

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

**CL 2019/41-FA**  
**Abril de 2019**

**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales  
con condición de observadoras en el Codex

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Solicitud de información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA**

**PLAZO:** **15 de enero de 2020**

**OBSERVACIONES: A:**

Secretaría Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022 (China), Correo electrónico: <a href="mailto:ccfa@cfsa.net.cn">ccfa@cfsa.net.cn</a>	<b>Copia a:</b> Secretaría Comisión del Codex Alimentarius Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma (Italia) Correo electrónico: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>
--	---

## SOLICITUD DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIONES

- Se invita a los miembros y observadores a: i) enviar sus observaciones sobre sustancias ya incluidas en la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; ii) presentar información sobre nuevas sustancias para su inclusión en la lista de prioridades, y/o iii) confirmar las anteriores solicitudes y disponibilidad de datos.
- La información y las observaciones se presentarán teniendo en cuenta los siguientes anexos de la presente carta circular:
  - Para presentar información sobre nuevas sustancias, consulte:
    - Anexo 1** - Criterios para la inclusión de sustancias en la lista de prioridades.
    - Anexo 2** - Formulario para la presentación de sustancias que deberán ser evaluadas por el JECFA.
  - Para información sobre la lista de prioridades, a la que pueden formular observaciones, consulte:
    - Anexo 3** - Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, remitida a la FAO y la OMS para su seguimiento.
  - Para confirmar las solicitudes anteriores, consulte:
    - Anexo 4** - Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos.
- La información y las observaciones presentadas en respuesta a esta carta circular serán examinadas en la 52.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

**Anexo 1****CRITERIOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUSTANCIAS EN LA LISTA DE PRIORIDADES**

*(Manual de procedimiento del Codex – Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios)*

Al elaborar su lista de prioridades de sustancias para su evaluación por el JECFA, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) tendrá en cuenta los aspectos siguientes:

- la protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas comerciales desleales;
- el mandato del CCFA;
- el mandato del JECFA;
- el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, sus planes pertinentes de trabajo y los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*;
- la calidad, cantidad, idoneidad y disponibilidad de los datos pertinentes para llevar a cabo una evaluación de riesgos, comprendidos los datos procedentes de los países en desarrollo;
- las perspectivas de completar el trabajo en un período de tiempo razonable;
- la diversidad de las legislaciones nacionales y cualesquiera impedimentos evidentes al comercio internacional;
- los efectos sobre el comercio internacional (es decir, la magnitud del problema en el comercio internacional);
- las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo; y
- la labor ya emprendida por otras organizaciones internacionales.

### FORMULARIO PARA PRESENTAR LAS SUSTANCIAS QUE HABRÁ DE EVALUAR EL JECFA

Para rellenar este formulario solo se requiere una breve información. El formulario se puede reescribir si hace falta más espacio en cualquiera encabezado, siempre que se mantenga el formato general.

<b>Nombre de las sustancias:</b>	
<b>Preguntas que requieren respuesta del JECFA</b> <i>(Proporcione una breve justificación de la solicitud en caso de reevaluaciones)</i>	

1. Propuesta de inclusión presentada por:
2. Nombre de la sustancia; nombres comerciales, nombres químicos, nombre de la IUPAC, número CAS (si corresponde):
3. Nombres y direcciones de los productores básicos:
4. Identificación del fabricante que proporcionará los datos (Sírvase indicar la persona de contacto):
5. Justificación del uso:
6. Productos alimentarios y categorías de alimentos que aparecen en la NGAA en los que se utiliza la sustancia como aditivo alimentario o como ingrediente, incluidos los niveles de uso:
7. ¿Esta sustancia se utiliza actualmente en alimentos que se comercialicen legalmente en más de un país? (Sírvase indicar los países); o bien ¿la sustancia ha sido aprobada para su uso en alimentos en uno o más países? (Sírvase indicar los países).
8. ¿Tiene usted conocimiento de obstáculos actuales en el comercio internacional debido a la falta de una evaluación del JECFA y/o norma del Codex? En caso afirmativo, sírvase proporcionar más detalles.
9. ¿Tiene usted conocimiento de las evaluaciones de riesgo, en curso o terminadas en los últimos 10 años, a nivel nacional o regional para este aditivo? En caso afirmativo, indique el nombre, dirección y detalles de contacto de la organización que haya llevado a cabo la evaluación del riesgo.
10. Sírvase proporcionar detalles si este aditivo alimentario es de particular importancia para los medios de vida y la inocuidad de los alimentos en países en desarrollo
11. Sírvase indicar el tipo de datos que están disponibles en el siguiente cuadro.

Asegúrese de que los datos disponibles sean directamente pertinentes a la sustancia de interés en esta petición. En particular, respecto de las sustancias obtenidas a partir de recursos naturales, para las especificaciones del JECFA son indispensables la caracterización de los productos que participan en el comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre esos productos a fin de elaborar una monografía de especificaciones y de la inocuidad consiguiente. Esos datos e información normalmente incluyen: componentes de interés; todos los componentes de los productos finales; proceso detallado de fabricación; posible transferencia de sustancias; etc.

	<b>¿Datos disponibles? (Sí / No)</b>
<b>Datos toxicológicos</b>	
(i) Estudios metabólicos y farmacocinéticos (sírvase especificar)	
(ii) Estudios de toxicidad a corto plazo, toxicidad/carcinogenicidad a largo plazo, toxicidad reproductiva y toxicidad del desarrollo en animales y estudios de genotoxicidad (sírvase especificar)	
(iii) Estudios epidemiológicos y/o estudios clínicos y consideraciones especiales (sírvase especificar)	
(iv) Otros datos (sírvase especificar)	
<b>Datos tecnológicos</b>	
(i) Especificaciones de identidad y pureza de las sustancias enumeradas (especificaciones aplicadas en estudios del desarrollo y estudios toxicológicos; especificaciones propuestas para el comercio)	
(ii) Consideraciones tecnológicos y nutricionales relacionadas con la fabricación y el uso de sustancias de la lista	
<b>Datos de la evaluación de la exposición alimentaria</b>	
(i) Los niveles de la sustancia enumerada utilizados en los alimentos o que se prevé se utilicen en alimentos con base en la función tecnológica y la variedad de alimentos en los cuales se utilizan	
(ii) Estimación de la exposición alimentaria con base en los datos sobre el consumo de alimentos de los alimentos en los que se puede utilizar la sustancia.	
<b>Otra información:</b> (Sírvase especificar)	

12. Especifique la fecha más próxima en que los datos puedan estar disponibles para el JECFA. (Los datos solo se presentarán en respuesta a una petición de datos del JECFA; **NO proporcione datos para el JECFA en este formulario.**)

## Anexo 3

(Apéndice X del documento REP19/FA)

## LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

CUADRO 1 LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
1.	Copolímero de metacrilato aniónico (AMC) (SIN 1207)	<b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la inocuidad <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Con apoyo de:</b> N/D <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos</b> <b>Proveedor de datos</b>	<b>Base de la petición:</b> (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)  Se requieren datos adicionales para aclarar el potencial carcinogénico <i>in vivo</i> del monómero de acrilato de metilo residual.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	2
	Copolímero de metacrilato neutro (NMC) (SIN 1206)	<b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir datos: método de ensayo adecuado <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Con apoyo de:</b> N/D <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos</b> <b>Proveedor de datos</b>	<b>Base de la petición:</b> (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)  Se requiere un método validado de análisis adecuado para retirar el estado provisional de las especificaciones elaboradas por el JECFA.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	3
2.	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52 <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52	<b>Base de la petición:</b> El Grupo de trabajo presencial sobre la armonización señaló la preocupación relativa a la inocuidad acerca de este aditivo alimentario y pidió su reevaluación.	1
3.	Ácido benzoico y sus sales (SIN 210-212)	<b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos, evaluación de la inocuidad <b>Propuesto por:</b> CCFA49 <b>Año de la petición:</b> 2018 (CCFA50) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2020 <b>Proveedor de datos:</b> Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas	<b>Base de la petición:</b> Confirmar el compromiso del ICBA de proporcionar la nueva evaluación toxicológica de los benzoatos. Los estudios incluyen pruebas amplias de una generación de la toxicidad reproductiva (EOGRT Study, OECD 443) y los resultados relacionados con el factor de ajuste de un producto químico específico del	1

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
		(ICBA) Sra. Katherine Loatman ( <a href="mailto:Kate@icba-net.org">Kate@icba-net.org</a> )	benzoato, los factores predeterminados de incertidumbre y los supuestos de evaluación de las ingestas.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> Señalada: La CCFA50 recomendó ampliar el nivel provisional de 250 ppm (como ácido benzoico) para la categoría de bebidas 14.1.4 a la CCFA53.	
4.	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	<b>Tipo de petición:</b> Pendiente de recibir los datos: datos de estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso de preparados para lactantes. <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos:</b> debate en curso con el JECFA <b>Proveedor de datos:</b> debate en curso con el JECFA	<b>Base de la petición:</b> Aunque no se proporcionó confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que se estaban llevando a cabo conversaciones con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas de algarrobo se mantuvo en la lista de prioridades del JECFA, sujeta a la confirmación de la entrega de datos por la CCFA50.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	1
5.	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c)	<b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para designar COMPLETAS las especificaciones <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Con apoyo de:</b> N/D <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> Japón y EFEMA <a href="mailto:Codex@mext.go.jp">Codex@mext.go.jp</a> <a href="mailto:ema@ecco-eu.com">ema@ecco-eu.com</a>	<b>Base de la petición:</b> (véase el informe de JECFA86 o el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4)  Para quitar la designación de provisional a las especificaciones, se requiere la siguiente información para diciembre de 2019: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método analítico validado para reemplazar el obsoleto método de cromatografía de gases en columna empacada para la determinación del total de ácido cítrico;</li> <li>• Método analítico validado que elimina el uso del cloroformo para la determinación del total de glicerol.</li> <li>• Modificación de la especificación basada en las composiciones/características del producto disponible en el mercado</li> </ul> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	2

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
6.	Diocilsulfosuccinato de sodio (SIN 480)	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> por confirmar en la CCFA52 <b>Proveedor de datos:</b> por confirmar en la CCFA52</p>	<p><b>Base de la petición:</b> El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA debatió la exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño podría exceder la IDA. Un observador señaló que se había realizado un cálculo del presupuesto y que el cálculo podría presentarse si se solicitaba. El GT acordó pedir al JECFA que examinara el cálculo, que presentaría el observador, así como otra información sobre la exposición que pudiera haber disponible.</p>	1
7.	Sustancias aromatizantes (45 nuevas + 1 para reevaluación + 14 para actualización = 60 en total)	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) <b>Con apoyo de:</b> Estados Unidos de América <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (<a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Evaluación o reevaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según corresponda</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	No se aplica
	Aromatizantes: (+)Carvona (N.º 380.1) y (-)-Carvona (N.º 380.2)	<p><b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Con apoyo de:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> Japón e IOFI (<a href="mailto:Codex@mext.go.jp">Codex@mext.go.jp</a>) (<a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>Se requieren datos adicionales para completar la evaluación de la exposición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todo origen;</li> <li>(-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todo origen y datos toxicológicos.</li> </ul> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	
	Aromatizantes:(etil 2-metil pentanoato (No.214), cis-3-hexen-1-ol (No.315), mentol (No.427), l-lactato de l-mentilo (No.433), mirceno (No.1327),	<p><b>Tipo de petición:</b> revisar las especificaciones del JECFA <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 Con apoyo de: Japón <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> (véase CX/FA 19/51/4 Add.2) Pide la reconsideración de las especificaciones de 16 aromatizantes examinados en la 86.<sup>a</sup> reunión del JECFA (enumerados en el Anexo 1 o</p>	

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
	maltol (No.1480), 2-pentilfurano (No.1491), 3-(2-furil)acroleína (No.1497), 3-(5-metil-2-furil)-butanal (No.1500), 2-furil metilcetona (No.1503), 3-acetil-2,5-dimetilfurano (No.1506), (2-furil)-2-propanona (No.1508), 4-(2-furil)-3-buten-2-uno (No.1511) y éter furfúrico de metilo (No.1520)	<b>Disponibilidad de datos</b> Abril de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> Japón <a href="mailto:Codex@mext.go.jp">Codex@mext.go.jp</a>	el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4), porque la reorganización presenta algunas diferencias entre las especificaciones del JECFA (algunos elementos del mismo) y los productos disponibles comercialmente para cada compuesto.	
8.	Ácido fúlvico	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Sudáfrica <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Ya disponible <b>Proveedor de datos:</b> Fulvimed SA Stefan Coetzee ( <a href="mailto:stefan@fulvimed.co.za">stefan@fulvimed.co.za</a> )	<b>Base de la petición:</b> El ácido fúlvico (CHD-FA®) se describe como un ácido orgánico novedoso, puro biológicamente activo incrustado en una estructura supramolecular, libre de metales pesados y apto para el consumo humano y animal. El líquido CHD-FA® sería un conservante adecuado para alimentos ácidos como las mermeladas, aderezos para ensaladas, zumos de frutas y hortalizas, encurtidos y bebidas carbonatadas. El fulvato (CHD-FA® polvo) sería un conservante adecuado para productos secos, tales como cereales, maíz, sopas en polvo y sustitutos de alimentos.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	2
9.	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52 <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52	<b>Base de la petición:</b> Durante los debates en torno a la armonización de la disposición sobre los aditivos alimentarios de CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de la harina.	2
10.	Azul de jagua (genipina glicina)	<b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para finalizar la evaluación de la inocuidad y establecer las especificaciones: Evaluación de la JECFA84 <b>Propuesto por:</b> CCFA50 <b>Año de la petición:</b> 2018 (CCFA50) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2019	<b>Base de la petición:</b> (véase el informe de la JECFA84) Datos toxicológicos y bioquímicos adicionales. Se requiere información de la caracterización del aditivo alimentario sobre:	2



	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
		<b>Proveedor de datos:</b> Colombia <a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización de los componentes de bajo peso molecular del "polímero azul";</li> <li>• Un método validado para la determinación de los dímeros; y</li> <li>• Datos sobre las concentraciones de dímeros de cinco lotes de los productos comerciales</li> </ul> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	
11.	Estearato de magnesio (SIN 470(iii))	<b>Tipo de petición:</b> Modificación de la monografía del JECFA respecto al método de ensayo <b>Propuesto por:</b> APAG: European Oleochemicals and Allied Products Group, un grupo sectorial del CEFIC <b>Con apoyo de:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> CEFIC: Consejo Europeo de la Industria Química Sofia Serafim <a href="mailto:sse@cefic.be">sse@cefic.be</a>	<b>Base de la petición:</b> El método de ensayo para el magnesio (técnica ICP-AES) mencionado en la monografía del SIN 470(iii), preparada por la JECFA80, se considera inadecuado para la determinación del contenido de magnesio y deberá sustituirse con el método de dosificación documentado en la monografía del <i>Food Chemical Codex</i> o en otras monografías de la farmacopea.  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	3
12.	Natamicina (SIN 235)	<b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones <b>Propuesto por:</b> Federación de Rusia <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Contacto del Codex de la Federación de Rusia <a href="mailto:codex@gsen.ru">codex@gsen.ru</a>	<b>Base de la petición:</b> La conveniencia de mantener la natamicina en la NGAA deberá reevaluarse debido a que hay nuevos datos sobre la función de la natamicina en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos humanos de origen alimentario; y ii) desequilibrando la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal. Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a esta petición señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram-positivas y sus	1

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
			<p>esporas son importantes para la duración comercial del producto y para garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	
	Nisina (SIN 234)	<p><b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones  <b>Propuesto por:</b> Federación de Rusia  <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018  <b>Proveedor de datos:</b>  Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia  (<a href="mailto:codex@gsen.ru">codex@gsen.ru</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> La conveniencia de mantener la nisina en la NGAA deberá reevaluarse debido a que hay nuevos datos sobre la función de la nisina en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y potencial patogénico de agentes patógenos de origen alimentario; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a efectos en la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se señala que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían adecuadamente en cuenta los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta petición señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para la duración comercial del producto y para garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	
13.	Ortofenilfenol (SIN 231) y ortofeniilfenol de sodio (SIN 232).	<p><b>Tipo de petición:</b> Reevaluación de la IDA  <b>Propuesto por:</b> JECFA  <b>Apoyado por:</b> N/D  <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52  <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52</p>	<p><b>Base de la petición:</b> (Véase el Apéndice 1 de CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Análisis de todos los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA: La Secretaría del Codex, en consulta con las Secretarías del JECFA, realizará un examen de todos los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA y preparará un documento más completo para su consideración en la CCFA51, incluidas</p>	1

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
			<p>propuestas sobre cómo tratar la cuestión. Se observó que una reevaluación de los SIN 231 y SIN 232 podía ser necesaria ya que algunos estudios indican que la sal podía ser más tóxica para la salud humana que lo anteriormente estimado.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	
14.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)	<p><b>Tipo de petición:</b> Exhaustividad de la información para la evaluación de inocuidad  Propuesto por: CCFA51  <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilidad de datos:</b> por confirmar en la CCFA52  <b>Proveedor de datos:</b> por confirmar en la CCFA52</p>	<p><b>Base de la petición:</b>  El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría plantear el aumento de la IDA de este aditivo alimentario, para la eventual solicitud de reevaluación y un posible aumento de la IDA.</p>	3
15.	Alcohol polivinílico (SIN 1203)	<p><b>Tipo de petición:</b> Revisar la especificación del JECFA respecto a la solubilidad del alcohol polivinílico  <b>Propuesto por:</b> Unión Europea  <b>Con apoyo de:</b> IFAC  <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilidad de datos:</b> Ya disponible  <b>Proveedor de datos:</b>  Ales Bartl  Tel: 0032 2 645 1452  (<a href="mailto:abartl@jonesday.com">abartl@jonesday.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Pedir un cambio en la monografía del JECFA respecto a la solubilidad del alcohol polivinílico (PVOH) en etanol de "poco soluble en etanol" a "prácticamente insoluble o insoluble en etanol".  En 2011 Nippon hizo un ensayo de solubilidad del PVOH y los resultados de la prueba fueron interpretados como que el PVOH es "prácticamente insoluble o insoluble en etanol".  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	3
16.	Enzima proteolítica del <i>Bacillus subtilis</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones  <b>Propuesto por:</b> CCFA 51  <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52  <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Durante los debates en torno a la armonización de la disposición sobre los aditivos alimentarios de CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.</p>	2
17.	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones  <b>Propuesto por:</b> EU Specialty Food Ingredients:  <b>Con apoyo de:</b> Unión Europea  <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Fuente alternativa de riboflavina para fines de impartir color y como fuente de nutrientes</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>	2

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
		<b>Proveedor de datos:</b> BASF SE Nicola Leinwetter <a href="mailto:nicola.leinwetter@basf.com">nicola.leinwetter@basf.com</a>		
18.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	<b>Tipo de petición:</b> Revisión de las especificaciones respecto al método de identificación del rango de fusión <b>Propuesto por:</b> European Food Emulsifier Manufacturers' Association (EFEMA) <b>Con apoyo de:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos</b> Inmediatamente <b>Proveedor de datos:</b> EFEMA Caroline Rey <a href="mailto:efema@ecco-eu.com">efema@ecco-eu.com</a>	<b>Base de la petición:</b> El método de identificación del rango de fusión documentado en las monografías del JECFA de los SIN 491, 492 y 495 es obsoleto, es difícil trabajar con el mismo debido a la pobre reproducibilidad y falta de pertinencia. Este parámetro de identificación debería sustituirse con la prueba de identificación de "valor ácido, índice de yodo, cromatografía de gases".  <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	3
19.	Extracto de espirulina (SIN 134)	<b>Tipo de petición:</b> Datos pendiente de recibir: datos analíticos <b>Propuesto por:</b> JECFA <b>Con apoyo de:</b> N/D <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> IACM <a href="mailto:scodrea@vertosolutions.net">scodrea@vertosolutions.net</a>	<b>Base de la petición:</b> (véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)  El JECFA86 recibió algunos datos analíticos sobre el extracto de espirulina. Para quitar de las especificaciones la designación provisional, en diciembre de 2019 se pidió la siguiente información sobre los productos de comercio: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización completa de la composición de productos comerciales tanto líquidos como en polvo.</li> <li>• Caracterización completa de la composición del extracto acuoso antes de normalizar la fórmula.</li> <li>• Los métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una adecuada especificidad (incluida la validación de datos y grupos de datos representativos).</li> <li>• Los métodos analíticos validados para la determinación de la pureza de la sustancia con una adecuada especificidad (incluida la validación de datos y grupos de datos</li> </ul>	2

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
			representativos). <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	
20.	Sucroglicéridos (SIN 474)	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52 <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52	<b>Base de la petición:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
21.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 473)	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> Japón <a href="mailto:Codex@mext.go.jp">Codex@mext.go.jp</a>	<b>Base de la petición:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
22.	Oligoésteres de la sacarosa oligoésteres, I y II (SIN 473a)	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la exposición <b>Propuesto por:</b> CCFA 51 <b>Año de la petición:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2019 <b>Proveedor de datos:</b> Japón <a href="mailto:Codex@mext.go.jp">Codex@mext.go.jp</a>	<b>Base de la petición:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, la preocupación de uno de los países miembros de que el uso propuesto se traduciría en exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pide la evaluación de la exposición.	1
23.	Taninos (taninos enológicos)	<b>Tipo de petición:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación: Evaluación de la JECFA84 <b>Propuesto por:</b> CCFA50 <b>Año de la petición:</b> 2018 (CCFA50) <b>Disponibilidad de datos:</b> Por confirmar en CCFA52 <b>Proveedor de datos:</b> Por confirmar en CCFA52	<b>Base de la petición:</b> Para terminar la evaluación, el JECFA requiere información sobre:  Se requiere la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición de los taninos derivados de toda la variedad de materias primas, así como de los procesos utilizados en su fabricación.</li> <li>• Métodos analíticos validados y datos pertinentes del control de calidad.</li> <li>• Datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial incluida información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, solventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y</li> </ul>	2

	<b>Sustancias</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la petición</b>	<b>Prioridad*</b>
			mercurio); <ul style="list-style-type: none"> <li>• La solubilidad de los productos presentes en el comercio, según terminología del JECFA; y</li> <li>• Niveles de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan los taninos.</li> </ul> <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente	
24.	Cisteína, L- y sus hidroclouros (SIN 920)	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA51 Con apoyo de: por confirmar Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52	Base de la petición: (Véase CX/FA 19/51/6). Se observa que dos aditivos alimentarios, que figuran como agentes de tratamiento de las harinas en CXS 152-1985, no se han incorporado en las disposiciones de la NGAA como parte de la armonización. Se trata de la cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Acepta que ambas no se pueden añadir a la NGAA ya que no tienen especificaciones del JECFA.  Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente	3

**Lista prioritaria de 46 aromas propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA para examen en la 51.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios**

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
	<b>SULFUROS Y TIOLES ALIFÁTICOS Y AROMÁTICOS SIMPLES</b>				<b>J20</b>	<b>TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974</b>
Presentado en la CCFA51	4730		1241905-19-0	Carbonotioato de O-etil-1-S-1-metoxihexano-3-il		
Presentado en la CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptano-4-ol		
Presentado en la CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)-decanal		
Presentado en la CCFA51	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo		
Presentado en la CCFA51	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo		
Presentado en la CCFA51	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona		
Presentado en la CCFA51	4779		1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptano-4-uno		
Presentado en la CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanediol		
Presentado en la CCFA51	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal		
Presentado en la CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol		
Presentado en la CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato		
Presentado en la CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído		
Presentado en la CCFA51	4823		33368-82-0	1-propenil 2-propenil disulfuro		
Presentado en la CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato		
Presentado en la	4828		729602-98-6	1,1-propanoditioacetato		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
CCFA51						
Presentado en la CCFA51	4836		137363-86-1	10% de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol		
Presentado en la CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-tritiooctano		
Presentado en la CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(allilditio) butan-2-ona		
Presentado en la CCFA51	4870		17564-27-1	2-mercapto-4-metil-1,3-ditiolano		
	<b>FENOL Y DERIVADOS FENÓLICOS</b>				<b>J24</b>	<b>TRS 901 TRS 960 TRS 974</b>
Presentado en la CCFA51	4228		462631-45-4	(-)-homoeriodictol, sal de sodio		
Presentado en la CCFA51	4797		480-41-1	(±)-naringenina		
Presentado en la CCFA51	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-dihidroxi-4'-metoxiflavanona		
Presentado en la CCFA51	4830		38183-03-8	7,8-dihidroxiflavona		
Presentado en la CCFA51	4833		87733-81-1	(2)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona		
Presentado en la CCFA51	4834		1796034-68-2	(R)-5-hidroxi-4-(4-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona		
Presentado en la CCFA51	4872		35400-60-3	3-(3-hidroxi-4-metoxi-fenil)-1-(2,4,6-trihidroxifenil)propan-1-ona		
	<b>DERIVADOS DE BENCILO SUSTITUIDO CON ALKOXI E HIDROXI</b>				<b>J29</b>	<b>TRS 909 TRS 952</b>
Presentado en la CCFA51	4430		99-50-3	ácido 3,4-dihidroxibenzoico		
Presentado en la CCFA51	4431		99-06-9	ácido 3-hidroxibenzoico		
Presentado en la CCFA51	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído		
Presentado en la CCFA51	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil 2-hidroxiopropanoato		
Presentado en la	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal		



Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
CCFA51						
Presentado en la CCFA51	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal		
Presentado en la CCFA51	4700		614-60-8	ácido o-trans-cumárico		
Presentado en la CCFA51	4750		65405-77-8	<i>cis-3-hexenil salicilato</i>		
Presentado en la CCFA51	4810		60563-13-5	etil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en la CCFA51	4826		10525-99-8	3-fenilpropil 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Presentado en la CCFA51	4871		1962956-83-7	2-fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato		
<b>CETONAS ALICÍCLICAS, ALCOHOLES SECUNDARIOS Y ÉSTERES AFINES</b>					<b>J36</b>	<b>TRS 913 TRS 960</b>
Presentado en la CCFA51	4724		21862-63-5	<i>trans-4-tert</i> -butilciclohexanol		
Presentado en la CCFA51	4780		38284-26-3	cariofila-3(4),8-dien-5-ol		
<b>AMINOÁCIDOS Y SUSTANCIAS AFINES</b>					<b>J49</b>	<b>TRS 928 TRS 974</b>
Presentado en la CCFA51	4223		107-43-7	betaína		
Presentado en la CCFA51	4738		16869-42-4	ácido glutamil-2-aminobutírico		
Presentado en la CCFA51	4739		38837-71-7	glutamil-norvalil-glicina		
Presentado en la CCFA51	4740		71133-09-0	glutamil-norvalina		
Presentado en la CCFA51	4752		1188-37-0	<i>N</i> -acetil glutamato		
Presentado en la CCFA51	4781		18598-63-5	clorhidrato de metiléster de l-cisteína		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
	ALCOHOLES ALICÍCLICOS PRIMARIOS, ALDEHÍDOS, ÁCIDOS Y ÉSTERES AFINES (REEVALUACIÓN)				J32	TRS 913 TRS 960 TRS 1009
Viejo	3557	973	2111-75-3	p-menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)		

**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 de la FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones	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-óxido de caruofileno</i>	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-pentilfurano	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-metilfurano	86.ª JECFA	Completo	Descripción de la apariencia física actualizada; gravedad específica
Viejo	3391	1506	10599-70-9	3-acetil-2,5-metilfurano	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	Fenetil 2-furoato	86.ª JECFA	Completo	Índice de refracción e intervalos de gravedad específica actualizados; apariencia física

CUADRO 2 LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
1.	5'-desaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc. Sr. TomonariOgawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en el tratamiento de la levadura y productos análogos para promover la conversión del adenosín monofosfato (por lo general insípido) en inosina monofosfato ("sabor umami"), lo que mejora el sabor de los productos.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
2.	Ácido proliil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en los procesos de elaboración de la cerveza para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados proteicos sin sabor amargo; elaboración de almidón para degradar los péptidos que repercutirían negativamente en el proceso de producción y reducción de la cantidad de gluten/gliadinas.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
3.	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Japón</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> ShinNihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (<a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> El AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> tiene como fin el uso durante la elaboración de alimentos y bebidas para aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en los productos alimentarios, las bebidas o los ingredientes alimentarios para impartir o mejorar el sabor.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
4.	D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichi coli</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Estados Unidos de América</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en la producción de D-alulosa o cetosas de la D-fructosa.</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		<b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Matsutani Chemical Industry Co., Ltd. Sr. Yuma Tani ( <a href="mailto:yuma-tani@matsutani.co.jp">yuma-tani@matsutani.co.jp</a> )	<b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente <b>NOTA:</b> La confirmación de los datos se presentó en respuesta a la CL 2018/28-FA.
5.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen modificado de alfa-amilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen ( <a href="mailto:lisa.jensen@dupont.com">lisa.jensen@dupont.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima es una alfa-amilasa termoestable que hidroliza el almidón, que rápidamente redujo la viscosidad del almidón gelatinizado, permitiendo la elaboración de materiales con altos niveles de sólidos. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
6.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2015 (CCFA47) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
7.	Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2015 (CCFA47) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
8.	Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b>	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		Novozymes A/S Sr. Peter Hvass ( <a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a> )	
9.	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2014 (CCFA46) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en los cereales y productos a base de patatas para convertir la asparagina en ácido aspártico, para reducir la formación de acrilamida durante la elaboración. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
10.	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2015 (CCFA47) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima está indicado como enzima termotolerantes utilizada para convertir la asparagina en ácido aspártico para reducir la formación de acrilamida en el curso de los procesos de cocción, procesos basados en cereales, elaboración de fruta y hortalizas, y elaboración del café y el cacao. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
11.	Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Novozymes A/S Sr. Peter Hvass ( <a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
12.	Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b>	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en la producción de productos de extracto de levadura. Se indica que al alterar las paredes celulares, se puede obtener una mayor producción de extracto de levadura, y se reduce la contaminación

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura ( <a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a> )	bacteriana durante la fabricación. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
13.	Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura ( <a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a> )	<b>Base de la petición:</b> Estas enzimas se utilizan en el procesamiento de carnes y tripa para embutidos a fin de hidrolizar el colágeno, con lo que se reduce la dureza del tejido conectivo y mejora la suavidad de la carne. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
14.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producida por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen ( <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
15.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen ( <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
16.	Endo-1,4- $\beta$ -xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Sr. Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
17.	Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza para hornear, ya que forma enlaces interprotéicos en la masa, fortalece la masa y aumenta su capacidad de retener el gas y mejora sus propiedades de manipulación.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
18.	Inulasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que naturalmente contengan inulina.</p> <p><b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente</p>
19.	Lactasa de <i>Bifido bacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base de la petición:</b> El preparado de enzima de lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante el procesamiento de la leche y otros productos lácteos que contengan lactosa, por ejemplo, con el fin de obtener productos lácteos con bajo contenido de lactosa para personas intolerantes a esta, así como productos lácteos con una mejor consistencia y mayor dulzura por hidrólisis de la lactosa</p>

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
			para formar glucosa y galactosa. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
20.	Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen ( <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos por hidrólisis de los lípidos durante la elaboración de alimentos que contengan lípidos, por ejemplo, para mejorar la fuerza y la estabilidad de la masa en el horneado y otros procesos a base de cereales. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
21.	Lipasa de <i>Mucorja vanicus</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa ( <a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la hidrólisis de los mono-, di- y triglicéridos que contienen fracciones de ácidos grasos de cadena corta, mediana y larga, lo que proporciona diversos beneficios sensoriales en los productos lácteos procesados, productos procesados de horno y productos procesados de huevo. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
22.	Fosfolipasa C específica del fosfatidilinositol de una cepa modificada genéticamente de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima hidroliza el fosfatidilinositol presente en el aceite vegetal, con lo que reduce su concentración. El PI afecta negativamente al sabor, color y estabilidad del aceite vegetal, mientras que los productos hidrolíticos no. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
23.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en la elaboración de productos de levaduras para hidrolizar el ARN, y aumentar así los niveles de ribonucleotidos y mejorar el sabor umami.



N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		<b>Proveedor de datos:</b> Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa <a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>	<b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
24.	Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2014 (CCFA46) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a>	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima hidroliza los fosfolípidos naturales presentes en los productos alimenticios con la consiguiente formación de lisofosfolípidos con propiedades emulsificantes. Esto puede ser beneficioso en el horneado y la elaboración de huevo por sus propiedades emulsionantes superiores (p. ej., es útil en aliños, productos para untar, salsas). Además, la preparación enzimática se utiliza para el desgomado de aceites vegetales, donde los fosfolípidos pueden separarse de manera más efectiva del aceite. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
25.	Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Japón <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Nagase Chemte X Corporation Sr. Kensaku Uzura <a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>	<b>Base de la petición:</b> La preparación enzimática ayuda a mejorar las propiedades de emulsificación de lípidos modificados aumentando el rendimiento y la textura del alimento final en productos lácteos y de horno. La preparación de enzimas puede ser utilizado también para desgomado de aceite vegetal. En general, la fosfolipasa A2 no ejerce ninguna actividad enzimática en el alimento final. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
26.	Proteasa acualisina 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018	<b>Base de la petición:</b> La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración en la producción de productos de horno. La enzima alimentaria cataliza la hidrólisis de los enlaces peptídicos. La adición de esta

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		<b>Proveedor de datos:</b> Puratos NV Bas Verhagen <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>	enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería: - Desarrollo más rápido de la masa al hacer la mezcla; - Mejor elaboración de la masa en la máquina; - Reducción de la rigidez de la masa; - Mejor estructura y la extensibilidad de la masa durante la elaboración o el moldeo; - Forma uniforme de los productos de horno; - Regular viscosidad de la mezcla, y - Mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
27.	Transglucosidasa/alfaglucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfaglucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt <a href="mailto:vincent.sewalt@dupont.com">vincent.sewalt@dupont.com</a>	<b>Base de la petición:</b> La enzima alimentaria cataliza tanto las reacciones hidrolíticas como la de transferencia en la incubación con $\alpha$ -D-gluco-oligosacáridos. En la melaza, los azúcares no fermentables, incluidas la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que después se pueden fermentar en alcohol. La preparación enzimática está pensada para su uso en la producción de isomaltooligosacáridos y en la fabricación de alcohol de boca, lisina, ácido láctico y MSG. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
28.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2015 (CCFA47) <b>Disponibilidad de datos</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b>	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima cataliza la endohidrólisis de enlaces 1,4-beta-D-xilosídicos en xilanos, incluidos los arabinoxilanos en diversos materiales vegetales, incluidas las paredes celulares y el endosperma de cereales, como el

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
		Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	trigo, la cebada, la avena y la malta. Se utiliza en los procesos de horneado y otros procesos con cereales en los que mejora las características y manipulación de la masa. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente
29.	Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de petición:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesto por:</b> Unión Europea <b>Año de la petición:</b> 2014 (CCFA46) <b>Disponibilidad de datos:</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de datos:</b> DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers ( <a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a> )	<b>Base de la petición:</b> Esta enzima se utiliza en la industria cervecera y procesos para hidrolizar arabinoxilanos en las paredes celulares del cereal, para reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración. La enzima se utiliza también en procesos de horno para mejorar las características y manipulación de la masa. <b>Posibles cuestiones para el comercio:</b> no se han señalado actualmente

## Anexo 4

**CONFIRMACIÓN DE PETICIONES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS**

Al rellenar este formulario, el **patrocinador**, **proveedor de datos**, o el **miembro de apoyo** de una petición formulada en el Anexo 3 pueden indicar si la petición sigue vigente y si los datos en apoyo de la solicitud están actualmente disponibles. La oportunidad de confirmar o suspender posteriormente las peticiones seguirá disponible en el grupo de trabajo presencial sobre la lista de prioridades del JECFA. En caso de que el **patrocinador**, **proveedor de datos**, o el **miembro de apoyo** no pueda asistir a la reunión, sírvase llenar el formulario y tenga en cuenta que es un formulario por petición.

Y la indicación "no" en cualquiera de las preguntas dará por resultado la eliminación de la petición en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deberán prepararse cuadros separados para las distintas peticiones.

<b>Confirmación de peticiones anteriores y disponibilidad de datos</b>	
<b>Nombre de la sustancia (como aparece en el Anexo 3):</b>	
<b>¿La petición sigue vigente? (sí / no)</b>	
<b>¿Hay datos disponibles? (sí / no)</b>	<En caso afirmativo, especifique la fecha más próxima en la que puedan proporcionarse los datos>
<b>¿Cambiar de proveedor de datos? (sí / no)</b>	<En caso afirmativo, especifique el nuevo proveedor de datos, incluida la persona de contacto>

(Los datos solo se presentarán en respuesta a una petición de datos del JECFA; **NO** proporcione datos para el JECFA en este formulario)