



**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales  
con condición de observador ante el Codex

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Roma (Italia)

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

**PLAZO:** **15 de enero de 2026**

**OBSERVACIONES: A:**

Secretaría  
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios  
Centro Nacional de China para la Evaluación de los Riesgos en Materia de Inocuidad de los Alimentos (CFSA),  
Building 2,  
No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022 (China),  
Correo electrónico: [ccfa@cfsa.net.cn](mailto:ccfa@cfsa.net.cn)

**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](mailto:codex@fao.org)

## SOLICITUD DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIONES

1. Se invita a los miembros y observadores a:
  - i) enviar sus observaciones sobre sustancias ya incluidas en la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA);
  - ii) presentar información sobre nuevas sustancias para su inclusión en la Lista de prioridades; o
  - iii) confirmar las anteriores solicitudes y disponibilidad de datos.
2. La información y las observaciones se presentarán teniendo en cuenta los siguientes anexos de la presente carta circular:
  - 2.1 Para presentar información sobre nuevas sustancias, consulte:

**Anexo 1:** Criterios para la inclusión de sustancias en la Lista de prioridades.

**Anexo 2:** Formulario para la presentación de sustancias que deberán ser evaluadas por el JECFA.
  - 2.2 Para información sobre la Lista de prioridades, a la que pueden formular observaciones, consulte:

**Anexo 3:** Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, remitida a la FAO y la OMS para su seguimiento.
  - 2.3 Para confirmar las solicitudes anteriores, consulte:

**Anexo 4:** Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos.

3. La información y las observaciones presentadas en respuesta a esta carta circular serán examinadas en la 56.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Anexo 3**(Apéndice XI del documento [REP25/FA](#))**LISTA DE PRIORIDADES DE SUSTANCIAS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA****PARTE A: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA**

<b>N.º</b>	<b>Sustancia(s)</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>	<b>Prioridad*</b>
1.	Acesulfamo (SIN 950), Sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), Amaranto (SIN 123), Extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA52</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> No aplicable</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> ICBA</p> <p>Maia Jack (<a href="mailto:mjack@americanbeverage.org">mjack@americanbeverage.org</a>)</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Sobre la base de la recomendación 27 que figura en el documento CRD2 de la 52.ª reunión del CCFA, se formularon las siguientes preguntas al JECFA:</p> <p>El GT solicita que el GT encargado de la lista de prioridades del JECFA para que el CCFA, en su 52.ª reunión, considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA:</p> <p><b>Parte 1:</b> El CCFA solicita al JECFA que comente y analice las siguientes preguntas sobre el método presupuestario refinado y el enfoque de evaluación de la admisión escalonada presentado por ICBA:</p> <p>a. ¿Es científicamente sólido el enfoque propuesto por ICBA? ¿En qué medida es conservadora la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfamo de potasio (SIN 950), sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) y los colorantes amaranto (SIN 123) y extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))?</p> <p>¿En qué medida es conveniente aplicar múltiples parámetros de refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de los productos que contienen la sustancia, etc.) en el cálculo del método presupuestario?</p> <p>¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por ICBA sobre las que se deba informar al CCFA?</p> <p>¿Es el enfoque presentado por ICBA adecuado para determinar la exposición alimentaria a colorantes y</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>edulcorantes en bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si es segura una dosis máxima de uso propuesta?</p> <p>¿Es conveniente que el CCFA utilice las estimaciones de la exposición alimentaria proporcionadas para las bebidas no lácteas del método presupuestario refinado y las evaluaciones de la ingesta escalonada presentadas por ICBA para determinar las dosis máximas de uso de los edulcorantes en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 de la NGAA, y los colorantes en la categoría de alimentos 14.1.4 de la NGAA, para determinar que la exposición podría ser inferior a la IDA establecida por el JECFA?</p> <p><b>Parte 2:</b> El CCFA solicita al JECFA que realice una estimación de la exposición alimentaria al acesulfamo de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y a las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), amaranto (SIN 123) y annato, base de norbixina, (SIN 160b(ii)))) en la categoría de alimentos 14.1.4, para verificar si las dosis máximas de uso sometidas a consideración no dan lugar al exceso de la IDA en el marco de la exposición global de todos los usos de aditivos en la dieta. Aunque en general se utilizarán dosis más bajas de los aditivos alimentarios, las dosis máximas propuestas son 600 mg/kg para acesulfamo de potasio (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y 300 mg/kg (“sobre la base de sacarina sódica”) para sacarinas (SIN 954(i)-(iv))), 100 mg/kg para amaranto (SIN 123) y 50 mg/kg (“sobre la base de norbixina”) para annato, base de norbixina, (SIN 160(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4. Se ha propuesto reducir la dosis de uso de las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)) a 230 mg/kg en la categoría de alimentos 14.1.4. Cualquier observación del JECFA sobre la inocuidad de estas dosis máximas de uso podría ser de utilidad.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
2.	Bentonita (SIN 558)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Establecimiento de especificaciones (plomo)</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA52</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> USP</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Habida cuenta del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. revise las especificaciones para el plomo en la tierra diatomácea y el carbón activado, y</li> <li>ii. evalúe los datos disponibles para sustentar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita.</li> </ul>	3
3.	Beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y betacarotenos (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> NATCOL <a href="mailto:secretariat@natcol.org">secretariat@natcol.org</a> <u>IACM</u></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Consideración de la recomendación 6 que figura en el documento CRD2 de la 53.ª reunión del CCFA. La Secretaría del JECFA propuso considerar reevaluar la exposición, en particular debido a las discrepancias en la información sobre las dosis de uso en las categorías de alimentos de la NGA y las dosis de uso proporcionados al JECFA en evaluaciones anteriores.</p> <p>El CCFA desea clara información sobre la exposición al beta-apo-8'- carotenal y también a los BETACAROTENOS por separado, para poder aplicar estrategias adecuadas de gestión de riesgos.</p> <p>La Secretaría del JECFA indicó que estaba dispuesta a considerar las necesidades del CCFA en el curso de la reevaluación de la exposición a estas sustancias.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	1
4.	Extracto de zanahoria negra (SIN 163(vi))	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes – Caracterización e información toxicológica</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2027</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> NATCOL</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra como la forma en polvo en su 87.ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo llegar a una conclusión sobre su inocuidad ni establecer especificaciones. Se necesitan caracterizaciones adicionales y datos toxicológicos, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. datos relativos a la caracterización completa de los componentes de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibra, minerales y polifenoles no antocianinos en cinco lotes de cada una de las formas líquidas y en polvo del</li> </ul>	2

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<a href="mailto:secretariat@natcol.org">secretariat@natcol.org</a>	<p>extracto de zanahoria negra; y</p> <p>ii. al menos un estudio de 90 días de la toxicología sobre un extracto bien caracterizado representativo del material que se comercializa.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	
5.	Extracto de campanilla azul, SIN 163(xi)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones</p> <p><b>Propuesto por:</b> Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes</p> <p><b>Apoyado por:</b> Canadá</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2025 (CCFA55)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedores de los datos:</b> Sarah Codrea, director ejecutivo, Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes 1101 17th St NW, Suite 700, Washington, DC 20036, Correo electrónico: <a href="mailto:scodrea@iacmcolor.org">scodrea@iacmcolor.org</a></p> <p><b>Penny Marsh</b>, Sensient Technologies Corporation; 777 East Wisconsin Avenue; Milwaukee, WI 53202-5304, EE. UU. Correo electrónico: <a href="mailto:Penny.marsh@sensient.com">Penny.marsh@sensient.com</a></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El extracto de campanilla azul tiene las funciones de colorante alimenticio en los productos alimenticios. Actualmente, el aditivo no figura en la NGAA. En la 99.ª reunión del JECFA sobre la evaluación toxicológica y/o consideración de las especificaciones, el JECFA llegó a la conclusión de que no podía terminar la evaluación de la inocuidad del extracto de campanilla azul debido a la naturaleza limitada de los datos toxicológicos, a las incertidumbres relativas a las especificaciones de los productos comerciales y a la caracterización de los materiales de ensayo en los estudios de toxicidad presentados. La IACM se compromete a proporcionar datos adicionales para contribuir a la finalización de la evaluación.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	1
6.	Sustancias aromatizantes  (13 nuevas propuestas y 111 previamente presentadas para la evaluación de la inocuidad, 11 nuevas propuestas para la	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Organización Internacional de la Industria del Aroma (IOFI)</p> <p><b>Apoyado por:</b> Estados Unidos de América</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2019 a 2025 (CCFA51 a</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Evaluación o reevaluación de la inocuidad, establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según proceda. <i>Remitirse a los cuadros de aromatizantes del Anexo 2</i></p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	No aplicable

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	revisión de las especificaciones y 10 previamente presentadas para la revisión de las especificaciones; véase el Anexo 2, partes C1, C2 C3 y C4, respectivamente).	CCFA55) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025 <b>Proveedor de los datos:</b> IOFI, Dr. Sean V. Taylor ( <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> )		
7.	Aromatizantes: (+)carvona (N.º 380.1) y (-)-Carvona (N.º 380.2)	<b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA <b>Propuesta por:</b> JECFA <b>Año de solicitud:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2026 <b>Proveedor de los datos:</b> IOFI, Dr. Sean V. Taylor ( <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> )	<b>Motivo de la solicitud:</b> (Véase el informe de la 86.ª reunión del JECFA o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3). Se necesitan datos adicionales para terminar la evaluación de la exposición: <ul style="list-style-type: none"><li>(+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes;</li><li>(-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos.</li></ul> <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado	No aplicable
8.	Aromatizantes: (Pentanoato de etilo 2-metilo (N.º 214), cis-3-hexen-1-ol (N.º 315), mentol (N.º 427), l-mentil L-lactato (N.º 433), mirceno (N.º 1327), maltol (N.º 1480), 2-pentilfurano (N.º 1491), 3-(2-furil)acroleína (N.º 1497), 3-(5-metil-2-furil)- butanal (N.º 1500), 2-furilmetilcetona (N.º 1503), 3-acetil-2,5- dimetilfurano (N.º 1506), (2-furil)-2- propanona (N.º	<b>Tipo de solicitud:</b> Revisar las especificaciones del JECFA <b>Propuesta por:</b> CCFA51 <b>Año de solicitud:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Abril de 2019 <b>Proveedor de los datos:</b> IOFI Dr. Sean V. Taylor ( <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> )	<b>Motivo de la solicitud:</b> (Véase CX/FA 19/51/4 Add.2) Solicita que se reconsideren las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86.ª reunión del JECFA (enumerados en el Anexo 1 o el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las lagunas introducidas entre las especificaciones del JECFA (algunos de sus artículos) y los productos comercialmente disponibles para cada compuesto.	No aplicable

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	1508), 4-(2-furil)-3-butén-2- una (N.º 1511) y furfural metil éter (N.º 1520))			
9.	Extracto de fruta del monje	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de toxicología, la inocuidad y la exposición</p> <p><b>Propuesta por:</b> Consejo del Control de Calorías (CCC)</p> <p><b>Apoyado por:</b> Malasia</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2025 (CCFA55)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Juan Cristian Santa Maria,  director superior de Asuntos Científicos y Reguladores, Tate &amp; Lye, 5450 Prairie Stone Pkwy, Hoffman Estates, IL 60192, EE. UU.</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El extracto de fruta del monje tiene las funciones de potenciador del sabor y edulcorante en los productos alimenticios. El CCC solicita la evaluación de toxicología y la inocuidad para el uso del extracto de fruta del monje como edulcorante en los alimentos</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	1
10.	Neohesperidin Dihidrochalcona	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de inocuidad</p> <p><b>Propuesta por:</b> Asociación Internacional de Edulcorantes (ISA)</p> <p><b>Apoyado por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2025 (CCFA55)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos :</b> Jesús Cano Hernández,  gerente de Asuntos Científicos y Regulatorios, HEALTHTECH BIOACTIVES, S.L.U.  Carretera de Zeneta, 143-145 El Raiguero - La Villa, 30130 Beniel (Murcia), España  Tel.: +34 968 01 2000</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Neohesperidina dihidrochalcona es un aditivo utilizado como potenciador del sabor y edulcorante derivado de la hidrogenación de la neohesperidina, un flavonoide que se encuentra en las naranjas amargas. El aditivo no figura en la NGAA, pero tiene un amplio uso en EE. UU. y la Unión Eueropea en una amplia gama de productos alimenticios correspondientes a varias categorías de alimentos de la NGAA.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Barreras comerciales debido a diferencias regulatorias en los distintos países.</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Correo electrónico: <a href="mailto:regulatory@htba.com">regulatory@htba.com</a> o <a href="mailto:jcano@htba.com">jcano@htba.com</a></p>		
11.	Bisulfito de potasio (SIN 228)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas (OENOPPIA)</p> <p><b>Apoyado por:</b> Australia</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2025 (CCFA55)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Stéphane La Guerche, Gerente general, GRUPO ESSECO Via San Cassiano 99, 28 069 SAN MARTINO DI TRECATE Teléfono: + 39 0321 790 1 Fax: + 39 0321 779646 Correo electrónico: <a href="mailto:slaquerche@oenoppia.com">slaquerche@oenoppia.com</a></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Debido a su proporción de dióxido de azufre, el bisulfito de potasio se utiliza como agente antimicrobiano y antioxidante en la elaboración del vino para preservar su calidad y frescura. Recientemente se ha realizado una evaluación de riesgos que indica la necesidad de reevaluar la evaluación realizada por el JECFA en 1998.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Barreras comerciales debido a diferencias regulatorias en los distintos países.</p>	1
12.	<p>Fosfatos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato diácido de sodio (SIN 339(i))</li> <li>• Hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii))</li> <li>• Fosfato trisódico (SIN 339(iii))</li> <li>• Fosfato diácido de potasio (SIN 340(i))</li> <li>• Hidrogenofosfato dipotásico</li> </ul>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad. Evaluación de la inocuidad, abordando también el consumo de bebés menores de 12 semanas de edad.</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCNFSDU</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Datos de la exposición alimentaria: ISDI</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El CCNFSDU, en su 43.ª reunión, convino en que el uso de los fosfatos (SIN 339(i), 339(ii) y 339(iii) y el SIN 340(i), 340(ii) y 340(iii)) como reguladores de la acidez a 45 mg/100 ml como fósforo individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, potasio y fósforo establecidos en la Sección 3.1.3(e) de CXS 72-1981 en todos los tipos de preparados estaba justificado tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no ha evaluado adecuadamente los riesgos de los aditivos para los niños menores de 12 semanas. Antes de la ratificación, es necesaria una evaluación adecuada de la inocuidad en esta</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	(SIN 340 (ii)) • Fosfato tripotásico (SIN 340(iii))	<a href="mailto:Secretariat@isdi.org">Secretariat@isdi.org</a> Datos de la evaluación de la inocuidad: Asociación de Ácidos Fosfóricos y Fosfatos (PAPA) <a href="mailto:cms@cefic.be">cms@cefic.be</a>	subpoblación. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado	
13.	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476)	<b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad <b>Propuesta por:</b> FoodDrinkEurope <b>Apoiado por:</b> Colombia; Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024 <b>Proveedor de los datos:</b> FoodDrinkEurope Avenue des Nerviens 9-31 - 1040 Bruselas, Bélgica, <a href="mailto:l.terzi@fooddrinkeurope.eu">l.terzi@fooddrinkeurope.eu</a> Y la Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas, Bélgica, <a href="mailto:info@efema.org">info@efema.org</a>	<b>Motivo para la solicitud:</b> En 2017, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) reevaluó el polirricinoleato de poliglicerol (E 476) como aditivo alimentario y consideró que el conjunto de datos disponible justifica el cambio de la IDA de 7,5 mg/kg de peso corporal al día asignada por el Comité Científico de la Alimentación (SCF) en 1978, por una nueva IDA de 25 mg/kg de peso corporal al día. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado	
14.	Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN 432), Polioxietileno (20) monoleato de sorbitán (SIN 433), Polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434), Polioxietileno (20) monostearato de sorbitán (SIN 435), Polioxietileno (20)	<b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad <b>Propuesta por:</b> JECFA <b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024 <b>Proveedor de los datos:</b> Ingredientes de alimentos especiales de la UE (EUSFI), Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas, Bélgica <a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a> Y EFEMA <a href="mailto:info@efema.org">info@efema.org</a>	<b>Motivo de la solicitud:</b> El JECFA observó en su 89.ª reunión que había evaluado cinco ésteres de polioxietileno de sorbitán (polisorbatos) en su 17.ª reunión, y que se habían establecido especificaciones. El JECFA recomienda que se soliciten nuevos datos para su evaluación completa. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	tristearato de sorbitán (SIN 436)			
15.	Dióxido de silicio, amorfo (SIN 551)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad del dióxido de silicio amorfo (SIN 551), incluyendo la evaluación de la toxicología, evaluación de la exposición y las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> IFAC</p> <p><b>Apoiado por:</b> EE. UU.</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedores de los datos:</b> IFAC</p> <p><b>Sabrina Migliorini</b>, directora del Grupo Sectorial, Asociación de Productores de Sílice Amorfa Sintética (ASASP), Grupo Sectorial Cefic <a href="mailto:smi@cefic.be">smi@cefic.be</a></p> <p><b>Joel F. Carpenter</b> <a href="mailto:joel.f.carpenter@gmail.com">joel.f.carpenter@gmail.com</a></p> <p><b>Berit Dockter</b>, gerente superior, Asuntos Científicos y Reguladores, Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios, <a href="mailto:bdockter@foodingredientfacts.org">bdockter@foodingredientfacts.org</a></p>	<p><b>Motivo para la solicitud:</b> El dióxido de silicio (SIN 551) está permitido en una variedad de categorías de alimentos como antiaglutinante, antiespumante y sustancia inerte. EL SIN 551 proporciona propiedades antiaglutinantes para evitar el aglomeramiento de los alimentos en polvo. El SIN 551 también sirve como sustancia inerte para ayudar en el manejo y las aplicaciones de aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromatizantes y nutrientes.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Las cuestiones relativas al tamaño de las partículas del dióxido de silicio han afectado a la evaluación de los datos de toxicidad disponibles. Preguntas similares sobre el dióxido de titanio llevaron a la retirada de su aprobación como aditivo alimentario en varias jurisdicciones. Las perturbaciones comerciales resultantes se citan como un motivo importante para que el JECFA dé prioridad a la reevaluación de la inocuidad del dióxido de titanio (véanse las respuestas presentadas a la carta circular CL 2021/61-FA en la 52.ª reunión del CCFA).</p>	1
16.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); Triestearato de sorbitán (SIN 492); Monolaurato de sorbitán (SIN 493), Monooleato de sorbitán (SIN 494); Monopalmitato de sorbitán	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Ingredientes Alimentarios Especiales de la UE (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruselas,</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Anteriormente se solicitó que se revisaran las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 a fin de sustituir el método de identificación de la gama de solidificación, según se indica en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495, por la prueba de identificación "índice de acidez, índice de yodo, cromatografía de gases".</p> <p>Sin embargo, el JECFA recomienda que se haga una solicitud de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres de ácidos grasos del sorbitán (SIN 491 a 495). Las especificaciones del grupo pueden</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	(SIN 495)	Bélgica <a href="mailto:info@specialtyfoodingredients.eu">info@specialtyfoodingredients.eu</a> y EFEMA <a href="mailto:info@efema.org">info@efema.org</a>	revisarse en espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad.  <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado	
17.	Glucósidos de esteviol	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad <b>Propuesta por:</b> ISC <b>Apoyado por:</b> EE. UU. <b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024 <b>Proveedor de los datos:</b>  Brendan Naulty, director comercial, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901  El fabricante está representado por: Jakub Rusek, director ejecutivo del Consejo Internacional de la Estevia, Oficina Mundial- Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruselas Bélgica	<b>Motivo de la solicitud:</b> Los glucósidos de esteviol modificados enzimáticamente (denominado normalmente bioconversión) fueron evaluados en la 87.ª reunión del JECFA (2019). Las especificaciones generadas incluían varios métodos de fabricación en el apéndice 3. La especificación describía el organismo de producción enzimática aceptable y la fuente génica. Se ha desarrollado un método similar de fabricación para producir glucósidos de esteviol modificados enzimáticamente utilizando 1. Fuentes alternativas para que los genes modifiquen la E coli para fabricar las enzimas que transforman un producto de extracto de stevia en rebaudiosida M y 2. Una enzima adicional. Se solicita el método de fabricación adicional para su evaluación. El nuevo proceso de producción de modificación enzimática da como resultado una especificación idéntica y, en consecuencia, no se solicitan cambios en las especificaciones del glucósido de esteviol ni en las categorías de alimentos o las dosis de uso.  <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Barreras comerciales debido a requisitos reglamentarios diferentes.	3
18.	Sucroglicéridos (SIN 474)	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la exposición <b>Propuesta por:</b> CCFA51 <b>Año de solicitud:</b> 2019 (CCFA51) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA <b>Proveedor de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA	<b>Motivo de la solicitud:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.ª reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición.	1
19.	Sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473)	<b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes - evaluación de la exposición	<b>Motivo de la solicitud:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p><b>Propuesta por:</b> el JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2027</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Japón  <a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a></p>	<p>exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.<sup>a</sup> reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición.</p> <p>En su 89.<sup>a</sup> reunión, el JECFA consideró que debían proporcionarse exposiciones alimentarias más refinadas. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. las dosis de uso habituales o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y</li> <li>ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF y/o SOE, pero en los que nunca se utilizan.</li> </ul> <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 formato de cuadro, esquematizando los alimentos registrados en el sistema FoodEx2 con las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de la esquematización para todas las reuniones. <u>Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación.</u></p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	
20.	Oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes - evaluación de la exposición</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2027</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Japón</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, un país miembro expresó el temor de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la 51.<sup>a</sup> reunión del CCFA solicitó la evaluación de la exposición.</p> <p>En su 89.<sup>a</sup> reunión, el JECFA consideró que debían proporcionarse exposiciones alimentarias más refinadas. Concretamente, el JECFA recomienda que los</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a>	<p>patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>iii. las dosis de uso habituales o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y</li> <li>i. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF y/o SOE, pero en los que nunca se utilizan.</li> </ul> <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 formato de cuadro, esquematizando los alimentos registrados en el sistema FoodEx2 con las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia de la esquematización para todas las reuniones. Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	
21.	Tocoferol concentrado, mezcla (SIN307b)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad. Evaluación de la inocuidad abordando también el consumo de bebés menores de 12 semanas de edad.</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCNFSDU</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El CCNFSDU, en su 43.<sup>a</sup> reunión, convino en que el uso de tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados para lactantes correspondientes a CXS 72-1981 estaba justificado tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, el aditivo no tiene una evaluación de riesgos adecuada del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesaria una evaluación adecuada de la inocuidad en esta subpoblación.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	1

N.º	Sustancia(s)	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
22.	PROPILENGLICOL (SIN 1520)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA54</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2024 (CCFA54)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedores de los datos:</b> Berit Dockter, gerente superior, Asuntos Científicos y Reguladores, Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC),</p> <p>Correo electrónico: <a href="mailto:bdockter@foodingredientfacts.org">bdockter@foodingredientfacts.org</a></p> <p>Maia Jack, Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA),</p> <p>Correo electrónico: <a href="mailto:mjack@americanbeverage.org">mjack@americanbeverage.org</a></p>	<p><b>Base de la solicitud:</b> El propilenglicol tiene las funciones de sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado y humectante en productos alimenticios. El Comité solicita una reevaluación de la inocuidad del uso del propilenglicol como sustancia inerte de los alimentos en general y, en particular, de su uso como sustancia inerte de aromatizantes en la CA 14.1.4</p> <p>Debido a un posible problema de exposición relacionado con la dosis máxima de uso propuesta de 3 000 mg/l en la categoría de alimentos 14.1.4, el CCFA, en su 54.ª reunión, acordó solicitar que la evaluación del JECFA tuviera también en cuenta la dosis de uso de 1 000 mg/l para comparar los efectos de estas dosis de uso en la evaluación global.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	1
23.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475).	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y la exposición, actualización de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA55</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2025 (CCFA55)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedores de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Sobre la base de CX/FA 25/55/3, el JECFA convino en su 99.ª reunión que era necesario realizar una evaluación de la exposición alimentaria de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475). Sin embargo, la evaluación de la exposición no pudo realizarse utilizando la base de datos FAO/OMS sobre consumo crónico individual de alimentos (CIFOCoSS) debido a la incapacidad de asignarla al gran número de categorías de alimentos con las dosis de uso proporcionadas. En la 99.ª reunión del JECFA se señaló que se estaba realizando una esquematización de las categorías de alimentos entre las categorías de FoodEx2 utilizadas para los datos sobre el consumo de alimentos y las categorías de alimentos de la NGAA, y se recomendó que se finalizara para permitir la evaluación de la exposición alimentaria.</p> <p>Algunos miembros expresaron su preocupación por los contaminantes ésteres de 3-monocloropropano-1,2 (MCPDEs) y los EG (ésteres glicídicos) asociados con los</p>	1

<b>N.º</b>	<b>Sustancia(s)</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>	<b>Prioridad*</b>
			<p>ésteres poliglicéridos de ácidos grasos y la necesidad de establecer límites máximos en los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos recopilando información sobre las dosis actuales de los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDEs) y los ésteres glicídicos en el SIN 475 y la realización de la evaluación de la exposición con respecto a estas impurezas resultantes del uso del SIN 475.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>	

**PARTE B: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA**

<b>N.º</b>	<b>Sustancia(s)</b>	<b>Información general</b>	<b>Observaciones sobre la solicitud</b>
1.	Carbón activado (carbón activo)	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Revisión de las especificaciones (plomo)</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA52</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> USP</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Habida cuenta del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. revise las especificaciones sobre el plomo para la tierra diatomácea y el carbón activado, y</li> <li>ii. evalúe los datos disponibles para apoyar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita.</li> </ul> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
2.	Tierra diatomácea	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Revisión de las especificaciones (plomo)</p> <p><b>Propuesta por:</b> CCFA52</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> USP</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Habida cuenta del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. revise las especificaciones sobre el plomo para la tierra diatomácea y el carbón activado, y</li> <li>ii. evalúe los datos disponibles para apoyar el desarrollo de una especificación sobre el plomo para bentonita.</li> </ul> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
3.	Proteasa de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2026</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Atsushi Kawahara (director general del Departamento de Garantía)</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> La proteasa neutra puede ser beneficiosa en el procesado de todas las materias primas de los alimentos que contienen proteínas de forma natural. Al descomponer la proteína contenida en la materia prima, es eficaz en la producción de pan, preparados para lactantes, cerveza, bebidas de malta y licores con un contenido de alcohol del 15 % o más. También se utiliza para añadir sabor a sopas y caldos, salsas y productos similares y aperitivos listos para el consumo con asimilaciones de proteínas como el extracto de levadura.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>

		de Calidad) Correo electrónico: <a href="mailto:akawahara@hbi-enzymes.com">akawahara@hbi-enzymes.com</a> Tel: +81-790-64-1201; Fax: +81-790-64-1202	
4.	Quimosina de <i>Camelus dromedaries</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesta por:</b> Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2021 <b>Proveedor de los datos:</b> Chr-Hansen A/S. Christina Westphal Christensen <a href="mailto:dkchwe@chr-hansen.com">dkchwe@chr-hansen.com</a>	<b>Motivo de la solicitud:</b> La quimosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la $\kappa$ -caseína, la principal proteína de la leche. Este es absolutamente el principal primer paso en toda la producción del queso, a través del cual la leche líquida se coagula (precipita) y se convierte en una forma semisólida por la acción catalítica de coagulantes, como la quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es en la producción de queso. Además, la quimosina se puede utilizar en la producción de productos de leche fermentada, donde se puede utilizar para aumentar la viscosidad de la preparación. El Quarg (quark) es un ejemplo de producto de leche fermentada en el que se utilizan coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado
5.	Endo-1,4- $\beta$ -xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanctis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesta por:</b> Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de los datos:</b> Puratos NV, Olivier Maigret <a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a>	<b>Motivo de la solicitud:</b> La enzima cataliza la conversión de arabinoxilano en oligosacáridos de arabinoxilano, aportando beneficios tecnológicos en la cocción. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado
6.	Glutaminasa de <i>Aspergillus tubingensis</i>	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesta por:</b> Japón <b>Año de solicitud:</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de	<b>Motivo de la solicitud:</b> 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 y de hidrolizados de proteínas ricas en ácido glutámico. A su vez, estos se añaden a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir sabor salado o umami. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han

		2025 <b>Proveedor de los datos:</b> Akio Ichihara, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. <a href="mailto:ichihara@snc-enzymes.co.jp">ichihara@snc-enzymes.co.jp</a> , +81566-75-7555	identificado
7.	Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producida por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesta por:</b> Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2018 <b>Proveedor de los datos:</b> Puratos NV, Olivier Maigret <a href="mailto:omaignret@puratos.com">omaignret@puratos.com</a>	<b>Motivo de la solicitud:</b> La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructo-oligosacáridos, teóricamente a partir de todos los materiales alimenticios que contienen inulina de forma natural. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado
8.	Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones <b>Propuesta por:</b> Unión Europea <b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024 <b>Proveedor de los datos:</b> Novozymes A/S, Peter Hvass ( <a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a> )	<b>Motivo de la solicitud:</b> El preparado enzimático lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante el procesado de la leche y otros productos lácteos que contienen lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos con contenido reducido de lactosa para personas intolerantes a la lactosa, así como productos lácteos con mejor consistencia y mayor dulzor debido a la hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa. <b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado
9.	Fosfolipasa A2 (PLA2) del páncreas porcino expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes de evaluación completa – Evaluación por el JECFA en su 95.ªreunión <b>Propuesta por:</b> JECFA <b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53) <b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025 <b>Proveedor de los datos:</b> DSM-Firmenich Paola Montaguti	<b>Motivo de la solicitud:</b> Debido a la tardía presentación de los datos toxicológicos de gran relevancia, otra información que faltaba y limitaciones de tiempo, el JECFA, en su 95.ªreunión, no pudo finalizar esta evaluación. El JECFA recomendó en su 95.ª reunión que la evaluación de este preparado enzimático fuera terminada en una reunión futura.  El JECFA, en su 95.ªreunión, pidió a la Secretaría del JECFA que instara al patrocinador y a los miembros del Codex a que se aseguraran de que la siguiente información adicional estuviera disponible para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de prioridades del CCFA para el

		<p><a href="mailto:Paola.montaguti@dsm-firmenich.com">Paola.montaguti@dsm-firmenich.com</a></p>	<p>JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado enzimático PLA2;</li> <li>• datos sobre la digestibilidad de los preparados enzimáticos que contienen tanto glucoamilasa como PLA2;</li> <li>• los resultados de cinco lotes diferentes de todos los tipos de preparados enzimáticos PLA2 utilizando el ensayo para determinar la actividad PLA2 proporcionada en el expediente;</li> <li>• información sobre la validación del método de análisis alternativo utilizado para determinar la actividad de PLA2 (esto debe incluir la descripción del método en inglés);</li> <li>• definición de la unidad para la actividad de PLA2 basada en el método de ensayo alternativo; y</li> <li>• datos analíticos utilizando el método alternativo validado para al menos cinco lotes diferentes de todos los productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Tomar nota de la solicitud del JECFA de que la Secretaría del JECFA inste al patrocinador y a los miembros del Codex a que se aseguren de que los datos adicionales solicitados por el JECFA estén disponibles para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la lista de prioridades del CCFA para el JECFA.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
10.	<p>Proteasa Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i>, cepa LMG5 25520</p>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El preparado enzimático se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de productos de panadería. La enzima alimenticia cataliza las hidrolizaciones de los enlaces péptidos. La adición de enzimas proporciona varios beneficios durante la producción de productos de panadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo más rápido de la masa al mezclarla;</li> <li>- Mejor maquinabilidad de la masa;</li> <li>- Reducción de la rigidez de la masa;</li> </ul>

		<p>Puratos NV Olivier Maigret (<a href="mailto:omaigret@puratos.com">omaigret@puratos.com</a>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de dar forma o moldeado;</li> <li>- Forma uniforme del producto de panadería;</li> <li>- Viscosidad regular de la masa, y</li> <li>- Mejora de la facilidad de mordida de ciertos productos como los panes para hamburguesas</li> </ul> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
11.	Ribonucleasa P. de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones – Evaluación por el JECFA en su 92.ª reunión</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto <a href="mailto:aejregulatory@amano-enzyme.com">aejregulatory@amano-enzyme.com</a></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> Durante su reciente evaluación de la ribonucleasa P, el JECFA, en su 92.ª reunión, observó que la ribonucleasa P también puede ser producida por <i>citrinum</i> RP-4, pero no se disponía de suficiente información sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P de <i>P. citrinum</i> RP-4, se necesitan estudios de toxicología con concentrado enzimático bien caracterizado.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
12.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Datos pendientes para terminar la evaluación – Evaluación por el JECFA, en su 95.ª reunión</p> <p><b>Propuesta por:</b> JECFA</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2023 (CCFA53)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Se confirmará en la 56.ª reunión del CCFA</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> El JECFA, en su 95.ª reunión, solicitó la siguiente información, antes de finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• método de análisis validado para determinar la actividad de la xilanasa, incluido el informe de validación;</li> <li>• definición de la unidad para la actividad de la <math>\alpha</math>-amilasa basada en el método de ensayo; y</li> <li>• datos analíticos utilizando el método validado para al menos cinco lotes diferentes de los productos disponibles comercialmente.</li> </ul> <p>Téngase en cuenta la solicitud de información técnica por el JECFA antes de finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>

13.	Acilglicerol lipasa de <i>Penicillium crustosum</i> expresado en <i>Penicillium crustosum</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2024 (CCFA54)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto <a href="mailto:aejregulatory@amano-enzyme.com">aejregulatory@amano-enzyme.com</a></p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> La enzima se utiliza en la elaboración de la leche para hidrolizar la unión del éster entre los ácidos grasos y el glicerol en monoglicéridos y diglicéridos para liberar ácidos grasos y glicerol. Esto da lugar a queso modificado con enzimas (QME), productos lácteos modificados con enzimas (LME) y mejora del sabor. La enzima también se utiliza en el procesado de grasas y aceite para mejorar la pureza relativa de los triglicéridos en el aceite.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
14.	Triacilglicerol lipasa de <i>Limtongozyma cylindracea</i>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Japón</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2024 (CCFA54)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2025</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Amano Enzyme Inc. Hidetaka Sugimoto <a href="mailto:aejregulatory@amano-enzyme.com">aejregulatory@amano-enzyme.com</a></p>	<p><b>Motivo de para la solicitud:</b> La enzima cataliza la hidrólisis de los lípidos en ácidos grasos y mono- y di-glicéridos o glicerol. Se utiliza en el procesado de la leche para producir queso modificado con enzimas (QME), productos lácteos modificados con enzimas (LME), mejora del sabor por el incremento de ácidos grasos libres. Procesado de grasas y aceites para producir ácidos grasos insaturados como el ácido docosahexaenoico (DHA) y el ácido eicosapentaenoico (EPA) así como la producción de ácidos grasos libres y en la cocción para producir monoglicéridos que actúan como emulsionantes y mejoran la estabilidad y elasticidad de la masa.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
15.	Transglutaminasa (EC 2,3.2,13) derivada de <i>Streptomyces mobaraensis</i> cepa M2020197	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de las especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> China</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2024 (CCFA54)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2024</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Yin Xiaoqiang (<a href="mailto:xiaoqiang.yin@dongshengbiotech.com">xiaoqiang.yin@dongshengbiotech.com</a>) Director de I+D, Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd., No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu China</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> La enzima utilizada en el procesado de alimentos y bebidas para catalizar la formación de enlaces cruzados entre los residuos de glutamina y lisina dentro y entre las proteínas de los alimentos. Estos enlaces cruzados aumentan el tamaño y la estructura de las proteínas de los alimentos, modificando así las propiedades físicas de los alimentos, como la resistencia a la rotura, la textura y la retención de la humedad.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>

**PARTE C: AROMATIZANTES PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA QUE SE EXAMINARÁN EN LA 55.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**C.1- TRECE (13) AROMATIZANTES PROPUESTOS PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA**

Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4981	6820-02-6	8-Metil-4-metilenenón-7-en-2-ona	II
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4982	2492342-84-2	4-(4-Metilpente-3-en-1-il)-5,6-dihidro- 2H-pirán-2-ona	III
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4983	2491702-14-6	4-Mercapto-1-octanol	I
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4984	2099712-94-2	2,11-Tetradecadienal	III
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4985	1801275-27-3	4,9-Dodecadienal	I
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	4993	34776-60-8	Disulfuro de metilo 3-metil-2-buten-1-il	III
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5003	149231-57-2	2,6-Octadienal	III
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5004	40556-69-2	2-Metiloctan-4-olide	II
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5005	10191-24-9	Ácido 3-hidroxihexanoico	I
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5006	58156-49-3	3-Metil-3-buten-1-tiol	I
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5012	2762033-61-2	5-Acetoxioctadecanoato de etilo	I
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5021	2775350-66-6	S-(3-Metilbut-3-en-1-il) 4-(formiloxi)butanotioato	III
<i>Nuevo 55.<sup>a</sup></i>	5022	2775350-67-7	S-Bután-2-il 4-(formiloxi)butanotioato	III

**C.2- CIENTO ONCE (111) AROMATIZANTES PRESENTADOS PREVIAMENTE AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA**

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
1.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	3038	126-14-7	Octaacetato de sacarosa	III
2.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	3811	20702-77-6	Neohesperidina dihidrochalcona	III
3.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	4825	2277-20-5	E)-6-Nonenal	I
4.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	4943	111-20-6	Ácido decanedioico	I
5.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	4944	6402-36-4	Ácido <i>trans</i> -2-dodecenedioico	I
6.	Presentado en la 54.ª reunión del CCFA	4945	174155-46-5	<i>cis</i> -8-Decenal	I
7.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)	
8.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4074	6321-45-5	Valerato de alilo	
9.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4072	20474-93-5	Crotonato de alilo	II
10.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahidro-2 <i>H</i> -piran-2-ona	I
11.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4673	7370-44-7	<i>delta</i> -Hexadecalactona	I
12.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4682	23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2 <i>H</i> )-naftol	I
13.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4742	917750-72-2	1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexilo)etanona	III
14.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4687	544409-58-7	(±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
15.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4836	137363-86-1	Solución al 10% de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
16.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4842	911212-28-7	2,4,5-Tritiooctano	III
17.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4817	38634-59-2	S-[(Metiltio)metil]tioacetato	I
18.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4870	17564-27-1	2-Etil-4-metil-1,3-ditolano	II
19.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4828	729602-98-6	1,1-Propanoditioacetato	III
20.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropil-2-metil-tetrahidrotiofeno-2-il)-acetato de etilo	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
21.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4843	1838169-65-5	3-(Alilditio)bután-2-ona	III
22.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4822	61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2 <i>H</i> -tiopiran-3-carboxaldehído	II
23.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4823	33368-82-0	Disulfuro de 1-propenil 2-propenil	II
24.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanetiól	I
25.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-metilheptan-4-ona	I
26.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
27.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4791	22236-44-8	3-(Acetiltio)hexanal	III
28.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-metil-3-hexanona	I
29.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4730	1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
30.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4734	1256932-15-6	3-(Metiltio)decanal	I
31.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
32.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4761	75631-91-3	Tioisovalerato de prenil	I
33.	Presentado en la 51.ª reunión del CCFA	4760	53626-94-1	Tioisobutirato de prenil	I
34.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4700	614-60-8	<i>o</i> -Ácido <i>trans</i> -cumárico	III
35.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4622	61683-99-6	Acetal de propilenglicol piperonal	III
36.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4627	6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
37.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4618	23495-12-7	Propinato de 2-fenoxietil	III
38.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4625	6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
39.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4629	5468-05-3	Fenilacetaldehído propilenglicol acetal	III
40.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4620	122-99-6	2-Fenoxietanol	III
41.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4619	92729-55-0	Propil 4- <i>tert</i> -butilfenilacetato	I
42.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4314	61810-55-7	Decanoato de fenetil	I

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
43.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	2860	94-47-3	Benzoato de fenetil	I
44.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4438	591-11-7	Beta-angelicalactona	I
45.	Presentado en la 43.ª reunión del CCFA	4195	87-41-2	Ftalida	III
46.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4768	67936-13-4	2,6,10-Trimetil-9-undecenal	I
47.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4612	645-62-5	2-Etil-2-hexenal	II
48.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4616	13019-16-4	2-Hexilidenoheptanal	II
49.	Presentado en la 45.ª reunión del CCFA	4486	5694-82-6	Acetal de glicerilo citral	I
50.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4902	22122-36-7	3-Metil-2(5H)-furanona	III
51.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
52.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4784	57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
53.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4939	2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanotioato	I
54.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-metil-1-butanol	I
55.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4883	556-27-4	S-Alil-L- sulfóxido de cisteína	II
56.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4935	98139-71-0	3-Metilbutano-1,3-ditioil	III
57.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4916	124831-34-1	2-Metil-3-buteno-2-tiol	I
58.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4938	2180135-08-2	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanotioato	I
59.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4901	2097608-89-2	O-Etil S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
60.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4900	64580-54-7	Disulfuro de hexilpropil	I
61.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4914	24963-39-1	Disulfuro de bis-(3-metil-2-butenil)	III
62.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4889	3877-15-4	Sulfuro de metilpropil	I
63.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4930	159017-89-7	4-Isopropoxicinamaldehído	I
64.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-7-metilcromán-2-ona y 7-hidroxi-4-(4'-hidroxi-3'-metoxifenil)-5-metilcromán-2-ona	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
65.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexametil-5,6,7,8-tetrahidonaftalen-2-il)etanona	II
66.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4892	4707-61-3	Ácido <i>cis</i> -2-hexilciclopropanoacético	II
67.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4890	27841-22-1	3- <i>p</i> -Menten-7-al	I
68.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4928	554-14-3	2-Metiltiofeno	II
69.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
70.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofeno-2-il)etanol	II
71.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4884	1569-60-4	6-Metil-5-hepten-2-ol	I
72.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4827	6090-09-1	1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
73.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4869	886449-15-6	4-( <i>l</i> -Mentoxi)-2-butanona	II
74.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4844	118026-67-8	(2 <i>E</i> ,4 <i>E</i> )-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
75.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
76.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4913	18478-46-1	3,7-Dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
77.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4785	25234-33-7	2-Octil-2-dodecenal	II
78.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4786	13893-39-5	2-Hexil-2-decenal	II
79.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4929	60857-05-8	4-Metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
80.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4920	220462-51-9	1-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
81.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4832	108715-62-4	2-(3-Benziloxipropil)piridina	III
82.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4829	616-45-5	2-Pirrolidona	I
83.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4818	1370711-06-0	<i>Trans</i> -1-etil-2-metilpropil 2-2-butenato	I
84.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i> )-3,8-Dimetil-5-prop-1-en-2-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
85.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4840	38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
86.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4807	1078-95-1	Acetato de pinocarvil	II

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
87.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4906	36687-82-8	L-Carnitina tartrato	III
88.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4868	61315-75-1	4-(4-Metil-3-penten-1-il)-2(5H)-furanona	III
89.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4896	2186611-08-3	N-(2-Hidroxi-2-feniletíl)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
90.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4882	1857330-83-9	N-(4-(Cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
91.	Presentado 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
92.	Presentado 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
93.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4881	1857331-84-0	N-(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
94.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4877	76733-95-4	(E)-3-(3,4-Dimetoxifenil)-N-[2-(3-metoxifenil)-etil]-acrilamida	III
95.	Presentado en la 52.ª reunión del CCFA	4835	877207-36-8	2,4-Dihidroxi-N-[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III
96.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4948	1129-69-7	2-Hexilpiridina	II
97.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4958	2308574-23-2	4-Formil-2-metoxifenil l-mentil glutarato	I
98.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodecen-12-olide	III
99.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4960	13474-59-4	Trans-alfa-bergamoteno	I
100.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4961	2369713-22-2	4-Metiltrideca-2E, 4-dienal	I
101.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4965	1622458-32-5	N-(1-((4-Amino-2,2-dióxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)isonicotinamida	III
102.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4966	6137-11-7	4-Metilheptán-3-ona	II
103.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4967	483-76-1	delta-Cadineno	I
104.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4970	2413115-68-9	2-Metil-1-(2-(5-(p-tolil)-1H-imidazol-2-il)piperidina-1-il)bután-1-	III

N.º	Historia del CCFA	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
				ona	
105.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4971	18794-84-8	Beta-Farneseno	I
106.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4972	23060-14-2	Dietil mercaptosuccinato	I
107.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4973	2411762-60-0	Acetato de 3-mercapto-3-metil-1-pentil	I
108.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4974	23986-74-5	Germacrene D >85%	I
109.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4977	65210-18-6	10-Hidroxi-4,8-dimetildec-4-enal	I
110.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-il)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano	III
111.	Presentado en la 53.ª reunión del CCFA	4980	2415657-73-5	Mezcla de (8Z,11Z)-heptadeca-8,11-dienal y (Z)-heptadec-8-enal	I

### C.3- LISTA DE ADICIONES DE 11 COMPUESTOS CON PRIORIDAD PROPUESTOS PARA LA MODIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

Historia	N.º de FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	3488	214	39255-32-8	Pentanoato de etilo 2-metilo	2000 (Reunión 55)	Completo	El índice de refracción no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2563	315	928-96-1	cis-3-Hexen-1-ol	1998 (Reunión 51)	Completo	El índice de refracción no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2665	427	89-78-1	Mentol	2018 (Reunión 86)	Completo	El índice de gravedad específica y refracción podrían eliminarse, ya que no son parámetros significativos para esta sustancia.  Podría añadirse el punto de solidificación/fusión para reflejar el material
Viejo	3748	433	61597-98-6	I-Mentil L-lactato	2018 (Reunión 86)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.

Historia	N.º de FEMA	N.º del JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	2656	1480	118-71-8	Maltol	2018 (Reunión 86)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3163	1503	1192-62-7	2-Furil metil cetona	2018 (Reunión 86)	Completo	La gravedad específica, el índice de refracción y el valor del ácido podrían eliminarse, ya que no son parámetros significativos para esta sustancia.  Podría añadirse el punto de fusión para reflejar el material que se comercializa actualmente.
Viejo		1506	10599-70-9	3-Acetil-2,5-dimetilfurano	2020 (Reunión 89)	Completo	IOFI propone eliminar las especificaciones de este material
Viejo	3159	1520	13679-46-4	Éter de furfural metilo	2018 (Reunión 86)	Completo	El valor mínimo de ensayo, el índice de refracción y la gravedad específica no reflejan el material que se comercializa actualmente.  El valor ácido podría ser eliminado ya que no es un parámetro significativo para este material.
Viejo	3539	1338	13877-91-3	3,7-Dimetil-1,3,6-octatrieno	2004 (Reunión 63)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2160	1388	125-12-2	Acetato de isobornil	2004 (Reunión 63)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3513	499	13679-85-1	2-Metiltetrahidrotiop hen-3-ona	2000 (Reunión 55)	Completo	El valor mínimo de ensayo no refleja el material que se comercializa actualmente.

**C.4- LISTA DE ADICIONES DE DIEZ (10) COMPUESTOS CON PRIORIDAD PREVIAMENTE PRESENTADOS PARA MODIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA**

Historia	N.º FEMA	N.º DEL JECFA	CAS	Nombre principal	Evaluación más reciente de las especificaciones	Estado	Actualización
Viejo	3415	461	505-10-2	(3-Metiltio)propanol	2001 (Reunión 57)	Completo	La gravedad específica, la descripción de la solubilidad y posiblemente la pureza no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3376	500	23550-40-5	4-(Metiltio)-4-metil-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3897	510	75-33-2	2-Propanetiol	2001 (Reunión 57)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3475	543	828-26-2	Tritioacetona	2001 (Reunión 57)	Completo	El índice de gravedad específica y de refracción no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2911	896	120-57-0	Piperonal	2001 (Reunión 57)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -Menta-1,8-dien-7-al	2018 (Reunión 86)	Completo	La especificación de pureza, el valor ácido y la gravedad específica no reflejan el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2349	1093	622-45-7	Acetato de ciclohexil	2002 (Reunión 59)	Completo	La gravedad específica no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	2467	1529	97-53-0	Eugenol	2005 (Reunión 65)	Completo	El rango de densidad no refleja el material que se comercializa actualmente.
Viejo	4321	1763	116505-60-3	Pirrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimetil1,3,5-ditiazina	2007 (Reunión 68)	Completo	El punto de fusión no refleja el material que se comercializa.
Viejo	3507	49	2050-01-3	Isobutirato de isoamil	1997 (Reunión 49)	Completo	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que se comercializa.

**PARTE D: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE SE SUPRIMIRÁN DE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA****Coadyuvantes de elaboración que se suprimirán de la lista de prioridades para la evaluación de la inocuidad y el establecimiento de especificaciones**

<p>Endo-1,4-beta-xilanasa de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i>, cepa LMG S-27588</p>	<p><b>Tipo de solicitud:</b> Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p><b>Propuesta por:</b> Unión Europea</p> <p><b>Año de solicitud:</b> 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilidad de los datos:</b> Diciembre de 2018</p> <p><b>Proveedor de los datos:</b> Puratos NV, Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p><b>Motivo de la solicitud:</b> La enzima cataliza la conversión de arabinoxilan en oligosacáridos de arabinoxilan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción.</p> <p><b>Posibles problemas para el comercio:</b> Actualmente no se han identificado</p>
--	--	---

## Anexo 4

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

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

Los patrocinadores y los proveedores de datos de anteriores peticiones deberán rellenar detalladamente este anexo, y actualizar los nombres y direcciones de correo electrónico si fuera procedente.

Y la indicación "no" en alguna de las preguntas (esto es, "¿la petición sigue vigente?" y "¿hay datos disponibles?") dará por resultado la eliminación de la petición en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deberán prepararse cuadros separados para las distintas peticiones.  
**Confirmación de peticiones anteriores y disponibilidad de datos**

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

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