,8 mg/kg
Complementos alimenticios	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso (13.4) Alimentos dietéticos (p. ej., los alimentos complementarios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	102,8 mg/kg

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en alimentos en un país o más de un país? (identificar, por favor, los países)

Lista de países específicos y los alimentos en los que esta sustancia se utiliza actualmente: se utiliza como suplemento alimenticio en Sudáfrica, Estados Unidos de América, Canadá.

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

Datos toxicológicos

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos: datos disponibles
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenicidad/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad: datos disponibles
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales: datos disponibles
- (iv) Otros datos: datos disponibles

Datos tecnológicos

- (i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio): datos disponibles
- (ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada: datos disponibles

Datos de la evaluación de la ingesta

- (i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan: datos disponibles
- (ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en que se puede utilizar la sustancia: datos disponibles

Otra información (que sea necesaria/especificada)

Datos adicionales pueden ser proporcionados si el JECFA lo requiere

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

Todos los datos están actualmente disponibles y listos para su presentación al JECFA.

AMFEP (Asociación de Fabricantes y Formuladores de Productos Enzimáticos)

CONFIRMACIÓN DE LAS SOLICITUDES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS

Al cumplimentar este formulario, el patrocinador de una solicitud expuesta en el Anexo 3 puede indicar si la solicitud está todavía en vigor, y si los datos en apoyo de la solicitud están disponibles en la actualidad. La oportunidad para confirmar o suspender posteriormente las solicitudes seguirá estando abierta en el grupo de trabajo durante la reunión de la lista de prioridades del JECFA.

Y la indicación de "no" a cualquiera de las preguntas supondrá la eliminación de la solicitud en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deben prepararse tablas independientes para peticiones separadas.

Confirmación de las solicitudes anteriores y disponibilidad de datos	
Nombre de la(s) sustancia(s):	Todas las enzimas
¿La solicitud está todavía en vigor?(sí/no)	Sí
¿Hay datos disponibles?(sí/no)	Sí
¿Cambiar de proveedor de datos? (sí/no)	<Especificar en caso de "sí"> No

CEPIC (Consejo Europeo de la Industria Química)

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Estearato de magnesio (SIN470(iii))
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA (Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	Las nuevas especificaciones preparadas en la 80. ^a reunión del JECFA se remiten para el MÉTODO DE ENSAYO a los principios del método descrito en el volumen 4 "técnica ICP-AES". Este método no es apropiado para el alto contenido de magnesio en el aditivo. Debe sustituirse por el método de titulación establecido en las monografías del Código de Sustancias Químicas para Alimentos y otras monografías de la farmacopea.

1. La propuesta de inclusión es presentada por:

APAG - la Agrupación europea de productos oleoquímicos y asociados, un grupo sectorial del CEFIC

Sofía Ferreira Serafim

Rue Belliard 40

1040 Bruselas

Bélgica

Correo electrónico: sse@cefic.be

Teléfono: +32 2 436 9471

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Nombre: Estearato de magnesio

Nombre químico: Ácido octadecanoico, sal de magnesio

SIN: 470(iii)

N.º CAS 557-04-0

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

APAG - la Agrupación europea de productos oleoquímicos y asociados

Este grupo sectorial del CEFIC representa a los siguientes fabricantes: AAK Sweden AB (SE); Ambrogio Pagani SpA (IT); Baerlocher GmbH (DE); BASF PC&N (DE); Croda Europe (GB); Ecogreen Oleochemicals GmbH (DE); Eigenmann & Veronelli SpA (IT); Emery Oleochemicals GmbH (DE); Evonik Industries AG (DE); Faci SpA (IT); Gattefossé (FR); GOVI N.V. (BE); Green Oleo SrL (IT); Hebron SA (ES); ICOF Europe GmbH (DE); IOI Oleo GmbH (DE); Italmatch Chemicals SpA (IT); Kao Chemicals Europe (ES); KLK Emmerich GmbH (DE); Oleon NV (BE); Peter Greven GmbH & Co. KG (DE); Procter & Gamble Chemicals Ltd (CH); Sasol (DE); Shell Chemicals (GB); SO.G.I.S. SpA (IT); Spiga Nord (IT); Stearinerie Dubois Fils (FR); Temix Oleo SrL; Union Derivan (ES); Wilmar (NL)

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí, APAG presentará los datos necesarios (las empresas prepararon y presentaron el expediente para la evaluación por el JECFA en 2015)

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

CEFIC (Consejo Europeo de la Industria Química)

Sofía Serafim, Sector Group Manager

Rue Belliard 40

1040 Bruselas

Bélgica

Correo electrónico: sse@cefic.be

Teléfono: +32 2 436 9471

6. Justificación del uso:

Para esta solicitud no es aplicable.

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis de uso:

Para esta solicitud no es aplicable.

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en alimentos en más de un país? (identificar, por favor, el país (los países))

Sí.

Europa: el estearato de magnesio, incluido en E470B - sales de magnesio de ácidos grasos, puede utilizarse por lo general como aditivo en los alimentos (excepto en los alimentos no elaborados y alimentos para los cuales el uso de aditivos está prohibido) con ninguna dosis máxima específica (quantum satis) según lo determinado por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.

Estados Unidos de América: el estearato de magnesio se utiliza en los alimentos sin ninguna limitación más que las buenas prácticas de fabricación. La declaración de este ingrediente como reconocido generalmente como seguro (GRAS) como un ingrediente alimentario humano directo se basa en las siguientes condiciones de uso de las buenas prácticas de fabricación actuales: (1) el ingrediente se utiliza como lubricante y desmoldeador; suplemento de nutrientes; y coadyuvante de elaboración tal como se define (2) el ingrediente se utiliza en los alimentos a dosis que no exceden las buenas prácticas de fabricación actuales (CFR, título 21, I, B, Sec. 184.1440).

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

Para las sustancias que se obtienen de recursos naturales, la caracterización de los productos en el comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre tales productos son esenciales para que el JECFA elabore una monografía de especificaciones y la seguridad relacionada, y tales datos/información podrían incluir: los componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; el proceso de fabricación detallada; la posible transferencia de sustancias; etc.

Datos toxicológicos

No es pertinente para la pregunta al JECFA.

En la 80.ª reunión del JECFA (2015) se estableció una IDA “no especificada”

Datos tecnológicos

(i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio):

Descripción del método analítico y los datos analíticos obtenidos con varios lotes

(ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada

No es pertinente para la pregunta al JECFA, el aditivo no se cambia.

Datos de la evaluación de la ingesta

(i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan

No es pertinente para la pregunta al JECFA, las dosis de uso no cambian.

(ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en los alimentos en que se puede utilizar la sustancia.

No es pertinente para la pregunta al JECFA, las dosis de uso no cambian.

Otra información (que sea necesaria/especificada)

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

1 de diciembre de 2019

EFEMA (Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios)

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495)
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA (Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	Revisión de las especificaciones (sustitución del parámetro de identificación “Intervalo de fusión” por “prueba de identificación - por índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases”)

1. La propuesta de inclusión es presentada por:

La Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495)

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

DuPont Nutrition and Health
Edwin Rahrs Vej 38
DK 8220 –Brabrand
Dinamarca

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí.

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

La persona de contacto de EFEMA es la Sra. Caroline Rey, Secretaria General

Avenue de Tervueren 13A
1040 Bruselas
Bélgica
Correo electrónico: efema@ecco-eu.com

6. Justificación del uso:

La Monografía del JECFA de monoestearato de sorbitán (SIN 491)⁴ incluye el siguiente parámetro de identificación: “Intervalo de fusión (Vol. 4)50° - 52°”.

La Monografía del JECFA de triestearato de sorbitán (SIN 492)⁵ incluye el siguiente parámetro de identificación: “Intervalo de fusión (Vol. 4)47° - 50°”.

La Monografía del JECFA de monopalmitato de sorbitán (SIN 495)⁶ incluye el siguiente parámetro de identificación: “Intervalo de fusión (Vol. 4)45° - 47°”.

Sin embargo, el método de identificación del intervalo de fusión es obsoleto, prácticamente inviable e irrelevante.

Esta es la razón por la que la presentación de EFEMA consta de una solicitud para sustituir el intervalo de fusión como un método de identificación de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) por la siguiente prueba de identificación: “índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases”.

La supresión del parámetro intervalo de fusión fue evaluada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria⁷ y su sustitución por el índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases figura ahora en las especificaciones de la UE. Esto se refleja en el Reglamento (UE) 2018/1462 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2018 que modifica el anexo del Reglamento (UE) N.º 231/2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a las especificaciones para determinados ésteres de sorbitano (E 491, monoestearato de sorbitano, E 492, triestearato de sorbitano y E 495, monopalmitato de sorbitano)⁸.

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis de uso:

El monoestearato de sorbitán, triestearato de sorbitán y monopalmitato de sorbitán son parte del grupo de ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491 - 495) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Monoestearato de sorbitán y triestearato de sorbitán figuran como emulsionantes y estabilizadores mientras que monopalmitato de sorbitán figura como emulsionante.

Según el Cuadro 1 de la NGAA, los ésteres de sorbitán de ácidos grasos pueden utilizarse en las siguientes categorías de alimentos:

⁴ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-434.pdf

⁵ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-435.pdf

⁶ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-433.pdf

⁷ Del dictamen de la EFSA [sobre la reevaluación de monoestearato de sorbitano \(E 491\), triestearato de sorbitano \(E 492\), monolaurato de sorbitano \(E 493\), monooleato de sorbitano \(E 494\) y monopalmitato de sorbitano \(E 495\) cuando se utilizan como aditivos alimentarios.](#)

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:32018R1462>

GSFA Provisions for SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS			
Number	Food Category	Max Level	Notes
01.3.2	Beverage whiteners	4,000 mg/kg	Note XS252 Note XS250
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	10,000 mg/kg	Note 11
07.1.1	Breads and rolls	3,000 mg/kg	
14.1.4.1	Carbonated water-based flavoured drinks	500 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding, tapioca pudding)	5,000 mg/kg	
05.3	Chewing gum	5,000 mg/kg	
05.1.4	Cocoa and chocolate products	10,000 mg/kg	Note 101
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	2,000 mg/kg	Note 123 Note 97 Note XS141
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	10,000 mg/kg	Note XS86
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	500 mg/kg	Note 429
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	500 mg/kg	Note 127
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	10,000 mg/kg	Note 11
01.4.4	Cream analogues	5,000 mg/kg	Note 349
01.7	Dairy-based desserts (e.g. pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5,000 mg/kg	Note XS243
05.4	Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10,000 mg/kg	
13.5	Dietetic foods (e.g. supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	5,000 mg/kg	
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	1,000 mg/kg	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1,000 mg/kg	
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	5,000 mg/kg	Note 211 Note 11
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	5,000 mg/kg	Note 76
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	1,000 mg/kg	
10.4	Egg-based desserts (e.g. custard)	5,000 mg/kg	
12.6.1	Emulsified sauces and dips (e.g. mayonnaise, salad dressing, onion dip)	5,000 mg/kg	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	5,000 mg/kg	Note 363
02.2.2	Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads	10,000 mg/kg	Note 359
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	10,000 mg/kg	
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	10,000 mg/kg	
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks	5,000 mg/kg	
13.6	Food supplements	10,000 mg/kg	Note 364
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	5,000 mg/kg	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	5,000 mg/kg	Note XS314R Note XS240
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	5,000 mg/kg	
05.2.1	Hard candy	10,000 mg/kg	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	10,000 mg/kg	
01.5.2	Milk and cream powder analogues	4,000 mg/kg	Note XS251
07.1.6	Mixes for bread and ordinary bakery wares	10,000 mg/kg	Note 11
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	50 mg/kg	Note 127
12.5.2	Mixes for soups and broths	250 mg/kg	Note 127 Note XS117
14.1.4.2	Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	500 mg/kg	
05.2.3	Nougats and marzipans	10,000 mg/kg	
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g. bagels, pita, English muffins)	10,000 mg/kg	Note 11
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	5,000 mg/kg	Note 194 Note 11
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300 mg/kg	
05.2.2	Soft candy	10,000 mg/kg	Note XS309R
07.1.5	Steamed breads and buns	10,000 mg/kg	Note 11
12.8	Yeast and like products	15,000 mg/kg	

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en alimentos en un país o más de un país? (identificar, por favor, el país (los países))

Los ésteres de sorbitán se comercializan y utilizan legalmente en todo el mundo.

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

Para las sustancias que se obtienen de recursos naturales, la caracterización de los productos que son objeto de comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre tales productos son esenciales para que el JECFA elabore una monografía de especificaciones y la seguridad relacionada, y tales datos/información podrían incluir: los componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; el procedimiento de fabricación detallado; la posible transferencia de sustancias; etc.

Datos toxicológicos

En la 26.^a reunión del JECFA (1982) se estableció una IDA de grupo de 0-25 mg/kg de pc como la suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico. Las últimas versiones de las especificaciones del JECFA de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) están disponibles en los siguientes enlaces:

SIN 491 : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-434.pdf

SIN 492 : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-435.pdf

SIN 495 : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-433.pdf

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenia/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales
- (iv) Otros datos

Datos tecnológicos

- (i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio)

Las especificaciones del JECFA de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) están disponibles en los siguientes enlaces:

SIN 491: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-434.pdf

SIN 492 : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-435.pdf

SIN 495 : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-433.pdf

- (ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada

Datos de la evaluación de la ingesta

- (i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan

En la 26.^a reunión del JECFA (1982) se estableció una IDA de grupo de 0-25 mg/kg de pc como la suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico.

- (ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en los alimentos en que se puede utilizar la sustancia.

Otra información (que sea necesaria/especificada)

Información y datos para explicar el motivo por el cual el "intervalo de fusión" es obsoleto, difícil de trabajar con él debido a la escasa reproducibilidad e irrelevante.

Esa es la razón por la que este parámetro, mencionado anteriormente en el Reglamento de la UE 231/2012 por el que se establecen las especificaciones para aditivos alimentarios⁹, fue sustituido por la “prueba de identificación - índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases” en el Reglamento (UE) 2018/1462, de 28 de septiembre de 2018 mencionado anteriormente.

De hecho, en su Dictamen sobre la reevaluación de los ésteres de sorbitán¹⁰, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) concluyó que la modificación de las especificaciones en lo que se refiere a la eliminación del parámetro “intervalo de fusión” para la identificación de monoestearato de sorbitano (E 491), triestearato de sorbitano (E 492) y monopalmitato de sorbitano (E 495) no suscitaría ninguna duda con respecto a la seguridad. La EFSA concluyó también que la eliminación del intervalo de fusión de las especificaciones de la Unión Europea daría lugar a una caracterización menor de los diversos ésteres de sorbitán de ácidos grasos saturados, y que este parámetro de identificación podía ser sustituido por otro. La Autoridad señaló que de todos los métodos analíticos disponibles, el análisis de cromatografía de gases parece conseguir la máxima exactitud y fiabilidad de los resultados, y es apto para el control de los alimentos.

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA:

De inmediato.

ETA (Asociación Técnica Enzimológica)

Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
D-Alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresado en <i>Escherichia coli</i>	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Estados Unidos de América Año de solicitud: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: diciembre de 2018 Proveedor de los datos: Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Sr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)	Base de la solicitud: la enzima se utiliza en la producción de D-allulosa o azúcares de ketosa de monosacáridos. Posibles problemas para el comercio: restringir el libre comercio por haber cuestionado su seguridad como enzima utilizada para producir D-allulosa o azúcares de ketosa, pese a que el uso de D-allulosa o azúcares de ketosa como materia prima de alimentos, suplementos y otros productos ha sido aprobado.

CONFIRMACIÓN DE LAS SOLICITUDES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS

Al cumplimentar este formulario, el patrocinador de una solicitud que figura en el anexo 3 puede indicar si la solicitud está todavía en vigor, y si en la actualidad se dispone de datos de apoyo de la solicitud. La oportunidad para confirmar o suspender posteriormente las solicitudes seguirá estando abierta en el grupo de trabajo durante la reunión de la lista de prioridades del JECFA.

Y la indicación de “no” en cualquiera de las preguntas supondrá la eliminación de la solicitud en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deben prepararse tablas independientes para peticiones separadas.

Confirmación de las solicitudes anteriores y disponibilidad de datos	
Nombre de la(s) sustancia(s):	D-Alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>
¿La solicitud está todavía en vigor? (sí/no)	Sí
¿Hay datos disponibles? (sí/no)	Sí
¿Cambiar de proveedor de datos? (sí/no)	<Especificar en caso de "sí"> No

Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA	Evaluación de la inocuidad, incluyendo el establecimiento de una IDA y especificaciones

⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32012R0231>

¹⁰ Véase <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788>

(Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	
---	--

1. La propuesta de inclusión es presentada por:

Ingredientes de Alimentos Especializados de la UE

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Riboflavina; lactoflavina; vitamina B2; 3,10-dihidro-7,8-dimetil-10-[(2S, 3S, 4R)-2,3,4,5-tetrahidroxipentil]benzo-[g]pteridina-2,4-diona; 7,8-dimetil-10-(1'-dribitol)isoalloxazina

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

BASF SE, D-68623 Lampertheim, Alemania

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

Nicola Leinwetter

Senior Manager Regulatory & External Affairs / Human Nutrition, BASF SE

Teléfono: +49 621 60-28784

Fax: +49 621 60-66-28784

Correo electrónico: nicola.leinwetter@basf.com

6. Justificación del uso:

Fuente alternativa de riboflavinas como colorante y fuente de nutrientes.

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis de uso:

Las mismas categorías que las riboflavinas SIN 101(i)-(iii)

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en alimentos en más de un país? (identificar, por favor, el país (los países))

Permitida como colorante alimentario y fuente de vitaminas B2 en la UE, EE.UU. y otros países

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

Para las sustancias que se obtienen de recursos naturales, la caracterización de los productos que son objeto de comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre tales productos son esenciales para que el JECFA elabore una monografía de especificaciones y la seguridad relacionada, y tales datos/información podrían incluir: los componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; el procedimiento de fabricación detallado; la posible transferencia de sustancias; etc.

Datos toxicológicos

(i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos: disponibles

(ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenicidad/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad: disponibles

(iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales: disponibles

(iv) Otros datos

Datos tecnológicos

(i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio): disponibles

(ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada: disponibles

Datos de la evaluación de la ingesta

(i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan: comparables al SIN 101 (i)-(iii)

(ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en que se puede utilizar la sustancia: comparables al SIN 101 (i)-(iii)

Otra información (que sea necesaria/especificada)

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

Diciembre de 2019

IOFI (Organización Internacional de la Industria del Sabor)

En nombre la Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI) presentamos las observaciones siguientes a fin de que se tomen en consideración en la 51.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

IOFI solicita la adición de 46 aromatizantes a la Lista de prioridades del JECFA, que contienen 45 nuevos aromatizantes, una sustancia para reevaluación debido a la disponibilidad de nuevos datos importantes desde su evaluación inicial y 14 aromatizantes sobre los cuales se dispone de datos actualizados de las especificaciones. Los aromatizantes del apéndice II están clasificados por grupo químico y se indica si son nuevas presentaciones, son presentaciones de sesiones anteriores del CCFA (con indicación de la sesión)) o aromatizantes que el JECFA pidió información adicional para completar su evaluación de seguridad en el procedimiento.

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBEN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Nombre de la(s) sustancia(s):	Véase el Apéndice II para la lista de sustancias propuestas
Pregunta(s) que se debe(n) contestar por el JECFA (Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)	¿Suscitan estas sustancias alguna duda con respecto a la seguridad en las actuales dosis de exposición? ¿Las especificaciones publicadas de los aromatizantes que figuran en el Anexo 3 representan lo que se comercializa mundialmente? <i>Se han presentado datos a IOFI que actualizan los valores de las especificaciones concretas y los identificadores presentados anteriormente.</i>

1. La propuesta de inclusión es presentada por:

Organización Internacional de la Industria del Sabor

2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es); nombre(s) químico(s):

Lista de 45 nuevos aromatizantes y un aromatizante evaluado previamente para reevaluación (véase el Apéndice II para la lista de nombres químicos) y una lista de 14 aromatizantes evaluados previamente (véase el Anexo 3) para las actualizaciones de sus especificaciones con el fin de reflejar mejor las sustancias que se comercializan actualmente.

3. Nombres y direcciones de los productores básicos:

Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI). Los productores de aromatizantes son miembros de la Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI). Todos los contactos se pueden efectuar a través de IOFI.

4. ¿Se ha comprometido el fabricante a proporcionar datos?

Sí

5. Fabricante que proporcionará los datos (indicar, por favor, el nombre de la persona de contacto):

Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI).

Bruselas, Bélgica

Sean V. Taylor, Ph.D. (Director científico)

1101 17th Street NW

Suite 700

Washington, DC 20036

P: 202-293-5800

staylor@vertosolutions.net

6. Justificación del uso:

Ingredientes aromatizantes utilizados en los alimentos para el consumo humano.

7. Productos alimenticios y categorías de alimentos de la NGAA en los que la sustancia se utiliza como aditivo alimentario o como ingrediente; precisar la(s) dosis de uso:

Se presentarán la presencia natural, las categorías de alimentos y las dosis de uso de todos los nuevos aromatizantes y sustancias propuestas.

8. ¿Se utiliza actualmente la sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (identificar, por favor, los países); o ¿se ha aprobado el uso de la sustancia en alimentos en más de un país? (identificar, por favor, el país (los países))

Sí (Estados Unidos, la Unión Europea, América Latina y Japón)

9. Lista de datos disponibles (comprobar, por favor, si se dispone de ellos)

Datos toxicológicos

- (i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos: sí
- (ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, de carcinogenicidad/toxicidad a largo plazo, de toxicidad reproductiva y toxicidad en el desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad: sí
- (iii) Estudios epidemiológicos y/o clínicos, y consideraciones especiales: sí
- (iv) Otros datos: sí, si es pertinente.

Datos tecnológicos

- (i) Especificaciones de la identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas durante estudios del desarrollo y toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio): sí
- (ii) Consideraciones tecnológicas y de nutrición relacionadas con la fabricación y el uso de la sustancia indicada: sí, si es pertinente

Datos de la evaluación de la ingesta

- (i) Dosis de la sustancia indicada utilizadas en los alimentos o que se espera que se utilicen en los alimentos según la función tecnológica y la gama de alimentos en que se utilizan: sí, para todas las sustancias nuevas y sustancias propuestas para reevaluación.
- (ii) Estimación de las ingestas alimentarias basadas en datos del consumo de alimentos en los alimentos en que se puede utilizar la sustancia: sí, para todas las sustancias nuevas y propuestas para reevaluación

Otra información (que sea necesaria/especificada): sí, tal como se solicitó

10. Fecha en la que se podrían presentar los datos al JECFA.

1 de diciembre de 2019

Anexo 3 - Lista de 14 compuestos con prioridad propuestos para la modificación de las especificaciones por el JECFA en la Lista de prioridades que será sometida a consideración en la 51.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Historia	N.º FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación de las especificaciones más recientes	Estado	Actualización
Viejo	4050	2002	774-64-1	3,4-Dimetil-5-pentilideno-2(5H)-furanona	73. ^a JECFA	Completo	Componentes secundarios
Viejo	4085	1575	1139-30-6	<i>beta</i> -óxido de caruofileno	65. ^a JECFA	Completo	Composición isomérica actualizada
Viejo	4249	1604	99583-29-6	2-Acetilpirrolina	65. ^a JECFA	Completo	Valor de ensayo, número CAS y componentes secundarios actualizados
Viejo	4668	2077	504-48-3; 25394-57-4	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-Metilpropil)-2,6,8-decatrienamida	76. ^a JECFA	Completo	Mezcla isomérica actualizada
Viejo	3352	1125	2497-21-4	4-Hexen-3-ona	59. ^a JECFA	Completo	Valor de ensayo y composición isomérica actualizados
Viejo	2249	380.1	2244-16-8	d-Carvona	86. ^a JECFA	Provisional	Índice de refracción actualizado
Viejo	3317	1491	3777-69-3	2-Pentilfuranol	86. ^a JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica y valor de ensayo actualizados
Viejo	2494	1497	623-30-3	3-(2-Furil)acroleína	86. ^a JECFA	Completo	Intervalo del punto de fusión actualizado
Viejo	3586	1502	65545-81-5	2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	86. ^a JECFA	Completo	Valor de ensayo y descripciones físicas y de olor actualizados
Viejo	3609	1504	1193-79-9	2-Acetil-5-metilfuranol	86. ^a JECFA	Completo	Descripción de la apariencia física actualizada; gravedad específica
Viejo	3391	1506	10599-70-9	3-Acetil-2,5-dimetilfuranol	86. ^a JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica actualizado
Viejo	2495	1511	623-15-4	4-(2-Furil)-3-buten-2-ona	86. ^a JECFA	Completo	Apariencia física e intervalo del punto de fusión actualizados
Viejo	2435	1513	10031-90-0	Etil 3-(2-furil)propanoato	86. ^a JECFA	Completo	Forma física, índice de refracción y gravedad específica actualizados
Viejo	2865	1517	7149-32-8	Fenil 2-furoato	86. ^a JECFA	Completo	Índice de refracción e intervalos de gravedad específica actualizados; apariencia física

Apéndice II - Lista de prioridad de 46 aromatizantes propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que se someterá a consideración en la 51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

Historia de la lista del CCFA	N.º FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	N.º del grupo	N.ºTRS
	SULFUROS Y TIOLES SIMPLES ALIFÁTICOS Y AROMÁTICOS				J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Presentado en CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato		
Presentado en CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol		
Presentado en CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(Metiltio)-decanal		
Presentado en CCFA51	4760		53626-94-1	Prenil tioisobutirato		
Presentado en CCFA51	4761		75631-91-3	Prenil tioisovalerato		
Presentado en CCFA51	4769		851768-51-9	5-Mercapto-5-metil-3-hexanona		
Presentado en CCFA51	4779		1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-metilheptan-4-ona		
Presentado en CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanetiol		
Presentado en CCFA51	4791		22236-44-8	3-(Acetiltio)hexanal		
Presentado en CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol		
Presentado en CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato		
Presentado en CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2 <i>H</i> -tiopiran-3-carboxaldehído		
Presentado en CCFA51	4823		33368-82-0	1-Propenil 2-propenil disulfuro		
Presentado en CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-Isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato		
Presentado en CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propanoditioacetato		

Presentado en CCA51	4836		137363-86-1	10% solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol		
Presentado en CCA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Tritiaoctano		
Presentado en CCA51	4843		1838169-65-5	3-(Allilditio) butan-2-ona		
Presentado en CCA51	4870		17564-27-1	2-Etil-4-metil-1,3-ditolano		
	FENOL Y DERIVADOS DE FENOL				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Presentado en CCA51	4228		462631-45-4	(-)-Homoeriodictlol, sal de sodio		
Presentado en CCA51	4797		480-41-1	(±)-Naringenin		
Presentado en CCA51	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-Dihidroxi-4'-metoxiflavanona		
Presentado en CCA51	4830		38183-03-8	7,8-Dihidroxi-flavona		
Presentado en CCA51	4833		87733-81-1	(2S)-3',7-Dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavan		
Presentado en CCA51	4834		1796034-68-2	(R)-5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona		
Presentado en CCA51	4872		35400-60-3	3-(3-Hidroxi-4-metoxi-fenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona		
	DERIVADOS DE BENCILO SUSTITUIDO CON ALKOXI E HIDROXI				J29	TRS 909 TRS 952
Presentado en CCA51	4430		99-50-3	3,4-Ácido dihidroxibenzoico		
Presentado en CCA51	4431		99-06-9	3-Ácido hidroxibenzoico		
Presentado en CCA51	4435		673-22-3	2-Hidroxi-4-metoxibenzaldehído		
Presentado en CCA51	4606		930587-76-1	4-Formil-2-metoxifenil 2-hidroxipropanoato		
Presentado en CCA51	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal		
Presentado en CCA51	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal		

Presentado en CCFA51	4700		614-60-8	<i>o-trans</i> -Ácido cumárico		
Presentado en CCFA51	4750		65405-77-8	<i>cis</i> -3-Hexenil salicilato		
Presentado en CCFA51	4810		60563-13-5	Etil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en CCFA51	4826		10525-99-8	3-Fenilpropil 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en CCFA51	4871		1962956-83-7	2-Fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato		
CETONAS ALICÍCLICAS, ALCOHOLES SECUNDARIOS Y ÉSTERES AFINES					J36	TRS 913 TRS 960
Presentado en CCFA51	4724		21862-63-5	<i>trans</i> -4- <i>tert</i> -Butilciclohexanol		
Presentado en CCFA51	4780		38284-26-3	Cariofilla-3(4),8-dien-5-ol		
AMINOÁCIDOS Y SUSTANCIAS AFINES					J49	TRS 928 TRS 974
Presentado en CCFA51	4223		107-43-7	Betaína		
Presentado en CCFA51	4738		16869-42-4	Glutamil-2-ácido aminobutírico		
Presentado en CCFA51	4739		38837-71-7	Glutamil-norvalil-glicina		
Presentado en CCFA51	4740		71133-09-0	Glutamil-norvalina		
Presentado en CCFA51	4752		1188-37-0	<i>N</i> -Acetil glutamato		
Presentado en CCFA51	4781		18598-63-5	L-Clorhidrato de éster de metilo cisteína		
ALCOHOLES ALICÍCLICOS PRIMARIOS, ALDEHÍDOS, ÁCIDOS Y ÉSTERES AFINES (REEVALUACIÓN)					J32	TRS 913 TRS 960 TRS1009
Viejo	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)		