



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS Y POR LA 86.ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)

Asuntos para información de la 86.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

1. Los resultados de la 86.ª reunión del JECFA (Ginebra, 12-21 de junio de 2018) sobre determinados aditivos alimentarios estarán a disposición del modo siguiente: el informe de la reunión (OMS, Serie de Informes Técnicos) y las monografías sobre la exposición alimentaria y toxicológica (OMS, Serie de Informes Técnicos N.º 77) estarán accesibles a través del sitio web de publicaciones del JECFA en la OMS: <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>. Las monografías de especificaciones resultantes de la 86.ª reunión del JECFA se publicarán como FAO JECFA Monographs 22, FAO, Roma, 2018. La publicación está disponible en el sitio web del JECFA en la FAO en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/en/>

Solicitudes de asesoramiento científico

2. Ambas organizaciones siguen dando prioridad conjuntamente a las solicitudes de asesoramiento científico teniendo en cuenta los criterios propuestos por el Codex, así como las solicitudes de asesoramiento de los países miembros y la disponibilidad de recursos. Una lista de todas las solicitudes pendientes de asesoramiento científico por el JECFA será publicada en los respectivos sitios web de la FAO y la OMS.

3. En la programación de las reuniones del JECFA y la elaboración del programa, las Secretarías Conjuntas han de tener en cuenta las prioridades solicitadas por el CCFA, el CCCF y el CCRVDF. Debido al aumento de solicitudes de asesoramiento científico al JECFA, no pueden abordarse todas las solicitudes en la siguiente reunión. Al establecer la prioridad de los trabajos, la Secretaría del JECFA tiene en cuenta los criterios existentes, el trabajo en curso del Codex y los recursos disponibles.

4. Para facilitar la asignación de recursos extrapresupuestarios para las actividades de asesoramiento científico contactar con el Dr. Markus Lipp, Unidad de Calidad y Seguridad Alimentaria de la FAO (jecfa@fao.org) y la Dra. Angelika Tritscher, Departamento de Inocuidad de los Alimentos y Zoonosis de la OMS (jecfa@who.int).

Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingesta diaria aceptable (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas del JECFA

5. El JECFA, en su 86.ª reunión, evaluó la seguridad de ocho aditivos alimentarios. En el Cuadro 1 adjunto se ofrecen las recomendaciones toxicológicas u otras recomendaciones científicas sobre esos aditivos alimentarios. **Se invita** a la CCFA51 a examinar las medidas recomendadas (presentadas en el Cuadro 1) que podrían ser necesarias tras la evaluación de estos aditivos alimentarios.

6. En su 86.ª reunión, el JECFA evaluó también 69 aromatizantes utilizando el Procedimiento revisado para la evaluación de la seguridad de los aromatizantes. Los resultados de las evaluaciones se resumen en el Cuadro 2 adjunto.

Cuadro 1. Aditivos alimentarios evaluados toxicológicamente y/o con examen de las especificaciones en la 86.ª reunión del JECFA

Número del SIN	Aditivo alimentario	Ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de seguridad e información sobre la exposición alimentaria	Medida recomendada para el CCFA
1207	Copolímero de metacrilato aniónico (CMA)	<p>La 86.ª reunión del JECFA no pudo terminar la evaluación de CMA. La 86.ª reunión concluyó que no había dudas con respecto a la toxicidad de esta sustancia en sí. Sin embargo, la presencia en CMA del monómero residual acrilato de metilo, del que no es posible llegar a una conclusión sobre su potencial genotóxico y los insuficientes datos sobre su carcinogenicidad impiden el establecimiento de una IDA para CMA.</p> <p>Los datos toxicológicos disponibles de CMA indican que es mal absorbido y es excretado en las heces. En estudios de toxicidad en el desarrollo y a corto plazo, las NOAEL de CMA oscilan entre 400 y 1500 mg/kg de peso corporal por día, a las dosis más altas ensayadas. Las exposiciones estimadas a CMA basadas en las dosis de uso previstas varían desde 2,9 a 43 mg/kg de peso corporal por día.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA no pudo llegar a una conclusión sobre la seguridad de acrilato de metilo como monómero residual en CMA. Las exposiciones estimadas a acrilato de metilo oscilan entre 0,2 y 2,8 µg/kg de peso corporal por día.</p> <p>Fueron preparadas nuevas especificaciones y una evaluación química y técnica. Las especificaciones fueron clasificadas como provisionales en espera de la finalización de la evaluación de la seguridad de CMA.</p>	<p>Tomar nota de que la 86.ª reunión del JECFA no pudo terminar la evaluación de CMA.</p> <p>Tomar nota de la conclusión de que se necesitan más datos para aclarar el potencial carcinogénico <i>in vivo</i> del monómero residual acrilato de metilo.</p>
1205	Copolímero de metacrilato básico (CMB)	<p>La 86.ª reunión del JECFA estableció una IDA "no especificada" para CMB.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que el uso de CMB que cumple con las especificaciones establecidas en la 86.ª reunión no suscita dudas con respecto a la seguridad cuando el aditivo se utiliza como revestimiento o agente de glaseado para suplementos alimenticios sólidos; alimentos destinados a usos medicinales especiales; encapsulación de micronutrientes para el enriquecimiento de alimentos y en las dosis de uso previstas.</p> <p>Los datos toxicológicos disponibles de CMB no suscitan dudas con respecto a la toxicidad. La sustancia es mal absorbida y es excretada en las heces. En estudios de toxicidad en el desarrollo y a corto plazo, las NOAEL para CMB oscilan entre 750 y 2000 mg/kg de peso corporal por día, a las dosis más altas ensayadas.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA evaluó la exposición a CMB del copolímero y sus monómeros (n-butil metacrilato, 2-(dimetilamino)metacrilato de etilo y metacrilato de metilo). Las exposiciones estimadas a CMB varían desde 3 a 135 mg/kg de peso corporal por día. El contenido monomérico total de</p>	<p>Tomar nota de la conclusión del JECFA que se estableció una IDA "no especificada" para CMB.</p> <p>Tomar nota de las nuevas especificaciones del JECFA para CMB (véase CX/FA 19/51/4).</p> <p>Incluir CMB (SIN 1205) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para que se presenten observaciones en el trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de CMB en las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que se presentarán en</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de seguridad e información sobre la exposición alimentaria	Medida recomendada para el CCFA
		<p>CMB es inferior al 0,3%.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que los datos toxicológicos sobre los monómeros residuales no suscitan dudas cuando se someten a consideración las exposiciones alimentarias bajas. Fueron preparadas nuevas especificaciones y una evaluación química y técnica.</p>	<p>respuesta a la CL que solicita propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones adoptadas en la NGAA).</p>
127	Eritrosina	<p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior de eritrosina no dan motivo para revisar la IDA y confirmó la IDA anterior de 0 a 0,1 mg/kg de peso corporal.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA señaló que la estimación de la exposición alimentaria de eritrosina de 0,09 mg/kg de peso corporal por día (percentil 95.º para los niños) era cercana al límite superior de la IDA. Dado que esta estimación de la exposición es para los niños y es un percentil alto para los consumidores solamente, es improbable que ese nivel ocurra cada día a lo largo de una vida. Por lo tanto, el JECFA concluyó que la exposición alimentaria de eritrosina en todos los grupos de edad no suscita ningún temor para la salud.</p> <p>Las especificaciones existentes para eritrosina fueron revisadas. Se preparó una evaluación química y técnica.</p>	<p>Tomar nota de la conclusión del JECFA que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior de eritrosina no son motivo para revisar la IDA y la confirmación de la IDA anterior de 0 a 0,1 mg/kg de peso corporal.</p>
132	Indigotina	<p>La 86.ª reunión del JECFA examinó los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior, así como los estudios evaluados anteriormente y llegó a la conclusión de que no hay razones para revisar la IDA y confirmó la IDA anterior de 0 a 5 mg/kg de peso corporal.</p> <p>El JECFA señaló que la estimación conservadora de la exposición alimentaria de 0,8 mg/kg de peso corporal por día (percentil 95.º para niños y bebés) es inferior al límite superior de la IDA de 0 a 5 mg/kg de peso corporal establecido para indigotina. La 86.ª reunión del JECFA concluyó que la exposición alimentaria a indigotina en todos los grupos de edad no suscita ningún temor para la salud.</p> <p>Las especificaciones existentes para indigotina fueron revisadas.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA preparó una evaluación química y técnica.</p>	<p>Tomar nota de la conclusión del JECFA que los nuevos datos disponibles desde la evaluación anterior de indigotina no dan motivo para revisar la IDA y la confirmación de la IDA anterior de 0 a 5 mg/kg de peso corporal.</p>
	Luteína, ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética)	<p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que, sobre la base de la ausencia de toxicidad en una amplia gama de estudios, se estableció una IDA de grupo "no especificada" para luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)).</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA señaló que luteína libre, ésteres de luteína y zeaxantina libre incluyendo mesozeaxantina son bioquímica y</p>	<p>Tomar nota de la conclusión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para luteína de <i>Tagetes erecta</i>, ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética).</p> <p>Tomar nota de la</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de seguridad e información sobre la exposición alimentaria	Medida recomendada para el CCFA
		<p>toxicológicamente equivalentes.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que había suficientes datos toxicológicos para completar una evaluación de la seguridad de luteína y ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>, zeaxantina sintética y <i>mesozeaxantina</i>. La luteína libre, ésteres de luteína, zeaxantina libre y <i>mesozeaxantina</i> son sustancias de baja toxicidad en que no se han observado efectos adversos en una amplia gama de estudios toxicológicos en animales de laboratorio y estudios clínicos en seres humanos.</p> <p>Meseozeaxantina no se incluyó en esta IDA de grupo, ya que actualmente no se dispone de especificaciones.</p> <p>La IDA de grupo de 0 a 2 mg/kg de peso corporal de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) fue retirada.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que la exposición alimentaria estimada de la utilización de luteína libre, ésteres de luteína y zeaxantina libre como colorantes o suplementos alimenticios es del mismo orden de magnitud que las ingestas de alimentos donde estas xantofilas están presentes naturalmente.</p> <p>Las especificaciones de luteína de <i>Tagetes erecta</i> fueron revisadas, y la evaluación química y técnica fue actualizada. Las especificaciones para ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) fueron mantenidas.</p>	<p>conclusión del JECFA que mesozeaxantina no se incluyó en esta IDA de grupo, ya que las especificaciones no están actualmente disponibles.</p> <p>Tomar nota de la conclusión del JECFA que la IDA de grupo de 0 a 2 mg/kg de peso corporal de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) fue retirada.</p> <p>Tomar nota de que las especificaciones de luteína de <i>Tagetes erecta</i> fueron revisadas y que las especificaciones de ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> y zeaxantina (sintética) se mantuvieron.</p> <p>Incluir luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuirlo para que se presenten observaciones en el trámite 3.</p> <p>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y dosis de uso de los aditivos alimentarios del grupo que comprende luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(i)), ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) y zeaxantina (sintética) (SIN 161h(i)) en las categorías de alimentos que figuran en el anexo del Cuadro 3 (que deben presentarse en respuesta a la CL en que se solicitan propuestas de nuevas disposiciones y/o revisión de disposiciones adoptadas sobre</p>

Número del SIN	Aditivo alimentario	Ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de seguridad e información sobre la exposición alimentaria	Medida recomendada para el CCFA
			aditivos alimentarios de la NGAA).
1206	Copolímero de metacrilato neutro (CMN)	<p>La 86.ª reunión del JECFA estableció una IDA "no especificada" para CMN. La IDA "no especificada" se clasificó como provisional porque las especificaciones son provisionales.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que el uso de CMN que cumple con las especificaciones no suscita ninguna duda con respecto a la seguridad cuando el aditivo alimentario se utiliza como revestimiento o agente de glaseado en suplementos alimenticios sólidos y alimentos para usos medicinales especiales a las dosis de uso propuestas. Las NOAEL de CMN oscilaban entre 454 y 2000 mg/kg de peso corporal por día y esas fueron las dosis más altas ensayadas.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA evaluó la exposición a CMN y sus monómeros (metacrilato de metilo y acrilato de etilo). Las exposiciones estimadas a CMN varían entre 5,8 y 86 mg/kg de peso corporal por día. El contenido monomérico total de CMN es inferior al 0,01%. Los datos toxicológicos sobre los monómeros residuales no suscitan ninguna duda cuando se consideran las exposiciones alimentarias bajas.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA preparó nuevas especificaciones para CMN. Las especificaciones se clasificaron como provisionales y se necesita un método validado adecuado para su ensayo. Fue preparada una evaluación química y técnica.</p>	<p>Tomar nota de la conclusión de la 86.ª reunión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para CMN. La IDA "no especificada" se clasificó como provisional porque las especificaciones son provisionales.</p> <p>Tomar nota de la conclusión de la 86.ª reunión del JECFA que no se habían presentado datos sobre un método de ensayo adecuado.</p>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	<p>El jarabe de sorbitol (SIN 420(ii)) figura actualmente en la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) (NGAA), pese a no haberle asignado una IDA ni haber determinado, sobre la base de otros criterios, que sea seguro.</p> <p>Por lo tanto, se pidió a la 86.ª reunión del JECFA que sometiera a consideración las evaluaciones previas de sorbitol, jarabes de glucosa hidrogenados y otras sustancias pertinentes, y aconsejara sobre la necesidad de realizar una evaluación independiente de jarabe de sorbitol o si la IDA "no especificada" de sorbitol (SIN 420(i)) también es aplicable a jarabe de sorbitol.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA señaló que sobre la base de la similitud de los constituyentes químicos de jarabe de sorbitol con sorbitol, jarabe de maltitol y jarabe de poliglicitol evaluados anteriormente, el JECFA concluyó que no era necesario realizar una evaluación independiente de jarabe de sorbitol y estableció una IDA "no especificada" para esta sustancia.</p>	Tomar nota de la conclusión de la 86.ª reunión del JECFA sobre una IDA "no especificada" para jarabe de sorbitol.
134	Extracto de espirulina	<p>La 86.ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para extracto de espirulina.</p> <p>La IDA estaba basada en la ausencia de toxicidad en dosis repetidas en estudios con animales con extracto de espirulina y espirulina desecada. La</p>	Tomar nota de la conclusión de la 86.ª reunión del JECFA sobre una IDA "no especificada" de extracto de espirulina.

Número del SIN	Aditivo alimentario	Ingestas diarias aceptables (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas o de seguridad e información sobre la exposición alimentaria	Medida recomendada para el CCFA
		<p>IDA "no especificada" fue clasificada como provisional debido a la naturaleza provisional de las especificaciones.</p> <p>Expresado como ficocianinas, la exposición alimentaria estimada de la utilización de extracto de espirulina como un colorante alimentario basada en el método presupuestario y la exposición a extracto de espirulina y espirulina desecada de otras fuentes alimentarias, incluyendo ingredientes de alimentos, suplementos alimenticios y revestimientos de suplementos alimenticios fue de 190 mg/kg de peso corporal para los adultos (60 kg/persona) y de 650 mg/kg de peso corporal para un niño (15 kg/persona).</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA concluyó que esta exposición alimentaria no suscita ninguna duda con respecto a la salud.</p> <p>La 86.ª reunión del JECFA recibió datos analíticos limitados sobre el extracto de espirulina. Para eliminar la designación provisional de las especificaciones, se solicita la presentación de la siguiente información sobre los productos del comercio antes de diciembre de 2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización completa de la composición de los productos comerciales, tanto en forma líquida como en polvo. • Caracterización completa de la composición del extracto acuoso antes de la formulación y normalización. • Los métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una especificidad adecuada (incluyendo datos de validación y datos de lotes representativos). • Los métodos analíticos validados para la determinación de la pureza de la sustancia con una especificidad adecuada (incluyendo datos de validación y datos de lotes representativos). 	<p>La IDA "no especificada" se clasificó como provisional porque las especificaciones son provisionales.</p> <p>Tomar nota de la solicitud del JECFA para que se presenten datos analíticos antes de diciembre de 2019.</p>

Cuadro 2. Aromatizantes evaluados en la 86.ª reunión del JECFA

Los aromatizantes fueron evaluados por el Procedimiento revisado para la evaluación de la inocuidad de los aromatizantes.

A. Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados alicíclicos primarios

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Mezcla de 1-vinil-3-ciclohexenocarbaldehído y 4-vinil-1-ciclohexenocarbaldehído	2253	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
P-Menta-1,8-dien-7-ol	974	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
<i>P</i> -Menta-1,8-dien-7-il acetato	975	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Formil-6,6-dimetilbicyclo[3.1.1]hept-2-eno	980	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Mirtenol	981	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Acetato de mirtenilo	982	M	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Clase estructural II			
(1-Metil-2-(1,2,2-trimetilbicyclo[3.1.0]hex-3-ilmetil)ciclopropil)metanol	2254	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Clase estructural III			
(±)-Bicyclo[2.2.1]hept-5-eno-2-ácido carboxílico, éster de etilo	2255	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Aromatizante excluido del Procedimiento revisado en el trámite 1			
<i>P</i> -Menta-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)	973	M	Los datos de genotoxicidad de <i>p</i> -menta-1,8-dien-7-al suscitan dudas por posible genotoxicidad

N: nuevas especificaciones

M: especificaciones existentes que se mantienen;

B. Carvona y sustancias relacionadas estructuralmente

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Isobutirato de pinocarvilo	2242	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Carvil palmitato	2243	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Clase estructural III			
6-Hidroxicarvona	2244	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Aromatizantes no evaluados según el Procedimiento revisado			
(+)-Carvona	380.1	M	El Comité no reevaluó (+)-carvona (N.º 380.1) según el Procedimiento revisado debido a la falta de información sobre la exposición oral de todas las fuentes y la necesidad de revisar la IDA. Se recomienda revisar la IDA sobre la base de la evaluación de todos los datos toxicológicos y bioquímicos. Además, se necesitan datos para evaluar la exposición oral

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
			a (+)-carvona de todas las fuentes y terminar la evaluación de (+)-carvona.
(-)-Carvona	380.2	M	El Comité no reevaluó (-)-carvona (N.º 380.2) según el Procedimiento revisado debido a la falta de información sobre la exposición oral de todas las fuentes y la falta de datos toxicológicos.

M: especificaciones existentes que se mantienen; N: nuevas especificaciones

C. Hidrocarburos, alcoholes, aldehídos, cetonas, ácidos carboxílicos y ésteres relacionados, sulfuros, disulfuros y éteresalifáticos sustituidos por furano

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural III			
2-Pentilfurano	1491	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Heptilfurano	1492	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Decilfurano	1493	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-Metil-2-(3-metilbut-2-enil)-furano	1494	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2,3-Dimetilbenzofurano	1495	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2,4-Difurfurilfurano	1496	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-(2-Furil)acroleína	1497	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Metil-3-(2-furil)acroleína	1498	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-(5-Metil-2-furil)prop-2-enal	1499	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-(5-Metil-2-furil)butanal	1500	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Furfurilideno-butiraldehído	1501	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Fenil-3-(2-furil)prop-2-enal	1502	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Furil metil cetona	1503	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Acetil-5-metilfurano	1504	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Acetil-3,5-dimetilfurano	1505	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-Acetil-2,5-dimetilfurano	1506	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Butirilfurano	1507	M ^a	Ninguna duda con respecto a

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
			la inocuidad
(2-Furil)-2-propanona	1508	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Pentanoilfurano	1509	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
1-(2-Furil)butan-3-ona	1510	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
4-(2-Furil)-3-buten-2-ona	1511	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Pentil 2-furil cetona	1512	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Etilo 3-(2-furil)propanoato	1513	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Isobutil 3-(2-furan)propionato	1514	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Isoamil 3-(2-furan)propionato	1515	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Isoamil 3-(2-furan)butirato	1516	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Fenetil 2-furoato	1517	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Propil 2-furanacrilato	1518	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2,5-Dimetil-3-oxo-(2- <i>H</i>) fur-4-il butirato	1519	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Metil éter furfurílico	1520	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Etil éter furfurílico	1521	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Éter difurfurilo	1522	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2,5-Dimetil-3-furantiol acetato	1523	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Furfurilo 2-metil-3-disulfuro furilo	1524	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
3-[(2-Metil-3-furil)tio]-2-butanona	1525	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
O-Etil-S-(2-furilmetilo)tiocarbonato	1526	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
(E)-Etil 3-(2-furil)acrilato	2103	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
di-2-Furilmetano	2104	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-Metilbenzofurano	2105	M ^a	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

M: especificaciones existentes que se mantienen

^a El texto que indica que la evaluación de la inocuidad de estos aromatizantes no había sido terminada fue eliminado de las especificaciones y las especificaciones se mantuvieron como completas

D. Alcoholes, aldehídos, ácidos y ésteres relacionados no conjugados, insaturados, alifáticos, lineales y de cadena ramificada

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
<i>trans</i> -6-Octenal	2240	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2,6-Dimetil-5-heptenol	2241	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

N: nuevas especificaciones

E. Maltol y sustancias afines

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural II			
Maltol	1480	M	Ninguna duda con respecto a la inocuidad ^a
Clase estructural III			
Maltol etílico isobutirato	2252	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

M: especificaciones existentes que se mantienen

N: nuevas especificaciones

^a La IDA establecida anteriormente para maltol fue eliminada por el Comité.

F. Mentol y sustancias relacionadas estructuralmente

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
Formato de mentilo	2246	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Propionato de mentilo	2247	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
<i>l</i> -Mentil butirato	2248	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
<i>d</i> <i>l</i> -Isomentol	2249	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Dimentil glutarato	2250	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
Mentol	427	M	No hay una preocupación de inocuidad ^a
Clase estructural III			
(±)-2-[(2- <i>p</i> -Mentoxi)etoxi]etanol	2251	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

M: especificaciones existentes que se mantienen

N: nuevas especificaciones

^a La IDA de mentol de 0 a 4 mg/kg de peso corporal establecida en la 51.^a reunión se mantuvo.

G. Sustancias diversas que contienen nitrógeno

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural III			
2-(((3-(2,3-Dimetoxifenil)-1H-1,2,4-triazol-5-il)tio)metil)piridina	2235	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
S)-1-(3-(((4-Amino-2,2-dióxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-il)oxi)metil)piperidin-1-il)-3-metilbutan-1-ona	2236	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
2-(4-Metilfenoxi)-N-(1H-pirazol-3-il)-N-(tiofen-2-ilmetil)acetamida	2237	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

N: nuevas especificaciones

H. Alcoholes, aldehídos y ácidos primarios, saturados, alifáticos, acíclicos de cadena ramificada

Aromatizante	N.º	Especificaciones	Conclusión sobre la base de la exposición alimentaria estimada actual
Clase estructural I			
8-Metildecanal	2238	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad
8-Metilnonanal	2239	N	Ninguna duda con respecto a la inocuidad

N: nuevas especificaciones