

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 - www.codexalimentarius.org

CL 2021/61-FA
Agosto de 2021

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: **Petición de observaciones sobre la Lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA**

PLAZO: **25 de agosto de 2021**

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: ccfa@cfsa.net.cn

Con copia a:

Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. La celebración de la 52.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) se ha aplazado a septiembre de 2021 debido a la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Con el fin de mantener el impulso de la labor de establecimiento de normas del Codex y de reducir al mínimo los efectos de la pandemia, se acordó que, además de la carta circular CL 2019/41-FA, se distribuyera una nueva carta circular (es decir, CL 2020/37-FA) para recopilar propuestas adicionales sobre la Lista de prioridades de las sustancias propuesta (en adelante, la "Lista de prioridades") para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

2. Las respuestas a las cartas circulares CL 2019/41-FA y CL 2020/37-FA se han recopilado en el documento CX/FA 21/52/12. Para la inclusión de las solicitudes presentadas por los observadores en la Lista de prioridades, es necesario recabar el apoyo de los Miembros.

3. El Canadá, que generalmente ha presidido la reunión del Grupo de trabajo durante las sesiones sobre este asunto (en lo sucesivo, "el Presidente del Grupo de trabajo"), basándose en los documentos disponibles (por ejemplo, CX/FA 21/52/2 Add.1, CX/FA 21/52/3, CX/FA 21/52/3 Add.1, CX/FA 21/52/4, CX/FA 21/52/4 Add.1, CX/FA 21/52/4 Add.2, CX/FA 21/52/12), ha elaborado una Lista de prioridades actualizada (Anexo 1). Además, se ha tenido en cuenta la petición de datos¹ para la 92.^a reunión del JECFA y las conclusiones de la misma².

4. En vista de la modalidad virtual de la 52.^a reunión del CCFA, con el fin de facilitar el trabajo preparatorio a este respecto, se tomó la decisión de distribuir esta carta circular con objeto de recabar observaciones por adelantado.

¹ Petición de datos – 92.^a reunión del JECFA: <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-jecfa-92-meeting>.

² Resumen y conclusiones de la 92.^a reunión del JECFA <http://www.fao.org/3/cb5597en/cb5597en.pdf>.

PETICIÓN DE OBSERVACIONES

5. Se invita a los miembros y observadores a que presenten sus observaciones sobre la Lista de prioridades actualizada (Anexo 1). Se recomienda a los proveedores de datos y a los patrocinadores que se aseguren de que son exactas todas las revisiones pertinentes a sus peticiones. Al formular las observaciones, téngase en cuenta lo siguiente:

- i. No está previsto establecer un grupo de trabajo durante la 52.^a reunión del CCFA para examinar la Lista de prioridades, por lo que es fundamental recibir observaciones en respuesta a esta carta circular con objeto de elaborar el informe para su aprobación por el CCFA en su 52.^a reunión.
- ii. Los observadores deben respaldar a los miembros en respuesta a esta carta circular; en caso contrario, la petición no podrá incluirse en la Lista de prioridades que se someterá a la aprobación del CCFA en su 52.^a reunión.
- iii. Dado el retraso desde la 51.^a reunión del CCFA, se solicita a los miembros y observadores, según corresponda, que confirmen las peticiones actuales que figuran en los cuadros del Anexo 1, incluso aunque los hubieren confirmado previamente en respuesta al documento CX/FA 21/52/12.
- iv. Las nuevas peticiones formuladas respecto de la Lista de prioridades se señalan en letra azul ([ejemplo](#)) y las supresiones con texto tachado (~~ejemplo~~).
- v. En los casos en que el JECFA ha solicitado datos, se han eliminado las peticiones.
- vi. Algunas adiciones se deben a que el JECFA solicita datos adicionales, lo que se indica como sigue “**Propuesto por: JECFA**”. Tales adiciones exigen un compromiso de proporcionar datos;
- vii. Se ha propuesto determinar la prioridad de las nuevas adiciones por orden de mayor (1) a menor prioridad (3) con arreglo al sistema de clasificación aprobado durante la 50.^a reunión del CCFA³.
- viii. Las peticiones actualizadas de sustancias aromatizantes formuladas por la Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) se han presentado en los cuadros no numerados inmediatamente a continuación del Cuadro 1 del Anexo 1, y reflejan las listas facilitadas en el documento CX/FA 21/52/12; y, en consecuencia, se propone la supresión de los cuadros anteriores de sustancias aromatizantes.
- ix. El Cuadro 2, LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA, figura a continuación de los cuadros de sustancias aromatizantes.

6. Especificaciones relativas al plomo para la tierra de diatomeas, el carbón vegetal (el carbón activado) y la bentonita: Tal y como se señala en el documento CX/FA 21/52/2 Add.1, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) recomienda que el **CCFA considere** la recomendación de que el JECFA examine las especificaciones del plomo para la tierra de diatomeas y el carbón vegetal, y establezca una especificación relativa al plomo para la bentonita. Esta petición al JECFA no se ha añadido al proyecto de Lista de prioridades, pero se considerará su inclusión a la espera de que se examine este tema del programa en la 52.^a reunión del CCFA. Dado que no será posible comentar esta petición entre el debate de este tema del programa y la presentación del informe del Grupo de trabajo sobre las prioridades del JECFA, tal vez sea necesario aplazar la adición de esta petición respecto de la Lista de prioridades a la 53.^a reunión del CCFA.

7. TAUMATINA II: La petición relativa a la TAUMATINA II, presentada como parte del documento CX/FA 21/52/12, se refiere a la taumatina II producida mediante métodos de fabricación recombinante a base de plantas. Por lo tanto, se solicita una reevaluación de las especificaciones actuales de la taumatina, para ampliar la definición a fin de incluir el nuevo proceso de fabricación y las especificaciones correspondientes. El Presidente del Grupo de trabajo solicita comentarios sobre si es apropiada la petición de realizar una reevaluación de las especificaciones existentes, o si la sustancia debe ser considerada como una entidad distinta con su propio código del Sistema internacional de numeración (SIN), lo que comportaría efectuar una evaluación de la inocuidad independiente o emitir un dictamen en el que se establezca que la evaluación de la inocuidad existente es adecuada a efectos de contemplar el nuevo proceso de fabricación. Además, con respecto a la revisión de las especificaciones, el Presidente del Grupo de trabajo desea saber si es apropiado revisarlas de una forma similar al enfoque aprobado en la 87.^a reunión del JECFA con respecto a las especificaciones provisionales para los glucósidos de esteviol.

³ [REP 18/FA](#), párr. 156.

8. Dióxido de titanio: Esta adición no se basa en ninguno de los documentos disponibles. Debido a la reciente reevaluación del dióxido de titanio por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), el JECFA solicitará datos en el verano de 2021 con el fin de realizar una reevaluación. Se trata de una solicitud pública de datos y en ella se especificarán los detalles acerca de los datos toxicológicos. Se agradecen los comentarios sobre la inclusión del dióxido de titanio en el Cuadro 1 del Anexo 1.

9. Alfa-amilasa de *Bacillus licheniformis* que expresa un gen de alfa-amilasa modificado de *Geobacillus stearothermophilus*: Como parte de la petición de datos para la 92.^a reunión del JECFA, se solicitó información respecto de la inclusión en la Lista de la “alfa-amilasa de *Bacillus stearothermophilus* expresada en *Bacillus licheniformis*”. El Presidente del Grupo de trabajo solicita que se aclare si esta solicitud de datos se aplica o no a una disposición similar, a saber, “alfa-amilasa de *Bacillus licheniformis* que expresa un gen de alfa-amilasa modificado de *Geobacillus stearothermophilus*” en el Cuadro 2. La Unión Europea (UE) ha presentado dicha solicitud.

10. Las observaciones presentadas en respuesta a esta carta circular se considerarán en la 52.^a reunión del CCFA y se utilizarán para elaborar el informe con miras a su aprobación por la CCFA en su 52.^a reunión.

ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

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

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
1.	Copolímero de metacrilato aniónico (CMA) (SIN 1207)	Tipo de petición: Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/A Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos Proveedor de datos	Base de la petición: (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/3) Se necesitan más datos para aclarar el potencial carcinogénico <i>in vivo</i> del monómero residual acrilato de metilo. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	2
	Copolímero de metacrilato neutro (CMN) (SIN 1206)	Tipo de petición: Pendiente de recibir datos: método de ensayo adecuado Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/A Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Proveedor de datos	Base de la petición: (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 1 del documento 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. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	3
2.	Aspartamo (SIN 951)	Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: International Council of Beverages Associations (ICBA) Con apoyo de: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: Proveedor de datos: <i>Dietary Intake Assessment</i> Exponent Nga Tran, Dr.P.H., M.P.H. ntran@exponent.com Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Danika Martyn, Ph.D. Danika.martyn@intertek.com	Base de la petición: La solicitud de reevaluación se basa en lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> i. Evaluaciones de la ingesta más precisas que reflejen los usos reales ponderados según los datos relativos al volumen del mercado para garantizar la representatividad desde el punto de vista cuantitativo de los tipos de bebidas correspondientes. ii. Una evaluación sistemática de todos los datos de los mecanismos disponibles en el contexto de una evaluación global de la carcinogenicidad del aspartamo. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p><i>Systematic Assessment of Mechanistic Data in context of overall carcinogenicity assessment</i> ToxStrategies, Inc. Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p>		
3.	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: 51.^a reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: El Grupo de trabajo presencial (GTp) sobre la armonización señaló la preocupación relativa a la inocuidad acerca de este aditivo alimentario y pidió su reevaluación.</p>	1
4.	Ácido benzoico y sus sales (SIN 210-212)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la inocuidad Propuesto por: 49.^a reunión del CCFA Año de la petición: 2018 (CCFA 50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2020 Proveedor de datos: ICBA Sra. Katherine Loatman (Kate@icba.net.org)</p>	<p>Base de la petición: Confirmar el compromiso del ICBA de proporcionar una nueva evaluación toxicológica de los benzoatos. Los estudios incluyen amplios ensayos de toxicidad reproductiva en una generación (<i>Extended One-Generation Reproductive Toxicity Study [EOGRTS]</i>), Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos [OCDE] 443) y hallazgos relativos al factor de ajuste específico a sustancias químicas del benzoato, factores de incertidumbre por defecto e hipótesis de la evaluación de la ingesta.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: identificadas. El CCFA, en su 50.^a reunión, propuso ampliar el nivel provisional de 250 ppm (como ácido benzoico) para la categoría 14.1.4 de bebidas hasta su 53.^a reunión.</p>	4
5.	Extracto de zanahoria negra (SIN 163 vi)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, caracterización e información toxicológica Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA Proveedor de datos: por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: El JECFA, en su 87.^a reunión, elaboró especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en polvo. Sin embargo, el JECFA no pudo llegar a una conclusión sobre su inocuidad ni establecer especificaciones. Se requieren datos adicionales de caracterización e información toxicológica.</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>En concreto:</p> <p>i) datos relativos a la caracterización completa de los componentes de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibras, minerales y polifenoles no antociánicos del extracto de zanahoria negra en cinco lotes cada uno, tanto en forma líquida y en polvo;</p> <p>ii) al menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado y representativo del material objeto de comercio.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
6.	Extracto de flor de guisante de mariposa	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: IACM</p> <p>Con apoyo de: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: IACM Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Base de la petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
7.	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos: datos de estudios toxicológicos en animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para el uso de preparados para lactantes.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA 48)</p> <p>Disponibilidad de datos: se están manteniendo debates con el JECFA</p> <p>Proveedor de datos: se están manteniendo debates con el JECFA</p>	<p>Base de la petición: Aunque no se ha proporcionado ninguna confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA ha señalado que se estaban manteniendo actualmente debates con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, se mantiene la goma de semillas de algarrobo en la Lista de prioridades del JECFA, con sujeción a la confirmación del suministro de datos por parte del CCFA en su 50.ª reunión.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
8.	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (SIN 472c)	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para designar COMPLETAS las especificaciones</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: N/A</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: El Japón y la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes (EFEMA) codex@mext.go.jp ema@ecco-eu.com</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Anexo 2 del documento CX/FA 19/51/4)</p> <p>Para eliminar la catalogación de las especificaciones como provisionales, se solicita la siguiente información antes de diciembre de 2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> — un método analítico validado para sustituir el método obsoleto de cromatografía de gases con columna de relleno para la determinación del ácido cítrico total; — un método analítico validado que elimine el uso de cloroformo para la determinación del glicerol total. — Modificación de la especificación en función de la composición o las características del producto disponible en el mercado <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
9.	Hidrocloruro de L-cisteína (SIN 920)	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA</p> <p>Propuesta respaldada por: se confirmará</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: (véase el documento CX/FA 19/51/6)</p> <p>Observa que no se han añadido a las disposiciones de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) como parte de la labor de armonización dos aditivos alimentarios que figuran como agentes de tratamiento de las harinas en la norma CXS 152-1985, a saber, el hidrocloruro de L.-cisteína (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Se muestra de acuerdo en que no pueden añadirse estos dos aditivos alimentarios a la NGAA ya que el JECFA no ha establecido las especificaciones correspondientes.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	3

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
10.	Diocil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	<p>Tipo de petición: evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: 51.^a reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: El GTP sobre la NGAA examinó la exposición a este aditivo alimentario; algunos miembros señalaron que la exposición de niños pequeños a este aditivo podría exceder la ingestión diaria admisible (IDA). Un observador señaló que habían realizado un cálculo del presupuesto y que dicho cálculo podía facilitarse si se solicitaba. El Grupo de trabajo convino en solicitar al JECFA que examinara dicho cálculo, que habría de presentar el observador, así como cualquier otra información sobre la exposición que esté disponible.</p>	1
11.	Sustancias aromatizantes (129 para someterlas a evaluaciones de la inocuidad y 29 para actualizar las especificaciones = 158 en total)	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI)</p> <p>Con apoyo de: Estados Unidos de América</p> <p>Año de la petición: 2019 a 2021 (51.^a y 52.^a reuniones del CCFA)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base de la petición: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de las mismas, según corresponda.</p> <p><i>Véanse los cuadros de aromatizantes inmediatamente a continuación del Cuadro 1</i></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	No aplicable
	Agentes aromatizantes: (+)-carvona (n.º 380.1) y (-)-carvona (n.º 380.2)	<p>Tipo de petición: Datos pendientes de la finalización de la evaluación de la exposición y la revisión de las especificaciones del JECFA</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: Japón</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de la 86.^a reunión del JECFA o el Cuadro 2 del documento CX/FA 19/51/3)</p> <p>Se necesitan datos adicionales para completar la evaluación de la exposición:</p> <ul style="list-style-type: none"> (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes; (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
	Agentes aromatizantes: (etil 2-metil pentanoato [n.º 214], <i>cis</i> -3-hexen-1-ol [n.º 315], mentol [n.º 427], l-mentil lactato [n.º 433], mirceno [n.º 1327], maltol [n.º 1480], 2-pentilfuran [n.º 1491], 3-(2-furil)acroleína [n.º 1497], 33-(5-metil-2-furil) butanal [n.º 1 500], 2-furil metilcetona [n.º 1503], 3-acetil-2,5-dimetilfurano [n.º 1506], (2-furil)-2-propanona [n.º 1508], 4-(2-furil)-3-buten-2-ona [n.º 1511], y furfurilmetiléter [n.º 1520])	<p>Tipo de petición: revisar las especificaciones del JECFA</p> <p>Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA</p> <p>Con apoyo de: Japón</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Abril de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: (véase el documento CX/FA 19/51/4 add.2)</p> <p>Solicita la reconsideración de las especificaciones para 16 agentes aromatizantes examinados en la 86.ª reunión del JECFA (que figuran en el Anexo 1 o en el Anexo 2 del documento CX/FA 19/51/4), debido a la reorganización para colmar algunas lagunas entre las especificaciones del JECFA (algunos elementos de las mismas) y los productos disponibles en el mercado respecto de cada compuesto.</p>	
12.	Ácido fúlvico	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Sudáfrica</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: ya están disponibles</p> <p>Proveedor de datos: Fulvimed SA Stefan Coetzee (stefan@fulvimed.co.za)</p>	<p>Base de la petición: El ácido fúlvico derivado de carbohidratos (CHD-FA®) se describe como un novedoso ácido orgánico puro, biológicamente activo, integrado en una estructura supramolecular, exento de metales pesados e inocuo para el consumo humano y animal. El líquido CHD-FA® sería un conservante adecuado para alimentos ácidos como mermeladas, aderezos para ensaladas, zumos de frutas y hortalizas, encurtidos y bebidas carbonatadas. El fulvato (CHD-FA® en polvo) sería un conservante adecuado en productos secos, como cereales, maíz, sopas en polvo y sustitutos de alimentos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
13.	Ácido fúlvico (derivado de carbohidratos)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir: 1) datos toxicológicos requeridos; y 2) datos sobre los procesos de fabricación y la caracterización química de los productos objeto de comercio</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: La 89.ª reunión del JECFA concluyó que la información toxicológica proporcionada era inadecuada para completar la evaluación de la inocuidad; además, la información química y técnica era insuficiente para elaborar las especificaciones. El JECFA solicita que se proporcionen datos adicionales.</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p>	<p>Los datos toxicológicos requeridos incluyen datos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. absorción, distribución, metabolismo y excreción; ii. toxicidad oral de dosis repetidas durante 90 días en roedores; iii. toxicidad reproductiva en dos generaciones o amplios datos de toxicidad reproductiva en una generación; iv. toxicidad en el desarrollo prenatal; v. podrían ser necesarios estudios adicionales, incluida una prueba de micronúcleos <i>in vitro</i> en células de mamíferos, en función de la elucidación del artículo o artículos objeto de comercio y del suministro de información completa sobre su composición; vi. información sobre el potencial del material para inducir la resistencia a los antimicrobianos; vii. deberían proporcionarse los niveles de uso para estimar la exposición dietética. <p>Los datos de caracterización requeridos incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. datos sobre procesos de fabricación; ii. la caracterización química de los artículos objeto de comercio. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
14.	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: 51.^a reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Durante las deliberaciones relativas a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, el CCFA en su 51.^a reunión acordó incluir dicha sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la Lista.</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
15.	Jagua (gonipin-glicina) azul	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la inocuidad y establecer especificaciones: evaluación por el JECFA en su 84.ª reunión</p> <p>Propuesto por: 50.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2018 (CCFA 50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: Colombia bolarte@minsalud.gov.co</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de la 84.ª reunión del JECFA)</p> <p>Datos bioquímicos y toxicológicos adicionales: Se necesita información sobre la caracterización del aditivo alimentario. En concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracterización de los componentes de bajo peso molecular del “polímero azul”; • un método validado para la determinación de los dímeros; y • datos sobre las concentraciones de dímeros de cinco lotes de los productos comerciales <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
16.	Goma gelán (SIN 418)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos de caracterización de las tres formas de goma gelán utilizadas en el comercio.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: El JECFA elaboró especificaciones provisionales e IDA en su 87.ª reunión; sin embargo, se necesitan datos de caracterización para finalizar las especificaciones. El JECFA solicita que los datos adicionales estén disponibles para diciembre de 2021.</p> <p>La información debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> i) un método para diferenciar las tres formas comerciales de la goma gelán; ii) un método para determinar el grado de acilación; iii) datos de validación de los métodos anteriores, con inclusión de una descripción detallada de la preparación de muestras; iv) datos de cinco lotes comerciales no consecutivos de material utilizando los métodos validados propuestos para las tres formas de goma gelán. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	3
17.	Licopeno sintético (SIN 160 d i) y de <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160 d iii))	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones del JECFA con respecto al parámetro de “solubilidad”</p> <p>Propuesto por: EU Specialty Food Ingredients</p> <p>Con apoyo de: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Actualmente, las especificaciones exigen el uso de cloroformo para determinar este parámetro de las especificaciones.</p>	3

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: BASF SE Nicola Leinwetter Nicola.leinwetter@basf.com</p> <p>DSM Dirk Cremer dirk.cremer@dsm.com</p>	<p>Dado que el uso de cloroformo debe evitarse siempre que sea posible, y que se ha identificado una alternativa más adecuada, los solicitantes desean que se revisen las monografías relativas a este parámetro. Se dispone de datos sobre la solubilidad del licopeno en un disolvente alternativo. El JECFA en su 23.ª reunión realizó una evaluación del cloroformo (Serie de informes técnicos n.º 648); elaboró una monografía toxicológica (FAS 14-JECFA 23/24) y en relación a la IDA, dictaminó que: “no debe utilizarse”.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
18.	Estearato de magnesio (SIN 470 iii)	<p>Tipo de petición: Modificación de la monografía del JECFA con respecto al método de ensayo Propuesto por: Grupo Europeo de productos oleoquímicos y relacionados (APAG), un grupo sectorial del Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC) Con apoyo de: Unión Europea Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: CEFIC Sofia Serafim sse@cefic.be</p>	<p>Base de la petición: El método de ensayo para el magnesio (una técnica de espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo) mencionado en la monografía para el número de SIN 470 iii), elaborada por el JECFA en su 80.ª reunión, se considera inadecuado para la determinación del contenido de magnesio y debe ser sustituido por el método de titulación que figura en la monografía del Código de Sustancias Químicas para Alimentos o en otras monografías de la farmacopea.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	3
19.	Natamicina (SIN 235)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia codex@gse.ru</p>	<p>Base de la petición: La conveniencia de mantener la natamicina en la NGA debe ser reevaluada debido a los nuevos datos sobre la contribución de la natamicina a: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial de patogenicidad de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) causar desequilibrios respecto de la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal. Se sugiere que las evaluaciones anteriores eran específicas para la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p>	4

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>En los comentarios que se oponen a la solicitud se señala que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
	Nisina (SIN 234)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: Federación de Rusia</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia (codex@gsen.ru)</p>	<p>Base de la petición: La conveniencia de mantener la nisina en la NGAA debe ser reevaluada debido a los nuevos datos sobre la contribución de la nisina a: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial de patogenicidad de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) causar desequilibrios respecto de la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se sugiere que las evaluaciones anteriores eran específicas para la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p> <p>En los comentarios que se oponen a la solicitud se señala que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias Gram positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
20.	Trifosfato pentasódico (SIN 451 i)	<p>Tipo de petición: Revisar las especificaciones del JECFA con respecto al ensayo para el pentóxido de difósforo (P₂O₅) y el valor máximo del pH</p> <p>Propuesto por: CEFIC</p> <p>Con apoyo de: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: 2021</p>	<p>Base de la petición: (véase el documento CX/FA 21/52/12)</p> <p>La propuesta de revisar los valores máximos del P₂O₅ y del pH permitiría armonizar los valores con el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	3

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>Proveedor de datos: Asociación de Fosfato y Ácido Fosfórico (PAPA), un grupo sectorial del CEFIC Miguel Angel Prieto Arranz map@cefic.be</p>		
21.	ortofenilfenol (SIN 231) y ortofenilfenol de sodio (SIN 232)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la IDA Propuesto por: JECFA Respaldado por: N/A Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: (véase el Apéndice 1 del documento CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Análisis de todos los grupos de aditivos alimentarios en la NGAA: La Secretaría del Codex, en consulta con las secretarías del JECFA, revisará todos los grupos de aditivos alimentarios de la NGAA y preparará un documento más completo para examinarlo en la 51.ª reunión del CCFA, con inclusión de propuestas sobre el modo de abordar esta cuestión. Se señaló que podría ser necesaria una reevaluación de los números de SIN 231 y 232, ya que algunos estudios indicaban que la sal podría ser más tóxica para la salud humana de lo que se estimaba anteriormente.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
22.	Trifosfato pentasódico (SIN 451 i)	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones a efectos de: 1) cambiar el ensayo de P₂O₅ a “no más del 59,0%”; y cambiar el valor del pH máximo por 10,2 Propuesto por: CEFIC Con apoyo de: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Frederic Martens Prayon S.A. rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Bélgica</p>	<p>Base de la petición:</p> <p>i. cambiar el ensayo de P₂O₅ a “no más de 59,0%”.</p> <p>En la monografía sobre trifosfato pentasódico preparada en la 55.ª reunión del JECFA (2000) y publicada en FNP 52 Add 8 (2000), los valores de ensayo expresados como P₂O₅ no inferiores al 56,0% y no superiores al 58,0%. Este valor máximo de 58,0 % no es realista porque es el contenido teórico de P₂O₅ de trifosfato pentasódico 100% puro. En la práctica, este valor podría excederse a menudo. La solicitud consiste en cambiar el valor máximo a 59,0 % de P₂O₅, tal como se menciona en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión.</p>	3

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>ii. Cambiar el valor del pH máximo por 10,2.</p> <p>El valor del pH en el documento FNP 52 Add 8 es de 9,1 a 10,1, mientras que el valor del pH en la legislación de la UE es de 9,1 a 10,2. La diferencia en el valor máximo puede inducir a error, por lo que se solicita que el valor máximo se cambie por 10,2, tal como se menciona en el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
23.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)	<p>Tipo de petición: La exhaustividad de la información para la evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición:</p> <p>El GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión señaló que tal vez haya nueva información disponible que podría incrementar la IDA de este aditivo alimentario; se solicita una futura reevaluación a fin de determinar un posible aumento de la IDA.</p>	3
24.	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476)	<p>Tipo de petición: reevaluación de la inocuidad.</p> <p>Propuesto por: FoodDrinkEurope</p> <p>Con apoyo de: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: No se ha identificado ningún: – Fundamento para la reevaluación sujeta a los datos disponibles examinados en la reevaluación de la EFSA de 2017</p>	<p>Base de la petición: En 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) volvió a evaluar el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario, y ha considerado que el conjunto de datos disponibles justifica el cambio de la IDA de 7,5 mg/kg de peso corporal (pc) por día, asignada por el Comité Científico de Alimentos en 1978, por una nueva IDA de 25 mg/kg pc/día.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
25.	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 432); monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 433); monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 434); monoestearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 435); tristearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 436)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: El JECFA señaló durante su 89.ª reunión que, en su 17.ª reunión, se habían evaluado cinco ésteres de sorbitán polioxietileno (polisorbatos) y se habían establecido las especificaciones correspondientes. El JECFA recomienda que se haga una nueva petición de datos para efectuar una evaluación completa de estas sustancias.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
26.	Alcohol polivinílico (SIN 1203)	<p>Tipo de petición: revisar la especificación del JECFA con respecto a la solubilidad del alcohol polivinílico</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Con apoyo de: International Food Additives Council (IFAC)</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: ya están disponibles</p> <p>Proveedor de datos: Ales Bartl Tel.: 0032 2 645 1452 (abartl@jonesday.com)</p>	<p>Base de la petición: 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”.</p> <p>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”.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>	3
27.	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Durante las deliberaciones relativas a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, el CCFA en su 51.ª reunión acordó incluir dicha sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la Lista.</p>	2
28.	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: EU Specialty Food Ingredients</p> <p>Con apoyo de: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: BASF SE Nicola Leinwetter (nicola.leinwetter@basf.com)</p>	<p>Base de la petición: Fuente alternativa de riboflavina para fines de impartir color y como fuente de nutrientes</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
29.	Extracto de romero (SIN 392)	<p>Tipo de petición: datos pendientes – se requieren estudios de 1) toxicidad del extracto de romero en el desarrollo; y 2) en los que se determine si los efectos observados en los niveles de hormonas tiroideas de las crías de roedores pueden replicarse.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (52.ª reunión del CCFA)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2021 (por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA)</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad en el desarrollo y sobre los efectos observados en los niveles de hormonas tiroideas de las crías de roedores para completar la evaluación. <u>El JECFA solicita que se fije diciembre de 2021 como plazo para la presentación de nuevos datos; en caso contrario, su IDA se retirará.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
30.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	<p>Tipo de petición: Revisión de las especificaciones respecto al método de identificación del rango de fusión</p> <p>Propuesto por: Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)</p> <p>Con apoyo de: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Inmediatamente</p> <p>Proveedor de datos: EFEMA Caroline Rey (efema@ecco-eu.com)</p>	<p>Base de la petición: 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".</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	3
31.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Anteriormente, se solicitó la revisión de las especificaciones relativas a las sustancias con SIN 491, SIN 492 y SIN 495 con objeto de sustituir el método de identificación del rango de fusión tal y como se señala en las monografías del JECFA para las sustancias con SIN 491, SIN 492 y SIN 495 por el ensayo de identificación ("índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases"). Sin embargo, el JECFA recomienda que se soliciten datos para realizar una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491 a SIN 495). Las especificaciones del grupo pueden ser revisadas a la espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1
32.	Extracto de espirulina (SIN 134)	<p>Tipo de petición: Datos pendientes de recibir: datos analíticos</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: N/A</p> <p>Año de la petición: 2019 (CCFA 51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019</p> <p>Proveedor de datos: IACM scodrea@vertosolutions.net</p>	<p>Base de la petición: (véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/3)</p> <p>El JECFA, en su 86.ª reunión, recibió algunos datos analíticos limitados 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:</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización completa de la composición de productos comerciales tanto líquidos como en polvo. • Caracterización completa de la composición del extracto acuoso antes de normalizar la fórmula. • Los métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una adecuada especificidad (incluida la validación de datos y grupos de datos representativos). • 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 representativos). <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
33.	Glucósidos de esteviol	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: Consejo Internacional de la Stevia (CIS)</p> <p>Con apoyo de: Por confirmar en la 52.^a reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2021 (ya facilitados al JECFA)</p> <p>Proveedor de datos: CIS Maria Teresa Scardigli (globaloffice@internationalsteviacouncil.org)</p>	<p>Base de la petición: La solicitud es para completar la evaluación de la inocuidad de los glucósidos de esteviol producidos mediante nuevas tecnologías, iniciada durante la 87.^a reunión del JECFA, incluyendo la bioconversión, la fermentación y la glucosilación. En la 87.^a reunión se presentaron nueve monografías por separado al JECFA para su examen a fin de respaldar la elaboración de un “marco” para futuras evaluaciones de la inocuidad y para la preparación de especificaciones para cada nueva tecnología. Estas monografías fueron evaluadas por el Comité y, como parte de este proceso, “se adoptó un marco para la elaboración de especificaciones para los glucósidos de esteviol mediante cuatro métodos diferentes de producción”. Como consecuencia, se establecieron especificaciones para los glucósidos de esteviol producidos mediante nuevos métodos de producción. Además, el Comité decidió, en su 87.^a reunión, que “no existían problemas de inocuidad para los glucósidos de esteviol obtenidos</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>mediante ninguno de estos métodos dando lugar a productos con una pureza igual o superior al 95% según las especificaciones vigentes". Aunque el Comité respaldó el hecho de que "no existían problemas de inocuidad", no se emitió ningún dictamen formal de la inocuidad para cada nueva tecnología. Por lo tanto, se solicita que la reevaluación se base en el extenso trabajo realizado por el JECFA en su 87.ª reunión respecto de la inocuidad de los diferentes expedientes individuales obtenidos mediante nuevas tecnologías.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
34.	Sucroglicéridos (SIN 474)	<p>Tipo de petición: evaluación de la exposición Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p>	1
35.	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	<p>Tipo de petición: evaluación de la exposición Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p>	4
36.	Oligoésteres de la sacarosa, tipos I y II (SIN 473a)	<p>Tipo de petición: evaluación de la exposición Propuesto por: 51.ª reunión del CCFA Año de la petición: 2019 (CCFA 51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTP sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p>	4

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
37.	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2023 (por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA)</p> <p>Proveedor de datos: Japón (por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA)</p> <p>codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTp sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89.ª reunión del JECFA, este Comité consideró que debían proporcionarse datos de exposición dietética más precisos. En concreto, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos u oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible, y los alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en forma de cuadros clasificando los alimentos registrados tanto conforme a la segunda versión del sistema de clasificación y descripción de alimentos de la EFSA para la evaluación de la exposición (FoodEx2) como a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de los sistemas de clasificación en todas las reuniones. <u>Dada la amplitud de la información solicitada, el JECFA propone que los datos se faciliten en un plazo de dos años a partir de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
38.	Oligoésteres de la sacarosa, tipos I y II (SIN 473a)	<p>Tipo de petición: Pendiente de recibir los datos, evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: diciembre de 2023 (por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA)</p> <p>Proveedor de datos: Japón (por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA)</p> <p>codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la petición: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la categoría 05.1.4 de alimentos, un Estado Miembro manifestó su preocupación acerca de que el uso propuesto diera lugar a niveles de exposición que excedían la IDA, e instó al GTp sobre la NGAA del CCFA en su 51.ª reunión a que solicitara una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89.ª reunión del JECFA, este Comité consideró que debían proporcionarse datos de exposición dietética más precisos. En concreto, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. niveles de uso típicos o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos u oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible, y los alimentos deben clasificarse según el sistema de clasificación FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en forma de cuadros clasificando los alimentos registrados tanto conforme a la segunda versión del sistema de clasificación y descripción de alimentos de la EFSA para la evaluación de la exposición (FoodEx2) como a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de los sistemas de clasificación en todas las reuniones. <u>Dada la amplitud de la información solicitada, el JECFA propone que los datos se faciliten en un plazo de dos años a partir de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
39.	Taninos (taninos enológicos)	<p>Tipo de petición: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación del JECFA en su 84.ª reunión</p> <p>Propuesto por: 50.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2018 (CCFA 50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p>	<p>Base de la petición: Para completar su evaluación, el JECFA requiere información.</p> <p>En concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como los procesos utilizados en su fabricación; • el método o métodos analíticos validados y datos de control de la calidad pertinentes; • datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial, que incluyan información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, disolventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio); • la solubilidad de los productos objeto de comercio, según la terminología del JECFA; • niveles de uso de los taninos y presencia natural de los mismos y productos alimenticios en los que se utilizan. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	2
40.	TAUMATINA II	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento o revisión de especificaciones, según el caso</p> <p>Propuesto por: Consejo de Control de Calorías (CCC)</p> <p>Con apoyo de: Por confirmar en la 52.ª reunión del CCFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D gleba@nomadbioscience.com Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p>	<p>Base de la petición: La proteína de TAUMATINA II es un edulcorante natural no calórico y un acentuador del aroma producido de forma recombinante en plantas verdes por NOMAD Bioscience. La gran mayoría de las taumatinas disponibles en el mercado se extraen de árboles de <i>Thaumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen mediante la extracción de los arilos del fruto del árbol, que se recolectan en la naturaleza. La imprevisibilidad del suministro y las preocupaciones ambientales relativas a las prácticas de producción actuales han limitado la expansión del uso de las taumatinas, sobre todo como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y puede ampliarse para satisfacer la creciente demanda de taumatina.</p>	2

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
		<p>DT/Consulting Group Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Ray DeVirgiliis, MPH rdevirgiliis@caloriecontrol.org</p>	<p>La THAUMATINA II es la única proteína de la familia de la taumatina de NOMAD Bioscience producida de forma recombinante en plantas verdes como espinacas, lechuga, remolacha roja y <i>Nicotiana benthamiana</i>; todas ellas pueden cultivarse de forma sostenible y a gran escala. Como resultado del proceso de producción de NOMAD se obtiene TAUMATINA II con la misma secuencia de aminoácidos que la taumatina II (también denominada taumatina 2 o taumatina B en las publicaciones) en productos comerciales. El proceso de NOMAD da lugar a un producto de gran pureza que cumple con las especificaciones vigentes e incluye algunas impurezas traza que han demostrado ser inocuas en los niveles en que se presentan. El NOMAD solicita a la JEFCA que emita un dictamen con respecto a la posibilidad de modificar su definición y ampliar la especificación de la composición actual de la taumatina para incluir también la especificación de la TAUMATINA II.</p> <p>Aunque la taumatina II (o taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobadas para su comercialización en la UE y figura en la especificación de E 957, el proceso utilizado por NOMAD para obtener TAUMATINA II de forma recombinante es diferente del proceso empleado para producir E957, si bien las proteínas de taumatina 2/TAUMATINA II responsables de la funcionalidad son idénticas. Los diferentes procesos producen taumatina 2/II con distintos perfiles de impurezas. El producto de NOMAD (TAUMATINA II y las impurezas asociadas) ha sido clasificado como GRAS por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos y su uso se considera inocuo en todas las clases de alimentos establecidas para el E957 y con los mismos porcentajes de aplicación (GRN 738).</p>	

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			<p>La taumatina producida de forma recombinante no ha sido evaluada por la EFSA. Por consiguiente, NOMAD Bioscience solicita que el JECFA examine la especificación y determinación de inocuidad de NOMAD, para que otras autoridades de reglamentación puedan confiar en esta evaluación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>	
41.	Dióxido de titanio (SIN 171)	<p>Tipo de petición: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones, en su caso</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA 52)</p> <p>Disponibilidad de datos: No aplicable</p> <p>Proveedor de datos: No aplicable</p>	<p>Base de la petición: La EFSA ha publicado recientemente una reevaluación del dióxido de titanio, con mensajes clave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta todos los estudios y datos científicos disponibles, el grupo de expertos concluyó que el dióxido de titanio ya no podía considerarse inocuo como aditivo alimentario. • La evaluación se llevó a cabo siguiendo una metodología rigurosa y teniendo en cuenta muchos miles de estudios, incluyendo nuevas pruebas científicas y datos sobre nanopartículas. • Aunque las pruebas de los efectos tóxicos generales no eran concluyentes, sobre la base de los nuevos datos y de los métodos reforzados, el grupo de expertos no pudo descartar la preocupación por la genotoxicidad y, en consecuencia, no pudo establecer un nivel de inocuidad para la ingesta diaria del aditivo alimentario. <p>Teniendo en cuenta dichas consideraciones y que la evaluación anterior del JECFA es de 1969, el JECFA solicitará datos en el verano de 2021 para su reevaluación.</p> <p>Se trata de una petición de datos abierta y los detalles sobre el alcance de los requisitos de los mismos se establecerán al hacerse pública.</p>	1

	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición	Prioridad*
			Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.	

* El CCFA, en su 50.^a reunión⁴, aprobó el sistema de clasificación para establecer prioridades respecto de las adiciones, en orden de mayor (1) a menor (3) prioridad:

- 1) reevaluación de un aditivo, basada en un problema de inocuidad identificado;
- 2) evaluación de un nuevo aditivo que se pretende incluir en la NGAA;
- 3) evaluación de un cambio en las especificaciones.

Lista de prioridades de 61 aromatizantes propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que se examinará en la 52.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) presentada en respuesta a la carta circular CL 2019/41-FA

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4902		22122-36-7	3-metil-2(5H)-furanona	III
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4927		934534-30-2	4,7-decadienal	I
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4887		56219-03-5	cis-9-dodecenal	I
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4918		68820-38-2	Tridec-5-enal	I
Presentada en la 52. ^a reunión del CCFA	4886		126745-61-7	cis-6-dodecenal	I

⁴ [REP 18/FA](#), párr. 156.

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4904		115018-39-8	<i>trans</i> -tetradec-4-enal	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4905		2119671-25-7	Formiato de 2,6-dimetilheptenilo	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4885		68820-34-8	<i>trans</i> -5-dodecenal	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4898		41547-29-9	<i>trans</i> -5-octenal	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4891		2088117-65-9	Ácido (E)-3-metil-4-dodecenoico	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4917		22032-47-9	Ácido (Z)-9-dodecenoico	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4926		65398-36-9	(Z)-8-pentadecenal	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4841		16676-96-3	Acetato de <i>cis</i> -5-dodecenilo	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4784		57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4939		2180135-09-3	S-metil 5-(1-etoxietoxi)decanetioato	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4894		116229-37-9	2-mercapto-3-metil-1-butanol	

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4883		556-27-4	S-alil-L-cisteína sulfóxido	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4935		98139-71-0	3-metilbutano-1,3-ditiol	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4916		124831-34-1	2-metil-3-buten-2-ol	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4938		2180135-08-2	S-metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanoato	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4901		2097608-89-2	O-etilo S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4900		64580-54-7	Hexil propil disulfuro	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4914		24963-39-1	bis-(3-metil-2-butenil)disulfuro	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4889		3877-15-4	Metil propil sulfuro	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4903		26516-27-8	Etil 3-metil-2-oxopentanoato	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4804		61789-44-4	Mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico	
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4930		159017-89-7	4-Isopropoxicinnamaldehído	I

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4888		1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona y 7-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-5-metilcroman-2-ona	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-hexametil-5,6,7,8-tetrahidronaftalen-2-il)etanona	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4893		4912-58-7	2-etoxi-4-(hidroximetil)fenol	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4892		4707-61-3	cis-2-ácido hexilciclopropanoacético	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4890		27841-22-1	3-p-menten-7-al	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4928		554-14-3	2-metiltiofeno	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4813		1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofen-2-il)etanol	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4884		1569-60-4	6-metil-5-hepten-2-ol	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4827		6090-09-1	1-(4-metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4869		886449-15-6	4-(L-mentoxi)-2-butanona	II

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4844		118026-67-8	(2E,4E)-2,4-decadien-1-ol acetato	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4747		91212-78-1	(±)-2,5-undecadien-1-ol	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4913		18478-46-1	3,7-dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4785		25234-33-7	2-octil-2-dodecenal	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4786		13893-39-5	2-hexil-2-decenal	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4929		60857-05-8	4-metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4920		220462-51-9	1-etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4832		108715-62-4	2-(3-benziloxipropil)piridina	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4829		616-45-5	2-pirrolidona	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4818		1370711-06-0	<i>trans</i> -1-etil-2-metilpropil 2-2-butenato	I
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4867		18374-76-0	(3S,5R,8S)-3,8-dimetil-5-prop-1-en-2-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2H-azulen-1-ona	II

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4840		38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4807		1078-95-1	Pinocarvil acetato	II
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4906		36687-82-8	L-tartrato de carnitina	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4868		61315-75-1	4-(4-metil-3-penten-1-il)-2(5H)-furanona	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4896		2186611-08-3	N-(2-Hidroxi-2-feniletíl)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4882		1857330-83-9	N-(4-(Cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4899		1622458-34-7; 2079034-28-7	N-(1-((4-amino-2,2-dióxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4880		2015168-50-8	2-(4-etilfenoxi)-N-(1H-pirazol-3-il)-N-(tiofen-2-ilmetil)acetamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4881		1857331-84-0	N-(3-hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4877		76733-95-4	(E)-3-(3,4-dimetoxifenil)-N-[2-(3-metoxifenil)-etil]-acrilamida	III
Presentada en la 52.ª reunión del CCFA	4835		877207-36-8	2,4-dihidroxi-N-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III

Lista de prioridades de 68 aromatizantes propuestos anteriormente para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que se considerará a efectos de la evaluación de la inocuidad en la 52.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) presentada en respuesta a la carta circular CL 2020/37-FA

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4074		6321-45-5	Allil valerato	II
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4072		20474-93-5	Allil crotonato	II
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4688		105-82-8	1,1-dipropoxietano	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4432		25334-93-4	(+/-) acetaldehído etil isopropil acetal	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4528		6986-51-2	Acetaldehído etil isobutil acetal	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4527		5669-09-0	Acetaldehído di-isobutilacetal	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4335		10486-19-8	Tridecanal	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4334		1002-84-2	Ácido pentadecanoico	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4336		638-53-9	Ácido tridecanoico	I

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4010		123-63-7	Paraldehído	III
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4685		7370-92-5	(±)-6-octahiltetrahidro-2H-piran-2-ona	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4673		7370-44-7	<i>delta</i> -hexadecalactona	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4749		35852-42-7	4-metilpentil 4-metilvalerato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4346		180348-60-1	5-metilhexil acetato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4347		850309-45-4	4-metilpentil isovalerato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4343		25415-67-2	Etil 4-metilpentanoato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4344		2983-38-2	Etil 2-etilbutirato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4345		2983-37-1	Etil 2-etilhexanoato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4735		13552-95-9	(4Z, 7Z)-trideca-4,7-dienal	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4682		23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol	I

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4742		917750-72-2	1-(2-hidroxi-4-metilciclohexil)etanona	III
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4687		544409-58-7	(±)-3-hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4836		137363-86-1	10 % de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4842		911212-28-7	2,4,5-tritiooctano	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4870		17564-27-1	2-etil-4-metil-1,3-ditolano	II
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4828		729602-98-6	1,1-propanoditioacetato	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4824		1658479-63-0	2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil acetato	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4843		1838169-65-5	3-(allilditio) butan-2-ona	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4822		61407-00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2 <i>H</i> -tiopiran-3-carboxaldehído	II
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4823		33368-82-0	1-propenil 2-propenil disulfuro	II

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanetiol	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4779		1416051-8-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptan-4-ona	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4730		1241905-19-0	O-etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)-decanal	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4745		62439-41-2	(±)-6-metoxi-2,6-dimetilheptanal	I

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4765		1367348-37-5	Etil 5-formiloxidecanoato	III
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4719		110-15-6	Ácido succínico	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4871		1962956-83-7	2-fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4826		10525-99-8	3-fenilpropil 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato	I
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4810		60563-13-5	Etil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4750		65405-77-8	<i>cis</i> -3-hexenil salicilato	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4700		614-60-8	Ácido <i>o-trans</i> -cumárico	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil 2-hidroxipropanoato	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído	I

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4430		99-50-3	Ácido 3,4-dihidroxibenzoico	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4431		99-06-9	Ácido 3-hidroxibenzoico	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4618		23495-12-7	2-fenoxietil propinato	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4625		6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4629		5468-05-3	Fenilacetaldehído propilenglicol acetal	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4620		122-99-6	2-fenoxietanol	III
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4619		92729-55-0	Propil 4- <i>tert</i> -butilfenilacetato	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4314		61810-55-7	Fenetil decanoato	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	2860		94-47-3	Fenetil benzoato	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4438		591-11-7	<i>beta</i> -angelicalactona	I
Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4195		87-41-2	Ftalida	III

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Clase estructural
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4768		67936-13-4	2,6,10-trimetil-9-undecenal	I
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4612		645-62-5	2-etil-2-hexenal	II
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4616		13019-16-4	2-hexilideno hexanal	II
Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4486		5694-82-6	Citral gliceril acetal	I

Lista de prioridades de 29 aromatizantes propuestos para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA que se considerará a efectos de la revisión de las especificaciones en la 52.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) presentada en respuesta a la carta circular CL 2020/37-FA

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones (Año [número de reunión])	Propuesta de actualización de las especificaciones
Viejo	3862	489		Hexantioato de S-metilo	2003 (61.ª reunión)	El número CAS debe ser 2432-77-1; actualizar la fórmula química y el peso molecular
Viejo	4047	1383	67746-30-9	(E)-2-hexenal dietil acetal	2004 (63.ª reunión)	La especificación requiere claridad. 92 % 2E-isómero y 3-5 % 2Z-isómero
Viejo	3333	1170	551-08-6	3-butilideneftalida	2003 (61.ª reunión)	El valor del ensayo no refleja actualmente el material que se comercializa

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones (Año [número de reunión])	Propuesta de actualización de las especificaciones
Viejo	2962	755		Isopulegol	2000 (55.ª reunión)	El número CAS que figura actualmente es para el isómero L, pero la sustancia es una mezcla de isómeros D y L, que están mejor representados por el número CAS 7786-67-6
Viejo	3658	1233	470-67-7	1,4-cineol	2003 (61.ª reunión)	La gravedad y el índice de refracción específicos no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente
Viejo	3791	1166	4430-31-3	Octahidrocumarina	2003 (61.ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente
Viejo	3849	1411	195863-84-4	3-(L-mentoxi)-2-metilpropan-1,2-diol	2004 (63.ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente
Viejo	4053	1416	42822-86-6	p-mentan-3,8-diol	2004 (63.ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3927	808	645-13-6	p-isopropilacetofenona	2001 (57.ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	2005	810	100-06-1	Acetanisola	2001 (57.ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	3839	1343	502-61-4	Farneseno (<i>alfa</i> y <i>beta</i>)	2004 (63.ª reunión)	El número CAS 688330-26-9 describe mejor la mezcla de <i>alfa</i> y <i>beta</i> -farneseno
Viejo	3478	511		1-butanotiol	1999 (53.ª reunión)	El número CAS actualmente en la base de datos no representa 1-butanotiol. El número CAS es 109-79-5

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones (Año [número de reunión])	Propuesta de actualización de las especificaciones
Viejo	3886	1226		8-ocimenilo acetato	2003 (61.ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 197098-61-0. En estos momentos no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3790	493		Metiltio-2-(propioniloxi)propionato	2002 (59.ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 93940-60-4. En estos momentos no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3503	520		2, 3, ó 10-mercaptopinano	2000 (55.ª reunión)	Los números CAS de esta sustancia son 23832-18-0; 6588-78-9; 72361-41-2. En estos momentos no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3865	571		Disulfuro de metilo 3-metil-1-butenilo	2003 (61.ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 233666-09-6. En estos momentos no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3752	933		2-(1'-etoxi)etoxipropanoato de potasio	2001 (57.ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 100743-68-8. En estos momentos no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3806	444	156329-82-2	Carbonato de (-)-mentol 1- y 2-propilenglicol	1998 (51.ª reunión)	El número CAS que figura actualmente en la base de datos ha sido eliminado por el registro. El n.º actual del CAS es 30304-82-6
Viejo	2611	930	598-82-3	Ácido láctico	2001 (57.ª reunión)	El número CAS que figura actualmente en la base de datos ha sido eliminado por el registro. Los números CAS que representan esta sustancia son 10326-41-7; 79-33-4; 50-21-5
Viejo	2044	9	7439-76-7	Alilo 10-undecenoato	1996 (46.ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debe ser 7493-76-7

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	Evaluación más reciente de las especificaciones (Año [número de reunión])	Propuesta de actualización de las especificaciones
Viejo	2514	54	1005-86-2	Formato de geranil	2003 (61.ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debe ser 105-86-2
Viejo	2031	4	142-91-8	Heptanoato de alilo	1996 (46.ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debe ser 142-19-8
Viejo	2040	1	2408-70-0	Propionato de alilo	2000 (55.ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debe ser 2408-20-0
Viejo	3353	1272	151824	3-hexenilo formato (mezcla <i>cis</i> y <i>trans</i>)	2003 (61.ª reunión)	Hay un error tipográfico en el campo del número CAS. El número CAS correcto es 33467-73-1
Viejo	3493	135	34942-91-1	Acetato de <i>trans</i> -3-heptenilo	1997 (49.ª reunión)	El número CAS de este <i>trans</i> -isómero es 1576-77-8
Viejo	4479	1973	5413-49-0	Etil levulinato propilenglicol	2010 (73.ª reunión)	El número CAS correcto es 57197-36-1
Viejo	2721	216	2412-24-1	Metil 4-metilvalerato	2000 (55.ª reunión)	El número CAS correcto es 2412-80-8
Viejo	2390	273	1321-89-7	2,6-dimetiloctanal	2001 (57.ª reunión)	El número CAS correcto es 7779-07-9
Viejo	3809	506	109-79-5	Mentona-8-tioacetato	1999 (53.ª reunión)	El número CAS actual en la base de datos es para una sustancia diferente. El número CAS correcto es 94293-57-9

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
				SULFUROS Y TIOLES ALIFÁTICOS Y AROMÁTICOS SIMPLES	J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Vieje	4730		1241905-19-0	O-etil-S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato		
Vieje	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol		
Vieje	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)decanal		
Vieje	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo		
Vieje	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo		
Vieje	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona		
Vieje	4779		1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptan-4-ona		
Vieje	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanetiol		
Vieje	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal		
Vieje	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol		
Vieje	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato		
Vieje	4822		61407-00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído		
Vieje	4823		33368-82-0	1-propenil-2-propenil-disulfuro		
Vieje	4824		1658479-63-0	2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)-etil-acetato		
Vieje	4828		729602-98-6	1,1-propanoditioacetato		
Vieje	4836		137363-86-1	10-% de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol		
Vieje	4842		911212-28-7	2,4,5-tritiooctano		
Vieje	4843		1838169-65-5	3-(aliliditio)butan-2-uno		
Vieje	4870		17564-27-1	2-etil-4-metil-1,3-ditioetano		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
	FENOL Y DERIVADOS FENÓLICOS				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Vieje	4228		462631-45-4	(-) homoeiodictiol, sal de sodio		
Vieje	4797		480-41-1	(±) naringenina		
Vieje	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-dihidroxi-4'-metoxiflavanona		
Vieje	4830		38183-03-8	7,8-dihydroxiflavona		
Vieje	4833		87733-81-1	(2S)-3',7-dihidroxi-8-metil-4'-metoxiflavona		
Vieje	4834		1796034-68-2	(R)-5-hidroxi-4-(4-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona		
Vieje	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
Vieje	4430		99-50-3	Ácido 3,4-dihidroxibenzoico		
Vieje	4431		99-06-9	Ácido 3-hidroxibenzoico		
Vieje	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído		
Vieje	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil-2-hidroxipropanoato		
Vieje	4622		61683-99-6	Piperonal-propilenglicol-acetal		
Vieje	4627		6414-32-0	Anisaldehído-propilenglicol-acetal		
Vieje	4700		614-60-8	ácido <i>o-trans</i> -cumárico		
Vieje	4750		65405-77-8	<i>cis</i> -3-hexenil-salicilato		
Vieje	4810		60563-13-5	Etil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Vieje	4826		10525-99-8	3-fenilpropil-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)acetato		
Vieje	4871		1962956-83-7	2-fenoxietil-2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)acetato		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (CAS)	Nombre del principio	N.º del grupo	TRS N.º
	CETONAS ALICÍCLICAS, ALCOHOLES SECUNDARIOS Y ÉSTERES AFINES				J36	TRS 913 TRS 960
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4724		21862-63-5	<i>trans</i> -4- <i>tert</i> -butilciclohexanol		
Presentado en la 51ª reunión del CCFA	4780		38284-26-3	cariofila-3(4),8-dien-5-ol		
	AMINOÁCIDOS Y SUSTANCIAS AFINES				J49	TRS 928 TRS 974
Viejo	4223		107-43-7	betaína		
Viejo	4738		16869-42-4	ácido glutamyl-2-aminobutírico		
Viejo	4739		38837-71-7	glutamyl-norvalil-glicina		
Viejo	4740		71133-09-0	glutamyl-norvalina		
Viejo	4752		1188-37-0	<i>N</i> -acetil glutamato		
Viejo	4781		18598-63-5	clorhidrato de metiléster de L-cisteína		

Historia del Listado del CCFA	N.º de la Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (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	<i>p</i> -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 Asociación de Fabricantes de Aromas y Extractos (FEMA)	N.º del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	N.º del Chemical Abstracts Service (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 reunión del JECFA	Completo	Componentes secundarios
Viejo	4085	1575	1139-30-6	beta-óxido de caruofileno	65.ª reunión del JECFA	Completo	Composición isomérica actualizada
Viejo	4249	1604	99583-29-6	2-acetilpirrolina	65.ª reunión del 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 reunión del JECFA	Completo	Mezcla isomérica actualizada
Viejo	3352	1125	2497-21-4	4-hexen-3-ona	59.ª reunión del JECFA	Completo	Valor de ensayo y composición isomérica actualizados
Viejo	2249	380,1	2244-16-8	d-carvona	86.ª reunión del JECFA	Provisional	Índice de refracción actualizado
Viejo	3317	1491	3777-69-3	2-pentilfurano	86.ª reunión del JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica y valor de ensayo actualizados
Viejo	2494	1497	623-30-3	3-(2-furil)acroleína	86.ª reunión del JECFA	Completo	Intervalo del punto de fusión actualizado
Viejo	3586	1502	65545-81-5	2-fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	86.ª reunión del JECFA	Completo	Valor de ensayo y descripciones físicas y de olor actualizados
Viejo	3609	1504	1193-79-9	2-acetil-5-metilfurano	86.ª reunión del JECFA	Completo	Descripción de la apariencia física actualizada; gravedad específica
Viejo	3391	1506	10599-70-9	3-acetil-2,5-metilfurano	86.ª reunión del JECFA	Completo	Intervalo de gravedad específica actualizado
Viejo	2495	1511	623-15-4	4-(2-furil)-3-buten-2-ona	86.ª reunión del JECFA	Completo	Apariencia física e intervalo del punto de fusión actualizados
Viejo	2435	1513	10031-90-0	Etil-3-(2-furil)propanoato	86.ª reunión del JECFA	Completo	Forma física, índice de refracción y gravedad específica actualizados
Viejo	2865	1517	7149-32-8	Fenetil-2-furoato	86.ª reunión del 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	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	5'-desaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: 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. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Ácido proil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: 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. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2018 (CCFA 50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base de la petición: 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. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Estados Unidos Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la producción de D-alulosa o cetosas de la D-fructosa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente. NOTA: La confirmación de los datos se presentó en respuesta a la CL 2018/28-FA.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen modificado de alfa-amilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA 48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2015 (CCFA 47)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2015 (CCFA 47)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA 48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2014 (CCFA 46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA 47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contengan almidón.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Beta-glucanasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base de la petición: 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 bacteriana durante la fabricación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Quimosina de <i>Camelus dromedaries</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Base de la petición: La quimosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la κ-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso clave absoluto en toda la elaboración de quesos, mediante el cual la leche líquida se coagula (precipita) y se convierte en forma semisólida por la acción catalítica de agentes coagulantes, como la quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es la producción de queso. Además, la quimosina puede utilizarse en la producción de productos lácteos fermentados, donde puede utilizarse para aumentar la viscosidad de la preparación. El queso fresco (<i>quark</i>) es un ejemplo de producto lácteo fermentado en el que se utilizan agentes coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Colagenasa de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producida por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.
	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base de la petición: Esta enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, lo que proporciona ventajas tecnológicas en la cocción. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.
	Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2014 (CCFA 46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)	Base de la petición: Esta enzima se utiliza para hornear, ya que forma enlaces interproteicos en la masa, fortalece la masa y aumenta su capacidad de retener el gas y mejora sus propiedades de manipulación. Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.
	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2021 (CCFA 52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o: Intertek Shahzad Tafazoli, MAsc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900 ext. 0268	Base de la petición: La enzima cataliza la conversión de L-glutamina en L-glutamato, y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico e hidrolizados proteínicos ricos en ácido glutámico. Estos, a su vez, se añaden a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir un sabor salado o "umami". Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Inulasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que naturalmente contengan inulina.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Lactasa de <i>Bifido bacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: 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 para formar glucosa y galactosa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Lipasa de <i>Mucorja varicus</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Fosfolipasa C específica del fosfatidilinositol de una cepa modificada genéticamente de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA 48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA 49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la elaboración de productos de levaduras para hidrolizar el ARN, y aumentar así los niveles de ribonucleótidos y mejorar el sabor umami.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Fosfolipasa A2 de páncreas de cerdo expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2014 (CCFA 46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dra. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Fosfolipasa A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> expresada en <i>S. violaceoruber</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA 48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Nagase ChemteX Corporation Sr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base de la petición: 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Proteasa acualisina 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2017 (CCFA 49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base de la petición: 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 enzima proporciona varias ventajas durante la elaboración de productos de panadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - mayor friabilidad de ciertos productos, como el pan para hamburguesas <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Transglucosidasa/alfaglucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfaglucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2016 (CCFA 48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)</p>	<p>Base de la petición: La enzima alimentaria cataliza tanto las reacciones hidrolíticas como la de transferencia en la incubación con α-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 isomaltoligosacáridos y en la fabricación de alcohol de boca, lisina, ácido láctico y MSG.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>
	Xilanasas de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la petición: 2015 (CCFA 47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (twit@novozymes.com)</p>	<p>Base de la petición: 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 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la petición
	Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2014 (CCFA 46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la industria cervecera y procesos para hidrolizar arabinosilanos 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.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente.</p>