



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

CL 2023/47-FA
Abril de 2023

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

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

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

PLAZO: **15 de enero de 2024**

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

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

SOLICITUD DE INFORMACIÓN Y OBSERVACIONES

- Se invita a los miembros y observadores a: i) enviar sus observaciones sobre sustancias ya incluidas en la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA; ii) presentar información sobre nuevas sustancias para su inclusión en la lista de prioridades, y/o iii) confirmar las anteriores solicitudes y disponibilidad de datos.
- La información y las observaciones se presentarán teniendo en cuenta los siguientes anexos de la presente carta circular:
 - Para presentar información sobre nuevas sustancias, consulte:
 - Anexo 1** - Criterios para la inclusión de sustancias en la lista de prioridades.
 - Anexo 2** - Formulario para la presentación de sustancias que deberán ser evaluadas por el JECFA.
 - Para información sobre la lista de prioridades, a la que pueden formular observaciones, consulte:
 - Anexo 3** - Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, remitida a la FAO y la OMS para su seguimiento.
 - Para confirmar las solicitudes anteriores, consulte:
 - Anexo 4** - Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos.
- La información y las observaciones presentadas en respuesta a esta carta circular serán examinadas en la 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

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

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

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

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

FORMULARIO PARA PRESENTAR LAS SUSTANCIAS QUE HABRÁ DE EVALUAR EL JECFA

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

Nombre de las sustancias:	
Preguntas que requieren respuesta del JECFA <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.

	¿Datos disponibles? (Sí / No)
Datos toxicológicos	
(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)	
Datos tecnológicos	
(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	
Datos de la evaluación de la exposición alimentaria	
(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.	
Otra información: (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 REP23/FA)

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

(Las sustancias sujetas a petición de datos del JECFA y para las que no se requieren más datos, se han eliminado de la Lista de prioridades)

PARTE A: LISTA DE SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	ADIPATOS	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Con apoyo de: CCFA53</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: N/A</p>	<p>Base de la solicitud: El grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre la NGAA distribuyó las disposiciones sobre los ADIPATOS que estaban en el proceso de los trámites de la NGAA para recoger observaciones y el grupo de trabajo presencial (GT) las debatió en la CCFA48. Durante ese debate se observó que la evaluación del riesgo del JECFA respecto a los adipatos se llevó a cabo en 1966 y que el JECFA no evaluó la exposición en ese momento (véase FA/48 CRD2).</p> <p>En consecuencia, la CCFA48 solicitó a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular (CL 2016/9-FA) para pedir información sobre las dosis de uso en categorías específicas de alimentos que se entregara a la Secretaría del JECFA con el fin de evaluar la exposición (REP 16/FA párr. 59). Las respuestas a la CL 2016/9-FA se recogieron en CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 y FA/49 CRD19.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
2	Palmitato de ascorbilo (SIN 304)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 estuvo de acuerdo en que el uso de palmitato de ascorbilo (SIN 304) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados regulados por la norma CXS 72-1981 se justificaba tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación.</p>	1

			Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	
3	Acesulfamo (SIN 950), sacarina (SIN 954(i)-(iv)), amaranto (SIN 123), extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: No se aplica</p> <p>Proveedor de datos: No se aplica</p>	<p>Base de la solicitud: Sobre la base de la Recomendación 27 de CRD2 de CCFA52, el JECFA ha recibido las siguientes preguntas:</p> <p>El GT solicita que el Grupo de trabajo sobre la Lista de prioridades del JECFA de la CCFA52 considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA:</p> <p>Parte 1: El CCFA solicita al JECFA que comente y discuta las siguientes preguntas con respecto al Método Presupuestario Refinado y el enfoque de evaluación de la admisión por niveles presentado por el ICBA:</p> <p>a. ¿Es científicamente firme el enfoque propuesto por ICBA? ¿Qué tan conservadora es la evaluación de la exposición alimentaria presentada cuando se aplica a los edulcorantes acesulfame potásico (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>b. ¿Qué tan apropiado es aplicar múltiples parámetros de refinamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contiene la sustancia, etc.) en un cálculo del Método de Presupuesto?</p> <p>c. ¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por el ICBA que el CCFA deba conocer?</p> <p>d. ¿El enfoque presentado por el ICBA es adecuado para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si una dosis máxima de uso propuesta es inocua?</p> <p>e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice las estimaciones de exposición alimentaria proporcionadas para las bebidas no lácteas a partir del Método Presupuestario refinado y las evaluaciones graduales de la ingesta presentadas por el 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 de la categoría de alimentos de la NGAA 14.1.4 para determinar que la exposición estaría por debajo de la IDA establecida por el JECFA?</p> <p>Parte 2: El CCFA solicita que el JECFA haga una estimación de la exposición alimentaria del acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, y las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), el amaranto (SIN 123), y el annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4 para verificar si las dosis máximas de uso bajo consideración no dan lugar a una superación de la IDA en el contexto de la exposición general de todos los usos del aditivo en la alimentación. Mientras que en general se utilizarán dosis más bajas de aditivos alimentarios, las dosis máximas propuestas son de 600 mg/kg para el acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y 300 mg/kg ("sobre una base de sacarina de sodio") para las sacarinas (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg para el amaranto (SIN 123) y 50 mg/kg ("base de norbixina") para el annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) en la categoría de alimentos 14.1.4. Se ha presentado una propuesta para 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 sería útil.</p>	1

			Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	
4	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo)</p> <p>Propuesto por: CCFA52</p> <p>Año de la petición: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, la CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <p>i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y</p> <p>evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita.</p>	3
5	Carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e) y carotenos, beta- (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la petición: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2025</p> <p>Proveedor de datos: debate en curso con el JECFA</p>	<p>Base de la solicitud: Considerando la Recomendación 6 del CRD 2 a la CCFA53. Se propuso a la Secretaría del JECFA considerar una reevaluación de la exposición, en particular debido a las discrepancias de la información sobre las dosis de uso en las categorías de alimentos de la NGAA y las dosis de uso proporcionados al JECFA en evaluaciones anteriores.</p> <p>El CCFA está buscando información clara sobre la exposición al Carotenal, beta-apo-8'- y también a los carotenos, beta- por separado, para poder aplicar estrategias apropiadas 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 de estas sustancias.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
6	Extracto de zanahoria negra (SIN 163(vi))	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: caracterización e información toxicológica</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: 2027 de diciembre (lo más pronto)</p> <p>Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Base de la solicitud: El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en forma de polvo, en su 87ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo concluir sobre su inocuidad ni establecer especificaciones. Se requieren características adicionales y datos toxicológicos, a saber:</p> <p>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 uno de los líquidos y en extracto de zanahoria negra en polvo; y</p>	2

			<p>ii al menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado representativo del material presente en el comercio.</p> <p>ii. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
7	Extracto de flor de guisante de mariposa	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: IACM Con apoyo de: Canadá Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IACM Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Base de la solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2
8	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos toxicológicos de estudios en animales neonatos, adecuados para evaluar la seguridad de su uso en preparados para lactantes Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Base de la solicitud: Aunque no se proporcionó ninguna confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que había un debate en curso con la industria y que el plazo para la presentación de datos podía ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas de algarrobo se conservaba en la lista de prioridades del JECFA, a condición de que se confirmara el suministro de datos para CCFA50.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
9	Diocil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51</p>	<p>Base de la solicitud: El GT sobre la NGAA discutió la exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño podría exceder la IDA. Un</p>	1

		<p>Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: ICBA</p>	<p>observador señaló que habían realizado un cálculo del presupuesto y que el cálculo podía presentarse si se solicitaba. El GT acordó solicitar al JECFA que revisara el cálculo, que será presentado por el observador, así como otra información de exposición que tal vez esté disponible.</p>	
10	<p>Sustancias aromatizantes (16 recién propuestas y 88 presentadas previamente para evaluación de la inocuidad, y 18 para revisión de especificaciones; véase el Anexo 2)</p>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: International Organization of the Flavour Industry (IOFI) Con apoyo de: Estados Unidos de América Año de la petición: 2019 a 2023 (CCFA51 a CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base de la solicitud: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de especificaciones, según corresponda</p> <p><i>Consulte los cuadros de los aromatizantes del Anexo 2</i></p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	No se aplica
	<p>Aromatizantes: (+)carvona (no. 380.1) y (-)-carvona (no. 380.2)</p>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: JECFA Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base de la solicitud: (Véase el informe de la JECFA86 o el Cuadro II de CX/FA 19/51/3)</p> <p>Se requieren datos adicionales para terminar la evaluación de la exposición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes; • (-)-carvona: datos sobre la exposición oral de todas las fuentes y datos toxicológicos. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	No se aplica
	<p>Aromatizantes: 2-metil pentanoato de etilo (No. 214), cis-3-Hexeno-1-ol (No. 315), mentol (No. 427), l-lactato de mentilo (No. 433),</p>	<p>Tipo de solicitud: revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: CCFA 51 Año de la petición: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Abril de 2019 Proveedor de datos: Japón e IOFI codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la solicitud: (Consulte CX/FA 19/51/4 add.2) Solicita la reconsideración de las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86ª reunión del JECFA (enumeradas en el Anexo 1 o en el Anexo 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las distancias introducidas entre la especificación del JECFA (algunos elementos de la misma) y los productos comercialmente disponibles de cada compuesto.</p>	No se aplica

	<p>mirceno (No. 1327), maltol (No. 1480), 2-pentilfurano (No. 1491), 2-(3-furil)acroleína (No. 1497), 3-(5-metil-2-furil)-butanal (No. 1500), 2-Furilmetilcetona (No. 1503), 3-acetil-2,5-dimetilfurano (No. 1506), (2-Furil)-2-propanona (No. 1508), 4-(2-Furil)-3-buten-2-ona (No. 1511) y Furfurilmetiléter (No. 1520))</p>	<p>Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)</p>		
11	<p>Azul de gardenia (SIN 165)</p>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la petición: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Gardenia Blue Interest Group (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc (Organizador representante)</p> <p>Minoru Iniwa Correo electrónico: minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Teléfono: +81-6-6333-0521</p> <p>Masayuki Nishino Correo electrónico: mnisino@saneigenffi.co.jp Teléfono: +81-6-6333-0521</p> <p>Riken Vitamin Co., Ltd. (Organizador)</p>	<p>Base de la solicitud: El azul de gardenia es un colorante para añadir o restablecer el color de los alimentos. Al hacerlo, impartirá colores azules, verdes, morados o marrones a los alimentos, mejorando así las propiedades organolépticas de esos alimentos, que de otro modo no están coloreados o cuyo color se ha visto afectado por el procesamiento y requiere restablecerse. Las dosis máximas de uso propuestas se basan en la cantidad de colorante tecnológicamente necesaria para lograr el efecto deseado en los diferentes alimentos y se exponen en detalle en la respuesta a la CL 2021/81-FA.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2

		Nobuo Dotsu Glico Nutrition Co., Ltd. (Organizador) Teruhisa Okabe		
12	Goma gelán, bajo en acilo clarificado	Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCNFSDU Año de la petición: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI	Base de la solicitud: La CCNFSDU43 convino en que el uso propuesto de goma gelán clarificada de bajo contenido de acilo como espesante y estabilizador en preparados para fines médicos especiales destinados a lactantes de 5 mg/100 ml limitado a proteínas hidrolizadas o a preparados líquidos a base de aminoácidos, está tecnológicamente justificado. La CCNFSDU43 También acordó solicitar que el CCFA considere la inclusión del aditivo alimentario en la categoría de alimentos 13.1.3 de la NGAA "Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes" una vez que las especificaciones del aditivo alimentario se hayan designado "terminadas", señalando el trabajo en curso del CCFA sobre la armonización de las disposiciones de aditivos alimentarios en la norma CXS 72-1981 con la NGAA, así como el estado de especificación "provisional" para este aditivo alimentario. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	2
13	Glicolípidos	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: IFAC Con apoyo de: EE UU Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Lanxess Deutschland GmbH, Kennedyplatz 1, D- 50569 Colonia, Alemania Dr. Andrea Bosse, Gerente Superior de Asuntos Regulatorios (andrea.bosse@lanxess.com)	Base de la solicitud: Los glicolípidos mejoran la calidad de las bebidas y ayudan a garantizar la inocuidad del producto a través de la conservación antimicrobiana. Los glicolípidos pueden prevenir el deterioro de las bebidas causado por microorganismos de descomposición, prolongando así la vida útil y reduciendo el desperdicio de alimentos. Posibles problemas para el comercio: Los países que se remiten al JECFA/Codex para consultar las disposiciones nacionales sobre aditivos alimentarios, incluidos los países de África, la región de Asia y el Pacífico, el Consejo de Cooperación del Golfo y América Latina y del Sur, en la actualidad no permiten productos que contengan glicolípidos.	2
14	Natamicina (Pimaricina) (SIN 235)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia	Base de la solicitud: La conveniencia de retener la natamicina en la NGAA debe evaluarse otra vez debido a los nuevos datos sobre la función de la natamicina en: i) promover la resistencia a	1

		<p>Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Punto de Contacto del Codex de la Federación Rusa codex@gsen.ru</p>	<p>los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias grampositivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
	Nisina (SIN 234)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Punto de Contacto del Codex de la Federación Rusa codex@gsen.ru</p>	<p>Base de la solicitud: La conveniencia de retener la nisina en la NGAA debe evaluarse otra vez debido a los nuevos datos sobre la función de la misma en: i) promover la resistencia a los antimicrobianos, así como acelerar la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrar la inmunidad y otras funciones corporales debido a los efectos sobre la microflora gastrointestinal.</p> <p>Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de la toxicología química y no tenían en cuenta adecuadamente los efectos antimicrobianos.</p> <p>Las observaciones contrarias a esta solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias grampositivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
15	<p>Fosfatos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)) • Hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)) • Fosfato trisódico (SIN 339(iii)) 	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad Propuesto por: CCNFSDU Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2025 Proveedor de datos: ISDI</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 convino en que el uso de fosfatos (SIN 339(i), 339(ii) y 339(iii) e SIN 340(i), 340(ii) y 340(iii)) como reguladores de la acidez a 45 mg/100 ml como fósforo, solos o combinados, y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo en la sección 3.1.3 (e) de CXS 72-1981 en todos los tipos de preparados, se justificó tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para los lactantes</p>	1

	<ul style="list-style-type: none"> • Dihidrógeno fosfato de potasio (SIN 340(i)) • Hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340 (iii)) <p>Fosfato tripotásico (SIN 340(iii))</p>	Secretariat@isdi.org	<p>menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
16	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475)	<p>Tipo de solicitud: Información completa para la evaluación de la seguridad Propuesto por: CCFA51 Año de la solicitud: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: EUSFI</p>	<p>Base de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría elevar la IDA de este aditivo alimentario, solicitar una eventual reevaluación y un posible aumento de la IDA.</p>	3
17	<ul style="list-style-type: none"> • Ésteres poliglicéridos de ricinoléico interesterificado (SIN 476) 	<p>Tipo de solicitud de reevaluación de seguridad Propuesto por: FoodDrinkEurope Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: No hay: Base para la reevaluación sujeta a los datos disponibles evaluados en la reevaluación de la EFSA de 2017</p>	<p>Base de la solicitud: 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 da motivo para revisar la IDA de 7,5 mg/kg pc por día asignado por el Comité Científico para los Alimentos (SCF) en 1978, a una nueva IDA de 25 mg/kg pc por día.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
18	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	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: EUSFI</p>	<p>Base de la solicitud: El JECFA señaló en su 89ª reunión haber evaluado en su 17ª reunión cinco ésteres de sorbitán de polioxietileno (polisorbatos), y haber establecido las especificaciones. El JECFA recomienda que se emita una nueva convocatoria de datos para su evaluación completa.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1

	sorbitán (SIN 435), polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436)			
19	Extracto de romero (SIN 392)	<p>Tipo de solicitud Datos pendientes: Estudios necesarios para (1) la toxicidad del extracto de romero en el desarrollo; y (2) determinar si los efectos observados en los niveles de hormona tiroidea de los cachorros de roedores se pueden repetir.</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: EUSFI</p>	<p>Base de la solicitud: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad para el desarrollo y sobre los efectos observados en los niveles de hormona tiroidea de los cachorros de roedores para completar la evaluación. <u>El JECFA pide una fecha límite para la presentación de datos antes de diciembre de 2021 para los datos adicionales, o su IDA será retirada.</u></p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
20	Dióxido de silicio, amorfo (SIN 551)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad del dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), incluida la evaluación toxicológica, la evaluación de la exposición y las especificaciones</p> <p>Propuesto por: IFAC</p> <p>Con apoyo de: EE UU</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: IFAC</p> <p>Asociación de productores de sílice amorfo sintético (ASASP), un grupo del sector Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be años mailto:CAN@cefic.be</p> <p>Asociación de la Industria de Sílice y Silicato Amórfico Sintético (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com</p>	<p>Base de la solicitud: 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 la formación de grumos en los alimentos en polvo. El SIN 551 también sirve como portador para ayudar en la manipulación y aplicaciones para su uso en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromatizantes y nutrientes.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: Las preguntas sobre el tamaño de partícula del dióxido de silicio han repercutido en la evaluación de los datos de toxicidad disponibles. Preguntas similares para el dióxido de titanio llevaron a la retirada de su aprobación como aditivos alimentarios en varias jurisdicciones. Las interrupciones en el comercio consiguientes se citan como significativa base para la actual priorización del JECFA para reevaluar la inocuidad del dióxido de titanio (véanse las respuestas a la CL 2021/61-FA en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios).</p>	1

21	Monostearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monolaurado de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: EUSFI</p>	<p>Base de la solicitud: Anteriormente, se solicitó revisar las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 para sustituir el método de identificación del rango de coagulación, tal como se indica en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495, con la prueba de identificación "valor ácido, valor de yodo, cromatografía de gases". Sin embargo, el JECFA recomienda que se emita una convocatoria de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de los ésteres de ácidos grasos de sorbitano (SIN 491 a 495). Las especificaciones de este grupo se pueden revisar cuando se obtenga el resultado de la reevaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
22	Glicósidos de esteviol	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: ISC</p> <p>Con apoyo de: EE UU</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: Brendan Naulty, director comercial de ManusBio Inc. 1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901</p> <p>El fabricante está representado por: Maria Teresa Scardigli, Directora Ejecutiva del Consejo Internacional de la Estevia</p> <p>Global Office-Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruselas Bélgica</p>	<p>Base de la solicitud: Los glicósidos de esteviol modificados por enzimas (normalmente denominados bioconversión) se evaluaron en la 87ª reunión del JECFA (2019). Las especificaciones generadas incluyeron varios métodos de producción en el Appendix 3. La especificación esbozó el organismo de producción de enzimas aceptables y el origen genético. Un método similar de producción se ha desarrollado para obtener los glicósidos de esteviol modificados por enzimas utilizando 1. Otras opciones para que los genes modifiquen el <i>E coli</i> para obtener las enzimas que transforman un producto de extracto de estevia en Rebaudisida M y 2. Una enzima adicional. Se solicita la evaluación del método de producción adicional. El nuevo proceso de producción de enzimas modificadas da como resultado una especificación idéntica y, en consecuencia, no se solicitan cambios en las especificaciones de los glicósidos de esteviol ni en las categorías de alimentos o dosis de uso.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	3
23	Sucroglicéridos (SIN 474)	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la exposición</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p>	1
24	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa</p>	1

	(SIN 473)	<p>Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89ª reunión del JECFA, este consideró que se debían proporcionar exposiciones alimentarias más refinadas. Específicamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. dosis de uso comunes o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF o SOE, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deben clasificarse de acuerdo con el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros mediante la asignación de los alimentos registrados en FoodEx2 a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la regularidad en la presentación para todas las reuniones. <u>Dado el alcance de la petición de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles dos años después de la fecha de confirmación.</u></p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
25	Oligoésteres de la sacarosa, I y tipo II (SIN 473a)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en CA 05.1.4, un país miembro se preocupa de que el uso propuesto dé lugar a exposiciones que superen la IDA, el que el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>En la 89ª reunión del JECFA, este consideró que se debían proporcionar exposiciones alimentarias más refinadas. Específicamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. dosis de uso comunes o medias y altas para los alimentos en los que se utilizan los aditivos alimentarios; y ii. alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de SEF o SOE, pero en los que nunca se 	1

			<p>utilizan.</p> <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deben clasificarse de acuerdo con el sistema de clasificación FoodEx2 u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros mediante la asignación de los alimentos registrados en FoodEx2 a las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la regularidad en la presentación para todas las reuniones. Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles 2 años después de la fecha de confirmación.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
26	Tocoferol concentrado, mezcla (SIN307b)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad, en particular para tratar el consumo de niños menores de 12 semanas de edad</p> <p>Propuesto por: CCNFSDU</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: La CCNFSDU43 estuvo de acuerdo en que el uso de tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) como antioxidante a 1 mg/100 ml en todos los tipos de preparados infantiles correspondientes a la norma CXS 72-1981 se justificaba tecnológicamente.</p> <p>Sin embargo, este aditivo no cuenta con una evaluación adecuada del riesgo por parte del Comité Mixto FAO/OMS DE Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para lactantes menores de 12 semanas de edad. Antes de la aprobación, es necesario realizar una evaluación adecuada de la inocuidad para esta subpoblación.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	1
27	TAUMATINA II	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCC</p> <p>Con apoyo de: Colombia; Estados Unidos de América</p> <p>Año de la solicitud: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D.</p>	<p>Base de la solicitud: Las proteínas de TAUMATINA II son un edulcorante natural no calórico y acentuador del sabor producido de forma recombinante en plantas verdes por NOMAD Bioscience. La gran mayoría de las taumatinas disponibles comercialmente se extraen de los árboles <i>Thaumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen mediante la extracción de los arilos del fruto del árbol, que se cosechan en estado silvestre. La oferta impredecible y las preocupaciones por el medio ambiente con respecto a las prácticas de producción actuales han limitado un uso mayor de taumatinas, especialmente como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y se puede escalar para satisfacer la creciente demanda de taumatina. LA TAUMATINA II es la proteína de la familia de la taumatina de NOMAD Bioscience producida de</p>	2

		<p>smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Consulting Group Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>forma recombinante en plantas verdes como la espinaca, la lechuga, la remolacha roja y la nicotiana benthamiana; todas ellas pueden cultivarse de forma sostenible y a gran escala. El proceso de producción de NOMAD produce TAUMATINA II con la misma secuencia de aminoácidos que la taumatina II (también conocida como taumatina 2 o taumatina B en la bibliografía) en productos comerciales. El proceso de NOMAD obtiene un producto muy puro que cumple con las especificaciones existentes e incluye algunas impurezas residuales que se ha demostrado que son inocuas en las cantidades presentes. NOMAD solicita un dictamen del JEFCA sobre la posibilidad de modificar la definición y ampliar las especificaciones de las composiciones actuales de taumatina para incluir también la especificación de TAUMATINA II</p> <p>Aunque la taumatina II (taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobado para su comercialización en la UE y figura en la especificación de E957, el proceso utilizado por NOMAD para fabricar TAUMATINA II de forma recombinante es diferente al proceso empleado para producir E957, aunque las proteínas taumatina 2/TAUMATINA II responsables de la funcionalidad son idénticas. Los diferentes procesos producen taumatina 2/II con diferentes perfiles de impurezas. El producto de NOMAD (TAUMATINA II y sus impurezas asociadas) ha recibido la clasificación GRAS por la FDA de EE UU y se considera inocuo para su uso en todas las clases de alimentos definidas para E957 y con las mismas tasas de aplicación (GRN 738). La taumatina producida de forma recombinante no ha sido evaluada por la EFSA. Como tal, es intención de NOMAD Bioscience buscar la revisión por el JECFA de las especificaciones y determinación de inocuidad de NOMAD, para que otras jurisdicciones normativas puedan confiar en esta evaluación</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	
--	--	--	---	--

* Clasificación de prioridad de acuerdo con REP18/FA, párrafo 156.

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

<i>No.</i>	<i>Sustancias</i>	<i>Información general</i>	<i>Observaciones sobre la solicitud</i>
------------	-------------------	----------------------------	---

1.	Carbón activado (carbón activado)	<p>Tipo de solicitud: Revisión de especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54 Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
2.	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la solicitud: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Shin Nihon Chemical Co., Ltd Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base de la solicitud: La AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> está indicada para el uso durante la elaboración de alimentos y bebidas con el fin de aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en los alimentos, bebidas o ingredientes de alimentos para impartir o mejorar el sabor.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
3.	Alfa-amilasa (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para terminar la evaluación – Evaluación de JECFA95 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p>

4.	Alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p> <p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en las dosis de uso especificadas y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
5.	Alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método de análisis validado para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente.

			<p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
6.	Amiloglucosidasa (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • datos de digeribilidad para concluir la evaluación de la alergenidad; • método de análisis validado para determinar la actividad de la amiloglucosidasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la amiloglucosidasa basada en el método de ensayo; y. • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
7.	Asparaginasa (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA temporal "no especificada" para la alfaamilasa (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> expresada en <i>A. niger</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, con las dosis de uso especificadas y de conformidad con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones.</p> <p>La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • método validado de análisis para determinar la actividad de la alfaamilasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa

			<p>basada en el método de ensayo; y.</p> <ul style="list-style-type: none"> datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
8.	Proteasa de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad cuando se utiliza como coadyuvante de elaboración y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023</p> <p>Proveedor de datos: Atsushi Kawahara (Departamento de Garantía de Calidad Director general) Correo electrónico: akawahara@hbi-enzymes.com Tel.: +81-790-64-1201; Fax: +81-790-64-1202</p>	<p>Base de la solicitud: La proteasa neutra puede ser beneficiosa en la elaboración de todas las materias primas de 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, cervezas, bebidas de malta y licores con un contenido de alcohol del 15% o más. También se utiliza para aromatizar sopas y caldos, salsas y productos similares y aperitivos listos para el consumo con digeribilidad de las proteínas, como el extracto de levadura.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
9.	Beta-amilasa (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA estableció una IDA provisional "no especificada" para la betaamilasa (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> expresada en <i>B. licheniformis</i>, cuando se utiliza en las aplicaciones especificadas, en los niveles de uso especificados y de acuerdo con las BPF actuales. Esta IDA "no especificada" se declaró provisional debido al carácter tentativo de las especificaciones. La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, a finales de 2023, para terminar la evaluación de la inocuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> método de análisis validado para determinar la actividad de la betaamilasa, incluido el informe de validación; definición de la unidad para la actividad de la betaamilasa basada en el método de ensayo; y. datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. <p>Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>

10.	Quimosina de <i>Camelus dromedarios</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Chr-HANSEN A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Base de la solicitud: La quitosina cataliza la hidrólisis, en un sitio muy particular de la cadena de aminoácidos, de la K-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso decisivo en toda la elaboración del queso, a través del cual la leche líquida se coagula (precipita) y convierte en una forma semisólida por la acción catalítica de coagulantes, como la quitosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quitosina es la producción de queso. Además, la quitosina se puede utilizar en la producción de productos lácteos fermentados, en los que se puede utilizar para aumentar la viscosidad de la preparación. El quark (quark) es un ejemplo de producto lácteo fermentado en el que se utilizan coagulantes, como las quimosinas, para aumentar la viscosidad final del producto. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
11.	Tierra de diatomeas	<p>Tipo de solicitud: Revisión de especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: por confirmar en CCFA54 Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: En vista del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos (CXC 56-2004)</i>, el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revise las especificaciones del plomo respecto a la tierra de diatomeas y el carbón activado y ii. evalúe los datos disponibles para apoyar la formulación de una especificación del plomo respecto a la bentonita. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
12.	Endo-1,4- β -xilanasas de <i>Bacillus subtilis</i> producido por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
13.	Endo-1,4- β -xilanasas de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>

		Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	
14.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> producido por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxylan en oligosacáridos de arabinoxylan, proporcionando beneficios tecnológicos en la cocción. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
15.	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd c/o: Intertek Shahzad Tafazoli, MSc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900 ext. 0268	Base de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de la L-glutamina a L-glutamato, y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico e hidrolizados de proteínas ricos en ácido glutámico. Estos, a su vez, se agregan a otros alimentos, incluidas las bebidas, para impartir un sabor salado o umami. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
16.	Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	Base de la solicitud: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructooligosacáridos, teóricamente de todos los materiales alimenticios que contienen inulina de forma natural. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
17.	Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass	Base de la solicitud: La preparación de la enzima lactasa se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de alimentos para la hidrólisis de lactosa durante el procesamiento de la leche y otros productos lácteos que contienen lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos reducidos en lactosa para personas intolerantes a esta, así como productos lácteos con mejor consistencia y mayor dulzura debido a la hidrólisis de la lactosa para formar glucosa

		(phva@novozymes.com)	y galactosa. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
18.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año de la solicitud: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc Sr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)	Base de la solicitud: La enzima se utiliza en la elaboración de productos de levadura hidrolizando el ARN, lo que incrementa la cantidad de ribonucleótido y mejora el sabor umami. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
19.	Fosfolipasa A2 (PLA2) De páncreas de porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54	Base de la solicitud: Debido a la presentación tardía de datos toxicológicos de gran relevancia, a la falta de información y a las limitaciones de tiempo, la 95ª reunión del JECFA no pudo terminar esta evaluación. La 95ª reunión del JECFA recomendó la evaluación de esta enzima la preparación se termina en una reunión futura. La 95ª reunión del JECFA solicitó a la Secretaría del JECFA que instara al patrocinador y a los Miembros del Codex a asegurarse de que la siguiente información adicional esté disponible para su evaluación antes de solicitar la inclusión de este preparado enzimático en la Lista de Prioridades JECFA CCFA: <ul style="list-style-type: none">• Datos adicionales para aclarar el potencial genotóxico del concentrado de la enzima PLA2;• Datos de digeribilidad de las preparaciones enzimáticas que contienen glucoamilasa y PLA2;• Resultados de cinco lotes diferentes de todos los tipos de preparados enzimáticos de PLA2 utilizando el ensayo para determinar la actividad de PLA2 proporcionada en el expediente;• información de validación del método alternativo de análisis utilizado para determinar la actividad de PLA2 (esto debe incluir la descripción del método en inglés);• definición de la unidad para la actividad de PLA2 basada en el método alternativo de ensayo; y.• datos analíticos utilizando el método alternativo validado para al menos cinco lotes diferentes de todos los productos

			<p>disponibles comercialmente.</p> <p>Téngase en cuenta que la solicitud del JECFA de que la Secretaría del JECFA inste al patrocinador y a los Miembros del Codex a asegurar 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>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
20.	Proteasa Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Base de la solicitud: El preparado enzimático se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la producción de productos de panadería. La enzima alimentaria cataliza e hidroliza los enlaces peptídicos. La adición de enzimas proporciona varios beneficios durante la producción de productos de panadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - desarrollo de la masa más rápido al mezclar; - mejor tratamiento mecánico de la masa; - reducción de la rigidez de la masa; - mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de moldeado o modelado; - forma uniforme del producto de panadería; - viscosidad regular de la mezcla, y - mejora del bocado de ciertos productos como los panes para hamburguesa <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
21.	Ribonucleasa de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de JECFA92</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año de la solicitud: 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54</p>	<p>Base de la solicitud: Durante su reciente evaluación de la Ribonucleasa P, la 92ª reunión del JECFA señaló que la ribonucleasa P también puede ser producida por <i>P. citrinum RP-4</i>, pero no había suficiente información disponible sobre el concentrado enzimático producido a partir de esta cepa. Para evaluar la inocuidad de la ribonucleasa P de <i>P. citrinum RP-4</i>, se requieren estudios toxicológicos con concentrado enzimático bien caracterizado.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>
22.	Transglucosidasa/alfaglucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfa-glucosidasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la solicitud: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos:</p>	<p>Base de la solicitud: La enzima alimentaria cataliza las reacciones hidrolíticas y de transferencia en la incubación con alfa-D-glucooligosacáridos. En la melaza, los azúcares no fermentables, como la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que luego pueden fermentarse en alcohol. La preparación enzimática está</p>

		Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)	destinada a su uso en la producción de isomaltooligosacáridos y en la fabricación de alcohol potable, lisina, ácido láctico y MSG. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
23.	Xilanasa de <i>Bacillus licheniformis</i> Expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>	Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación antes de la JECFA95 Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2023 (CCFA53) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA54 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA54	Base de la solicitud: La 95ª reunión del JECFA solicitó la siguiente información, para finales de 2023, a fin de terminar la evaluación de la inocuidad: <ul style="list-style-type: none"> • método validado de análisis para determinar la actividad de la xilanasa, incluido el informe de validación; • definición de la unidad para la actividad de la alfaamilasa basada en el método de ensayo; y • datos analíticos del método validado de por lo menos cinco lotes diferentes de productos disponibles comercialmente. Téngase presente la solicitud del JECFA de información técnica para finales de 2023 a fin de concluir la evaluación de la inocuidad. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado
24.	Xilanasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año de la solicitud: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)	Base de la solicitud: La enzima se utiliza en los procesos de elaboración de la cerveza para hidrolizar los arabinoxilanos de las paredes celulares de los cereales, con el fin de reducir la viscosidad del mosto y mejorar la filtración. La enzima también se utiliza en los procesos de horneado para mejorar las características y el manejo de la masa. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado

PARTE C: Aromatizantes para incluir en la Lista de prioridades del JECFA que se examinarán en la 53ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

C.1- Dieciséis (16) aromatizantes recientemente propuestos para incluir en la Lista de prioridades del JECFA

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Nueva 53º	4948	1129-69-7	2-hexilpiridina	II
Nueva 53º	4958	2308574-23-2	4-formil-2-metoxifenil <i>l</i> -mentil-glutarato	I
Nueva 53º	4959	301310- 301310, 73, 6-79894	9-Dodecen-12-olide	III
Nueva 53º	4960	13474-59-4	<i>Trans-alfa</i> -Bergamoteno	I
Nueva 53º	4961	2369713-22-2	4-metiltrideca-2 <i>E</i> , 4-dienal	I

Nueva 53°	4965	1622458-32-5	N-(1-((4-amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazina-5-yl)oxy)-2-metilpropan-2-yl)isonicotinamida	III
Nueva 53°	4966	6137-11-7	4-metilheptán-3-ona	II
Nueva 53°	4967	483-76-1	delta-cadineno	I
Nueva 53°	4970	2413115-68-9	2-metil-1-(2-(5-(p-tolil)-1H-imidazol-2-il)piperidina-1-il)bután-1-ona	III
Nueva 53°	4971	18794-84-8	Beta-farneseno	I
Nueva 53°	4972	23060-14-2	Dietil mercaptosuccinato	I
Nueva 53°	4973	2411762-60-0	Acetato de 3-mercapto-3-metil-1-pentilo	I
Nueva 53°	4974	23986-74-5	Germacreno D ≥85%	I
Nueva 53°	4977	65210-18-6	10-hidroxi-4,8-dimetildec-4-renal	I
Nueva 53°	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazinano	III
Nueva 53°	4980	2415657-73-5	Mezcla de (8Z,11Z)-heptadeca-8,11-dienal y (Z)-heptadec-8-renal	I

C.2- "Ochenta y nueve (89) aromatizantes previamente presentados al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la Lista de prioridades del JECFA

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA51	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	p-Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehído)	
Presentado en la CCFA43	4074	6321-45-5	Valerato de alilo	II
Presentado en la CCFA43	4072	20474-93-5	Crotonato de alilo	II
Presentado en la CCFA45	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahydro-2H-pyran-2-one	I
Presentado en la CCFA45	4673	7370-44-7	delta- Hexadecalactona	I
Presentado en la CCFA45	4682	23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol	I
Presentado en la CCFA45	4742	917750-72-2	1-(2-hidroxi-4-metilciclohexilo)etanona	III
Presentado en la CCFA45	4687	544409-58-7	(±)-3-hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
Presentado en la CCFA51	4836	137363-86-1	solución al 10% de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
Presentado en la CCFA51	4842	911212-28-7	2,4-5-7-Tritiooctano	III
Presentado en la CCFA51	4817	38634-59-2	S-[(metilto)metil]tioacetato	I
Presentado en la CCFA51	4870	17564-27-1	2-etil-4-metil-1,3-ditolano	II
Presentado en la CCFA51	4828	729602-98-6	1,1-Propanditioacetato	III
Presentado en la CCFA51	4824	1658479-63-0	Acetato de etilo 2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofeno-2-il)	III
Presentado en la CCFA51	4843	1838169-65-5	3-(Alilditio) butan-2-one	III
Presentado en la CCFA51	4822	61407-00-9	2,6-Dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopiran-3-carboxaldehído	II
Presentado en la CCFA51	4823	33368-82-0	1-propenil 2-propenil disulfuro	II
Presentado en la CCFA51	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanetiol	I

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA51	4779	1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-metilheptán-4-ona	I
Presentado en la CCFA51	4792	548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Presentado en la CCFA51	4791	22236-44-8	3-(acetilto)hexanal	III
Presentado en la CCFA51	4769	851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Presentado en la CCFA51	4730	1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexano-3-yl carbonotioate	III
Presentado en la CCFA51	4734	1256932-15-6	3-(metilto)-decanal	I
Presentado en la CCFA51	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Presentado en la CCFA51	4761	75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Presentado en la CCFA51	4760	53626-94-1	Tioisobutirato prenilo	I
Presentado en la CCFA45	4700	614-60-8	Ácido o-trans-coumárico	III
Presentado en la CCFA43	4622	61683-99-6	Acetal piperonal de propilene glicol	III
Presentado en la CCFA43	4627	6414-32-0	Anisaldehído propileglicol acetal	III
Presentado en la CCFA43	4618	23495-12-7	Propinato de 2-fenoxietilo	III
Presentado en la CCFA43	4625	6314-97-2	Fenilacetaldehído dietil acetal	I
Presentado en la CCFA43	4629	5468-05-3	Acetal de fenilacetaldehído propileglicol	III
Presentado en la CCFA43	4620	122-99-6	2-fenoxietanol	III
Presentado en la CCFA43	4619	92729-55-0	Propil 4-tert-butilfenilacetato	I
Presentado en la CCFA43	4314	61810-55-7	Decanoato de fenetilo	I
Presentado en la CCFA43	2860	94-47-3	Benzoato de fenetilo	I
Presentado en la CCFA43	4438	591-11-7	Beta-angelicalactona	I
Presentado en la CCFA43	4195	87-41-2	Ftalida	III
Presentado en la CCFA45	4768	67936-13-4	2,6,10-trimetil-9-undecenal	I
Presentado en la CCFA45	4612	645-62-5	2-Etil-2-hexenal	II
Presentado en la CCFA45	4616	13019-16-4	2-hexilidenehexanal	II
Presentado en la CCFA43	4486	5694-82-6	Acetal de glicerilo citral	I
Presentado en la CCFA52	4902	22122-36-7	3-metil-2(5H)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4784	57548-36-4	(±)-4-hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
Presentado en la CCFA52	4939	2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietioxi)decanetioato	I
Presentado en la CCFA52	4894	116229-37-9	2-mercapto-3-metil-1-butanol	I
Presentado en la CCFA52	4883	556-27-4	S-Alil-L-Sulfoxido de cisteína	II
Presentado en la CCFA52	4935	98139-71-0	3-metilbutano-1,3-ditiol	III
Presentado en la CCFA52	4916	124831-34-1	2-metil-3-buten-2-ol	I
Presentado en la CCFA52	4938	2180135-08-2	S-metil 5-(1-etoxietioxi)tetradecanetioato	I
Presentado en la CCFA52	4901	2097608-89-2	O-Etil S-(3-metilbut-2-en-1-yl)tiocarbonato	I
Presentado en la CCFA52	4900	64580-54-7	Disulfuro de hexil propil	I
Presentado en la CCFA52	4914	24963-39-1	bis-(3-metil-2-butenil)disulfuro	III

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA52	4889	3877-15-4	Sulfuro de metilo propílico	I
Presentado en la CCFA52	4930	159017-89-7	4-isopropoxicinamaldehído	I
Presentado en la CCFA52	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mezcla de 5-hidroxi-4-(4"-hidroxi-3"-metoxifenil)-7-metilcroman-2-ona y 7-hidroxi-4-(4"-hidroxi-3"-metoxifenil)-5-metilcroman-2-ona	III
Presentado en la CCFA52	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexamethyl-5,6,7,8-tetrahydronaphthalen-2-yl)etanona	II
Presentado en la CCFA52	4892	4707-61-3	Ácido <i>cis</i> -2-hexilciclopropaneacético	II
Presentado en la CCFA52	4890	27841-22-1	3-p-Menteno-7-al	I
Presentado en la CCFA52	4928	554-14-3	2-metiltiofeno	II
Presentado en la CCFA52	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenecarboxialdehído	II
Presentado en la CCFA52	4813	1612888-42-2	Etanol 2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofeno-2-yl)	II
Presentado en la CCFA52	4884	1569-60-4	6-metil-5-hepten-2-ol	I
Presentado en la CCFA52	4827	6090-09-1	1-(4-metil-3-ciclohexeno-1-il)-etanona	I
Presentado en la CCFA52	4869	886449-15-6	4-(<i>I</i> -mentoxi)-2-butanona	II
Presentado en la CCFA52	4844	118026-67-8	(<i>2E,4E</i>)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
Presentado en la CCFA52	4747	91212-78-1	(±)-2,5-undecadien-1-ol	II
Presentado en la CCFA52	4913	18478-46-1	3,7-dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
Presentado en la CCFA52	4785	25234-33-7	2-Octyl-2-dodecenal	II
Presentado en la CCFA52	4786	13893-39-5	2-hexil-2-decenal	II
Presentado en la CCFA52	4929	60857-05-8	4-metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Presentado en la CCFA52	4920	220462-51-9	1-Etil-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Presentado en la CCFA52	4832	108715-62-4	2-(3-Benzloxipropil)piridina	III
Presentado en la CCFA52	4829	616-45-5	2-Pirrolidona	I
Presentado en la CCFA52	4818	1370711-06-0	<i>trans</i> -1-etil-2-metilpropil 2-2-butenoato	I
Presentado en la CCFA52	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-Dimetil-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
Presentado en la CCFA52	4840	38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Presentado en la CCFA52	4807	1078-95-1	Acetato de pinocarvil	II
Presentado en la CCFA52	4906	36687-82-8	Tartrato de <i>L</i> -Carnitina	III
Presentado en la CCFA52	4868	61315-75-1	4-(4-metil-3-penten-1-yl)-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Presentado en la CCFA52	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-hidroxi-2-feniletilo)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Presentado en la CCFA52	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(cianometil)fenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanecarboxamida	III

CCFA Historial	FEMA	CAS	NOMBRE PRINCIPAL	CLASE ESTRUCTURAL
Presentado en la CCFA52	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]tiadiazina-5-il)oxi)-2-metilpropan-2-il)-2,6-dimetilisonicotinamida	III
Presentado en la CCFA52	4880	2015168-50-8	2-(4-Etilfenoxi)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pirazol-3-yl)- <i>N</i> -(tiofén-2-ylmetil)acetamida	III
Presentado en la CCFA52	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanecarboxamida	III
Presentado en la CCFA52	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-dimetoxifenil)- <i>N</i> -[2-(3-metoxifenil)-etilo]-acrilamida	III
Presentado en la CCFA52	4835	877207-36-8	2,4-dihidroxi- <i>N</i> -[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III

C.3- Propuestas de adiciones a la Lista de prioridades del JECFA de 19 aromatizantes propuestos para modificación de las especificaciones

Historial	No. FEM A	No. JECF A	No. CAS	Nombre principal	Evaluación de especificaciones más reciente	Estado	Actualizar
Antiguo	3415	461	505-10-2	(3-metilo)propanol	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica, la descripción de la solubilidad y posiblemente la pureza no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3876	482	1534-08-3	S-metil tioacetato	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3864	487	23747-45-7	S-metil 3-metilbutanetioato	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3266	498	1003-04-9	4,5-dihidro-3(2 <i>H</i>) tiofenona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3512	499	13679-85-1	2-metiltetrahidrotiofeno-3-ona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3376	500	23550-40-5	4-(metilo)-4-metil-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3897	510	75-33-2	2-propanetiol	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3478	511	109-79-5	1-butanetiol	1999 (Reunión	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción

Historia I	No. FEM A	No. JECFA	No. CAS	Nombre principal	Evaluación de especificaciones más reciente	Estado	Actualizar
					53)	a	no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3240	528	137-06-4	o-Toluenetiol	2000 (Reunión 55)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3878	533	1618-26-4	bis(metilto)metano	2000 (Reunión 55)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio
Antiguo	3475	543	828-26-2	Tritioacetona	2001 (Reunión 57)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3851	554	136954-20-6	Acetato de 3-Mercaptohexilo	1999 (Reunión 53)	Terminada	La especificación de la pureza requiere claridad. La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3852	555	136954-21-7	3-butirato de mercaptohexilo	1999 (Reunión 53)	Terminada	La gravedad específica y el índice de refracción no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3300	560	67633-97-0	3-mercapto-2-pentanona	2000 (Reunión 55)	Terminada	El Índice de Refracción no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2911	896	120-57-0	Piperonal	2001 (Reunión 57)	Terminada	El punto de fusión no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	3557	973	2111-75-3	p-Mentha-1,8-dien-7-al	2018 (Reunión 86)	Terminada	La Especificación de la Pureza, el Valor de Ácido y la Gravedad Específica no reflejan el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2349	1093	622-45-7	Acetato de ciclohexilo	2002 (Reunión 59)	Terminada	La Gravedad Específica no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	2467	1529	97-53-0	Eugenol	2005 (Reunión 65)	Terminada	El rango de densidad no refleja el material que actualmente circula en el comercio.
Antiguo	4321	1763	116505-60-3	Pirrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimethyl1,3,5-ditiazina	2007	Terminada	El punto de fusión no refleja el material que circula en el comercio.

PARTE D: ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE DEBEN ELIMINARSE DE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA

D.1- Aditivos alimentarios que se eliminarán de la Lista de prioridades del JECFA debido a la falta de patrocinadores y datos

No	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: A confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: A confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la armonización tomó nota de la preocupación por la inocuidad de este aditivo alimentario y solicitó la reevaluación del mismo.</p> <p>En respuesta a la CL-2021/81-FA, la FIA señaló lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La FIA apoya la propuesta de reevaluar la estimación de la inocuidad de la azodicarbonamida (ADA) y la propuesta de prioridad (Prioridad 1) para la reevaluación de la ADA. • La ADA es un ingrediente utilizado en la harina y el pan. Debido a las preocupaciones por la inocuidad, las autoridades en algunos mercados como la Unión Europea (UE), Japón, Singapur, Hong Kong, Indonesia, Australia y Nueva Zelanda, han optado por aplicar el principio de precaución y, por lo tanto, prohibir la ADA en los alimentos. • La Comisión Europea también ha decidido prohibir el uso de ADA en materiales en contacto con alimentos desde 2005. • Dado que la ADA está permitida para su uso en otros mercados, la FIA opina que es oportuno revisar la inocuidad de la ADA para determinar su inocuidad. • Además, un enfoque armonizado para la autorización de la ADA proporcionará condiciones equitativas para las industrias, teniendo en cuenta que la harina y el pan son productos básicos que se comercializan a nivel mundial. 	2
2	Clorhidrato de L-cisteína (SIN 920)	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: A confirmar en</p>	<p>Base de la solicitud: (Consulte CX/FA 19/51/6)</p> <p>Señala que dos aditivos alimentarios, enumerados como agentes de tratamiento de las harinas en CXS 152-1985 no se han añadido a las disposiciones de la NGAA como parte del trabajo de armonización.</p>	3

		CCFA53 Proveedor de datos: Se confirmará en CCFA53	Estos son el clorhidrato de L-cisteína (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Está de acuerdo en que ambos no pueden añadirse a la NGAA, ya que no tienen especificaciones del JECFA. Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado	
3	Ácido fúlvico (derivado de carbohidratos)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: (1) datos toxicológicos requeridos; y (2) datos sobre procesos de fabricación y caracterización química de los productos en el comercio Propuesto por: JECFA Año de la solicitud: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53	Base de la solicitud: La 89ª reunión del JECFA concluyó que la información toxicológica proporcionada era inadecuada para completar la evaluación de la seguridad, y que la información química y técnica era insuficiente para preparar las especificaciones. El JECFA solicita que se proporcionen datos adicionales. Los datos toxicológicos requeridos incluyen: i. absorción, distribución, metabolismo y excreción; ii. toxicidad oral de dosis repetidas en 90 días en roedores; iii. toxicidad reproductiva de dos generaciones o toxicidad reproductiva extendida de una generación; iv. toxicidad del desarrollo prenatal; v. podrían ser necesarios estudios adicionales, incluida una prueba de micronúcleos in vitro en células de mamíferos, en función de la dilucidación del artículo o artículos de comercio y de la información completa sobre su composición; vi. información sobre el potencial del material para inducir resistencia antimicrobiana; y, vii. Deben proporcionarse dosis de uso para estimar la exposición en la alimentación. Los datos de caracterización requeridos incluyen: i. datos sobre los procesos de fabricación; y, ii. caracterización química de los artículos que circulan en el comercio. Posibles problemas para el comercio: no se han	2

			encontrado	
4	Taninos (taninos enológicos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes de completar la evaluación – Evaluación para la JECFA84</p> <p>Propuesto por: CCFA50</p> <p>Año de la solicitud: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: Para terminar su evaluación, el JECFA requiere información.</p> <p>Se solicita la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como los procesos utilizados en su fabricación; métodos analíticos validados y datos de control de calidad relevantes; datos analíticos de cinco lotes de cada producto comercial, incluida la información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, disolventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio); solubilidad de los productos presentes en el comercio, según la terminología del JECFA; y. dosis de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan taninos. <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2

D.2- Aditivos alimentarios que deben eliminarse de la lista de prioridades del JECFA por falta de datos: Estos aditivos no se incorporarán en la NGAA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate de la armonización de la disposición sobre aditivos alimentarios en la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.</p> <p>Posibles problemas para el comercio: no se han encontrado</p>	2
2	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: CCFA 51</p> <p>Año de la solicitud: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilidad de datos: Por confirmar en CCFA53</p>	<p>Base de la solicitud: Durante el debate de la armonización de la disposición sobre aditivos alimentarios en la norma CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir en la lista esta sustancia como agente de tratamiento de las harinas.</p>	2

		Proveedor de datos: Por confirmar en CCFA53		
--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la petición
25.	5'-desaminasa de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc. Sr. TomonariOgawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en el tratamiento de la levadura y productos análogos para promover la conversión del adenosín monofosfato (por lo general insípido) en inosina monofosfato ("sabor umami"), lo que mejora el sabor de los productos.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
26.	Ácido proliil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año de la petición: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en los procesos de elaboración de la cerveza para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados proteicos sin sabor amargo; elaboración de almidón para degradar los péptidos que repercutirían negativamente en el proceso de producción y reducción de la cantidad de gluten/gliadinas.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
27.	Adenosina-5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año de la petición: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: ShinNihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base de la petición: El AMP deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i> tiene como fin el uso durante la elaboración de alimentos y bebidas para aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en los productos alimentarios, las bebidas o los ingredientes alimentarios para impartir o mejorar el sabor.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han señalado actualmente</p>
28.	D-alulosa 3-epimerasa de <i>Arthrobacter globiformis</i> expresada en <i>Escherichia coli</i>	<p>Tipo de petición: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Estados Unidos de América</p>	<p>Base de la petición: Esta enzima se utiliza en la producción de D-alulosa o cetosas de la D-fructosa.</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

Anexo 4

CONFIRMACIÓN DE PETICIONES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS

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

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

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