



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 2023**

OBSERVACIONES: A:

Secretaría Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022 (China), Correo electrónico: cfa@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, remítase a:
 - 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 obtener información de la lista de prioridades, con respecto a la que pueden formular observaciones, remítase a:
 - 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, remítase a:
 - 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 53.^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.

Anexo 2

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUSTANCIAS QUE DEBERÁN SER EVALUADAS POR EL JECFA

Para rellenar este formulario solo es necesario presentar información resumida. El formulario se puede reescribir en caso de que se necesite más espacio debajo de alguno de los apartados, pero manteniendo la misma presentación general.

Nombre de la(s) sustancia(s):	
Pregunta(s) que el JECFA ha de contestar <i>(Proporcionar una breve justificación de la petición en caso de reevaluación)</i>	

1. Entidad que presenta la propuesta de inclusión:
2. Nombre de la sustancia; nombre(s) comercial(es), nombre(s) químico(s), nombre de la IUPAC, número CAS (si corresponde):
3. Nombres y direcciones de los productores básicos:
4. Identificación del fabricante que proporcionará los datos (sírvese indicar la persona de contacto):
5. Justificación para el uso de la sustancia:
6. Productos alimenticios y categorías de alimentos que aparecen en la NGAA en los que se utiliza la sustancia como aditivo alimentario o como ingrediente, incluidas las dosis de uso:
7. ¿Se utiliza actualmente esta sustancia en alimentos que se comercializan legalmente en más de un país? (sírvese indicar los países), o ¿se ha aprobado el uso de esta sustancia en alimentos en uno o más países? (sírvese 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 información más detallada):
9. ¿Tiene usted conocimiento de que se estén llevando a cabo o que se hayan finalizado evaluaciones de riesgos a nivel nacional o regional en los últimos 10 años para este aditivo? En caso afirmativo, indique el nombre, dirección e información de contacto de la organización que haya llevado a cabo la evaluación de riesgos:
10. Sírvase proporcionar información detallada sobre si este aditivo alimentario es de especial importancia para el sustento y la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo:
11. Sírvase indicar en el siguiente cuadro el tipo de datos que están disponibles:

Asegúrese de que los datos disponibles sean directamente pertinentes para la sustancia de interés en esta petición. En concreto, respecto de las sustancias obtenidas a partir de recursos naturales, para las especificaciones del JECFA son indispensables la caracterización de los productos que son objeto de comercio y un conjunto pertinente de datos bioquímicos y toxicológicos sobre esos productos a fin de elaborar una monografía de especificaciones y la inocuidad consiguiente. Normalmente esos datos e información 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) <i>Otros datos</i> (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) Dosis de la sustancia enumerada utilizadas en los alimentos o que se prevé que se utilicen en los 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.	
Información adicional: (sírvase especificar)	

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

Anexo 3

(Apéndice XI del documento REP21/FA)

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

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

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
1.	Copolímero de metacrilato aniónico (SIN 1207)	Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/A Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53	Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se necesitan datos adicionales para aclarar el potencial carcinógeno <i>in vivo</i> del monómero de acrilato de metilo residual. Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar	2
	Copolímero de metacrilato neutro (SIN 1206)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: método de análisis adecuado Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53	Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3) Se requiere un método validado adecuado para su análisis a fin de eliminar el estado provisional de las especificaciones elaboradas por el JECFA. Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar	3
2.	Aspartamo (SIN 951)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: ICBA Con apoyo de: Colombia; Costa Rica; Estados Unidos de América Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: <i>Evaluación de la ingesta alimentaria</i> Exponente Nga Tran, Dr. P.H., M.P.H. ntran@exponent.com Intertek Scientific & Regulatory Consultancy	Bases de la solicitud: La solicitud de reevaluación tiene el apoyo de: <ul style="list-style-type: none"> i. Evaluaciones de ingesta perfeccionadas que reflejan los usos efectivos ponderados de acuerdo con los datos del volumen de mercado para garantizar la representatividad cuantitativa de los tipos de bebidas correspondientes. ii. Evaluación sistemática de todos los datos mecanicistas disponibles en el contexto de una evaluación general de la carcinogenicidad del aspartamo. 	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Danika Martyn, Ph.D. Danika.martyn@intertek.com</p> <p><i>Evaluación sistemática de los datos mecanicistas en el contexto de la evaluación general de la carcinogenicidad</i></p> <p>ToxStrategies, Inc Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p> <p>ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>La reevaluación de esta sustancia está sujeta al asesoramiento del JECFA sobre edulcorantes y colorantes, tal como se describe en los SIN 950, 954(i) a iv), 123 y 160b(ii).</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar</p>	
	<p>Acesulfame potásico (SIN 950), sacarinas (SIN 964(i)-(iv)), amaranto (SIN 123), extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii))</p>	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la exposición Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: No se aplica Proveedor de datos: ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>Bases de la solicitud: Sobre la base de la Recomendación 27 de CRD2, se han formulado las siguientes preguntas al JECFA:</p> <p>El GTV sobre la NGAA solicita que el GT sobre la Lista de prioridades del JECFA para la CCFA52 considere la inclusión de la siguiente solicitud en la Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA:</p> <p>Parte 1: El CCFA pide al JECFA que formule observaciones y discuta las siguientes preguntas sobre el método de presupuesto perfeccionado y el enfoque de evaluación de la ingesta por niveles presentado por el ICBA:</p> <p>a. ¿Tiene sustancia científica el enfoque propuesto por el ICBA? ¿Cuánto es conservadora 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 perfeccionamiento (como la cuota de mercado, el porcentaje de productos que contienen la sustancia, etc.) en un cálculo del método presupuestario?</p> <p>c. ¿Existen limitaciones, incertidumbres y aplicabilidad del enfoque propuesto por el ICBA de las que el CCFA deba tener conocimiento?</p> <p>d. ¿Es el enfoque presentado por el ICBA adecuado para determinar la exposición alimentaria a los colorantes y edulcorantes en las bebidas no lácteas con el fin de compararlo con la IDA del JECFA para determinar si un nivel de uso máximo propuesto es inocuo?</p> <p>e. ¿Es apropiado que el CCFA utilice estimaciones de exposición alimentaria proporcionadas para bebidas no lácteas del método presupuestario perfeccionado y las</p>	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>evaluaciones de ingesta graduales presentadas por el ICBA para determinar los niveles máximos de uso de edulcorantes en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5, de la NGAA y los colorantes en la categoría 14,1.4, para determinar que la exposición sería inferior a la IDA establecida por el JECFA?</p> <p>Parte 2: El CCFA solicita que el JECFA lleve a cabo una estimación de la exposición alimentaria del acesulfame potásico (INS 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14,1.5, y de 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 los niveles máximos de uso considerados no representan una superación de la IDA en el contexto de la exposición general de todos los usos del aditivo en la alimentación. Si bien en general se utilizarán niveles más bajos de aditivos alimentarios, los niveles máximos propuestos son de 600 mg/kg para el acesulfame potásico (SIN 950) en las categorías de alimentos 14.1.4 y 14.1.5 y de 300 mg/kg ("sobre la 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 propuesto reducir los niveles de uso de las sacarinas (SIN 954(i) a iv)) a 230 mg/kg, el amaranto (SIN 123) a 50 mg/kg y el annato, norbixina (SIN 160b(ii)) a 30 mg/kg como norbixin en la categoría de alimentos 14.1.4. Sería útil recibir observaciones del JECFA sobre la inocuidad de estos niveles máximos de uso.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: Actualmente sin identificar</p>	
3.	Azodicarbonamida (SIN 927a)	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Pendientes de confirmación en la CCFA53</p>	<p>Bases 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>	1
4.	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la</p>	<p>Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p>	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	<p>i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y</p> <p>ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita.</p> <p>(Nota: También figura en el punto 11 del Cuadro 2, abajo, ya que se utiliza en los zumos de frutas como coadyuvante de elaboración durante la clarificación)</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar</p>	
5.	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 solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: El JECFA preparó especificaciones provisionales para el extracto de zanahoria negra en polvo, en su 87ª reunión. Sin embargo, el JECFA no pudo terminar o establecer especificaciones sobre la inocuidad. Se requieren datos toxicológicos y de caracterización, a saber:</p> <p>i. datos relativos a la caracterización completa de los componentes de los elementos de proteínas, carbohidratos, lípidos, fibra, minerales y polifenoles sin antocianinas en cinco lotes de cada una de las formas líquidas y en polvo del extracto negro de zanahoria; y.</p> <p>ii. por lo menos un estudio toxicológico de 90 días sobre un extracto bien caracterizado representativo del material en el comercio.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar</p>	2
6.	Extracto de campanilla azul	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: IACM</p> <p>Con apoyo de: Canadá</p>	<p>Bases de la solicitud: Evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones para su uso como colorante.</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IACM Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com	Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar	
7.	Goma de semillas de algarrobo (SIN 410)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos toxicológicos de estudios sobre animales neonatos, adecuados para evaluar la inocuidad para su uso en preparados para lactantes Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: debate en curso con el JECFA Proveedor de datos: debate en curso con el JECFA	Bases de la solicitud: Aunque no se proporcionó confirmación para la goma de semillas de algarrobo (SIN 410), el JECFA indicó que se estaba conversando con la industria y que el plazo para la presentación de datos podría ampliarse y, por lo tanto, la goma de semillas algarrobo se mantuvo en la lista de prioridades del JECFA, a reserva de la confirmación del suministro de datos para la CCFA50. Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar	1
8.	Clorhidrato de L-cisteína (SIN 920)	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: (CX/ FA 19/51/6) Se observa que no se han añadido a las disposiciones de la NGAA dos aditivos alimentarios, enumerados como agentes de tratamiento de harina en el documento CXS 152-1985, como parte del trabajo de armonización. Estos son clorhidrato de L-cisteína (SIN 920) y ascorbato de potasio (SIN 303). Conviene en que no se pueden añadir ambos a la NGAA, ya que no tienen especificaciones del JECFA. Posibles cuestiones para el comercio: actualmente sin identificar	3
9.	Dioctil sulfosuccinato de sodio (SIN 480)	Tipo de solicitud: Evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la	Bases de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA discutió la exposición a este aditivo alimentario, algunos miembros señalaron que la exposición de un niño pequeño	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	podría superar la IDA. Un observador señaló que habían hecho un cálculo presupuestario y que el cálculo podía ponerse a disposición de los interesados. El GT acordó solicitar al JECFA que revisara el cálculo, que será presentado por el observador, así como otra información de exposición que pueda estar disponible.	
10.	Sustancias aromatizantes (129 para evaluaciones de la inocuidad + 29 para actualizaciones de las especificaciones = 158 en total)	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) Con apoyo de: Estados Unidos de América Año solicitado: 2019 a 2021 (CCFA51, CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Bases de la solicitud: Evaluación o reevaluación de la inocuidad, y establecimiento de especificaciones o revisión de las especificaciones, según corresponda <i>Consultar los cuadros de los aromatizantes siguiendo directamente el Cuadro 1</i> Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	No se aplica
	Aromatizantes: (+)Carvona (No. 380,1) y (-)-Carvona (No. 380,2)	Tipo de solicitud: Datos pendientes para finalizar la evaluación de la exposición y revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: Japón y IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 2 de CX/FA 19/51/3) Se necesitan datos adicionales para completar la evaluación de la exposición: <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. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
	Agentes aromatizantes: (etilo 2-metil pentanoato (No.214), cis-3-hexen-1-ol (No.315), mentol (No.427), l-mentil l-lactato (No.433), mirceno (No.1327), maltol (No.1480), 2-pentilfurano (No.1491), 3-(2-furil)acroleína (No.1497), 3-(5-	Tipo de solicitud: revisar las especificaciones del JECFA Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Abril de 2019 Proveedor de datos: Japón y IOFI codex@mext.go.jp	Bases de la solicitud: (véase CX/ FA 19/51/4) Se pide que se reconsideren las especificaciones de 16 aromatizantes que se examinaron en la 86ª reunión del JECFA (enumerados en los anexos 1 o 2 de CX/FA 19/51/4) debido a las diferencias entre las especificaciones del JECFA (algunos artículos de estas y los productos comercialmente disponibles de cada compuesto.	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
	metil-2-furilo)-butano ((No. 1500), 2-furil metil cetona (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 furil metil éter (No. 1520))	Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net		
11.	Ácido fúlvico (derivado de carbohidratos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes – (1) datos toxicológicos requeridos; y (2) datos sobre los procesos de fabricación y la caracterización química de los productos que circulan en el comercio</p> <p>Propuesto por: JECFA</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53</p> <p>Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En la 89ª reunión del JECFA se concluyó que la información toxicológica proporcionada era insuficiente para completar la evaluación de la inocuidad y que la información química y técnica era insuficiente para preparar las especificaciones. El JECFA pide que se suministren datos adicionales.</p> <p>Los datos toxicológicos solicitados incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorción, distribución, metabolismo y excreción; ii. toxicidad oral de 90 días en dosis repetidas en roedores; iii. toxicidad reproductiva de dos generaciones o toxicidad reproductiva de una generación ampliada; iv. toxicidad prenatal del desarrollo; v. podrían requerirse estudios adicionales, inclusive un análisis <i>in vitro</i> de micronúcleos en células de mamíferos, según la explicación del artículo o artículos del comercio y del suministro de información completa sobre su composición; vi. información sobre el potencial del material de inducir la resistencia antimicrobiana; y vii. se deben proporcionar niveles de uso para estimar la exposición alimentaria. <p>Los datos de caracterización solicitados incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Datos sobre los procesos de fabricación; y ii. Caracterización química del producto comercial. 	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
12.	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Durante las deliberaciones sobre la armonización de la disposición de aditivos alimentarios en CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir la sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la lista.	2
13.	Goma gelán (SIN 418)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos que caractericen las tres formas de la goma gelán utilizadas en el comercio. Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: EU Specialty Food Ingredients	Bases de la solicitud: El JECFA elaboró especificaciones provisionales y una IDA en su 87ª reunión; sin embargo, se necesitan datos de caracterización para finalizar las especificaciones. El JECFA pide que los datos adicionales estén disponibles en diciembre de 2021. La información debe comprender: <ul style="list-style-type: none"> i. un método para diferenciar las tres formas comerciales de la goma gelán ii. un método para determinar el grado de acilación iii. datos de validación de los métodos anteriores, incluida la descripción detallada de la preparación de la muestra iv. datos de cinco lotes comerciales no consecutivos de material con los métodos validados propuestos para las tres formas de la goma gelán. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	3
14.	Licopeno, sintético (SIN 160d(i)) y licopeno, <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160d(iii))	Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones del JECFA con respecto al parámetro "solubilidad" Propuesto por: EU Specialty Food Ingredients Con apoyo de: Reino Unido Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: BASF SE	Bases de la solicitud: Actualmente, las especificaciones requieren el uso de cloroformo para determinar este parámetro de las especificaciones. Como se debe evitar el uso del cloroformo siempre que sea posible, y se ha determinado una opción más adecuada, los solicitantes desean que se revisen las monografías en relación con este parámetro. Se	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Nicola Leinwetter Nicola.leinwetter@basf.com DSM Dirk Cremer dirk.cremer@dsm.com	dispone de datos sobre solubilidad del licopeno con un otro solvente. El JECFA había evaluado el cloroformo en su 23ª reunión (Informe TRS 648), se había preparado una monografía toxicológica (FAS 14-JECFA 23/24) y se había determinado la siguiente IDA: “no se debe utilizar”. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
15.	Natamicina (SIN 235)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia codex@gsen.ru	Bases de la solicitud: Se debe volver a evaluar la idoneidad de retener la natamicina en la NGAA, debido a la aparición de datos sobre la función de la natamicina en: i) promoción de la resistencia antimicrobiana, así como aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los alimentos; y ii) desequilibrio de la inmunidad y otras funciones corporales debidas a los efectos sobre la microflora gastrointestinal. Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de toxicología química y no tenían debidamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a la solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
	Nisina (SIN 234)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: Federación de Rusia Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos:	Bases de la solicitud: La conveniencia de retener la nisina en la NGAA se debe volver a evaluar, debido a los nuevos datos sobre la intervención de la nisina en: i) promoción de la resistencia antimicrobiana, así como aceleración de la virulencia y el potencial patógeno de los patógenos humanos transmitidos por los	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Punto de contacto del Codex de la Federación de Rusia codex@gsen.ru	alimentos; y ii) desequilibrio de la inmunidad y otras funciones corporales debidas a los efectos sobre la microflora gastrointestinal. Se indica que las evaluaciones anteriores eran específicas de toxicología química y no tenían debidamente en cuenta los efectos antimicrobianos. Las observaciones contrarias a la solicitud señalan que los efectos antimicrobianos contra una variedad de bacterias gram-positivas y sus esporas son importantes para mantener la vida útil del producto y garantizar la inocuidad de los alimentos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
16.	Ortofenilfenol (SIN 231) y ortofenilfenol sódico (SIN 232)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la IDA Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: (véase el Apéndice 1 de CX/ FA 19/51/2 Add. 1). Análisis de todos los aditivos alimentarios del grupo en la NGAA: La Secretaría del Codex, en consulta con las Secretarías del JECFA, lleva a cabo un examen de todos los aditivos alimentarios de grupo de la NGAA y prepara un documento más amplio para su examen en la CCFA51, incluidas propuestas sobre cómo tratar este tema. Se señaló que podría ser necesaria una reevaluación del SIN 231 y el SIN 232, ya que algunos estudios indican que la sal podría ser más tóxica para la salud humana de lo que se había estimado anteriormente. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
17.	Trifosfato pentasódico (SIN 451(i))	Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones con respecto a (1) la revisión del ensayo como P ₂ O ₅ a “no más del 59,0%”; y la revisión del valor máximo de pH a 10,2 Propuesto por: CEFIC	Bases de la solicitud: i. Ajustar el ensayo como P ₂ O ₅ a “no más del 59,0%” En la monografía de trifosfato pentasódico	3

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Frederic Martens Prayon S.A. Rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Bélgica</p>	<p>preparada en la 55ª reunión del JECFA (2000) y publicada en la FNP 52 Add 8 (2000), los valores del ensayo expresados como P₂O₅ no son inferiores al 56,0 % y no superiores al 58,0 %. Este valor máximo del 58,0 % no es realista porque es el contenido teórico de P₂O₅ de trifosfato pentasódico puro al 100 %. En la práctica, este valor se puede superar con frecuencia. La solicitud consiste en ajustar el valor máximo al 59,0 % P₂O₅, tal como se menciona en el Reglamento de la Comisión de la UE N° EU/231/20125.</p> <p>ii. Ajustar el valor de pH máximo a 10,2</p> <p>El valor del pH en la FNP 52 Add 8 es 9,1 – 10,1 mientras que el valor del pH en la legislación de la UE es de 9,1 – 10,2. La diferencia en el valor máximo puede inducir a error y se solicita ajustar el valor máximo a 10,2 como se menciona en el Reglamento UE/231/2012.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
18.	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (R) (SIN 475)	<p>Tipo de solicitud: La información completa para la evaluación de la inocuidad Propuesto por: CCFA51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Bases de la solicitud: El Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA de la CCPA 51 señaló que puede haber nueva información disponible que podría elevar la IDA de este aditivo alimentario, pedir una futura reevaluación y un posible aumento de la IDA.</p>	3
19.	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (SIN 476)	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: FoodDrinkEurope Con apoyo de: Colombia; Unión Europea Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: No se ha indicado ninguno. La base para la reevaluación está sujeta a los datos disponibles evaluados en la reevaluación de EFSA 2017</p>	<p>Bases 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 justifica que se revise la IDA de 7,5 mg/kg pc/d asignada por el Comité Científico de Alimentos (SCF) en 1978, a una nueva IDA de 25 mg/kg pc/d.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			han indicado	
20.	Polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN 432), polioxietileno (20) monooleato de sorbitán (SIN 433), polioxietileno (20) monopalmitato de sorbitán (SIN 434), polioxietileno (20) monoestearato de sorbitán (SIN 435), polioxietileno (20) triestearato de sorbitán (SIN 436)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: El JECFA observó durante su 89ª reunión que cinco ésteres de polioxietileno de sorbitán (polisorbatos) fueron evaluados por el JECFA en su 17ª reunión, y que se establecieron especificaciones. El JECFA recomienda que se publique una nueva solicitud de datos para su evaluación completa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
21.	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Durante las deliberaciones sobre la armonización de la disposición de aditivos alimentarios en CXS 152-1985 con las disposiciones pertinentes de la NGAA, la CCFA51 acordó incluir la sustancia como agente de tratamiento de las harinas en la lista.	2
22.	Extracto de romero (SIN 392)	Tipo de solicitud Datos pendientes: estudios necesarios de (1) toxicidad para el desarrollo del extracto de romero; y (2) determinar si los efectos notados en los niveles de hormona tiroidea en cachorros de roedores se pueden repetir. Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2022 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Se requieren estudios adicionales sobre la toxicidad para el desarrollo y sobre los efectos notados en los niveles de la hormona tiroidea en cachorros de roedores para terminar la evaluación. <u>El JECFA solicita un plazo para la presentación de datos antes del 2021 de diciembre para los datos adicionales, o retirará su IDA.</u> Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	1
23.	Monoestearato de sorbitán (SIN 491); triestearato de sorbitán (SIN 492); monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494); monopalmitato de sorbitán (SIN 495)	Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: Por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: Anteriormente, se pidió que se revisaran las especificaciones de los SIN 491, 492 y 495 para sustituir el método de identificación del rango de fusión, según se informó en las monografías del JECFA para los SIN 491, 492 y 495 mediante las pruebas de identificación de “valor ácido, valor de yodo, cromatografía de gases”.	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>Sin embargo, el JECFA recomienda que se publique una petición de datos para llevar a cabo una reevaluación de la inocuidad del grupo de ésteres sorbitán de ácidos grasos (SIN 491 a 495). Las especificaciones para el grupo pueden revisarse en espera del resultado de la reevaluación de la inocuidad.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
24.	Extracto de espirulina (SIN 134)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: datos analíticos Propuesto por: JECFA Con apoyo de: N/D Año solicitado: 2019 (CCFA51) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2019 Proveedor de datos: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Bases de la solicitud: (Véase el informe de JECFA86 o el Cuadro 1 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>La JECFA86 recibió datos analíticos limitados sobre el extracto de espirulina. Para eliminar la designación provisional de las especificaciones, se solicita la siguiente información sobre los productos comerciales a más tardar en diciembre de 2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización compositiva completa de productos comerciales en forma líquida y en polvo. • Caracterización compositiva completa del extracto acuoso antes de la formulación/estandarización. • Métodos analíticos validados para la identificación de la sustancia con una especificidad adecuada (incluidos los datos de validación y los datos representativos de los lotes). • Métodos analíticos validados para la determinación de la pureza de la sustancia con una especificidad adecuada (incluidos los datos de validación y los datos representativos de los lotes). <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
25.	Glicósidos de esteviol	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: ISC Con apoyo de: Colombia; Perú Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 (ya proporcionada al JECFA) Proveedor de datos: ISC María Teresa Scardigli globaloffice@internationalsteviacouncil.org</p>	<p>Bases de la solicitud: Se solicita que se complete la evaluación de la inocuidad de los glicósidos de esteviol producidos con nuevas tecnologías, iniciada durante la 87ª reunión del JECFA, incluidas la bioconversión, la fermentación y la glicosilación. Se presentaron nueve (9) monografías separadas al JECFA para su examen en su 87ª reunión, a fin de sustentar un “marco” para futuras evaluaciones de la inocuidad y para la preparación de especificaciones para cada nueva tecnología. El Comité evaluó estas monografías y como parte de este proceso “se adoptó un marco para elaborar especificaciones para los glicósidos de esteviol con cuatro métodos de producción diferentes”. A consecuencia, se elaboraron especificaciones para los glicósidos de esteviol obtenidos con nuevos métodos de producción. Además, el Comité determinó en la 87ª reunión que “no hay problemas de inocuidad para los glicósidos de esteviol producidos por ninguno de estos métodos que ofrecen productos con 95 ≥% de pureza de acuerdo con las especificaciones existentes”. Si bien el Comité apoyó el hecho de que “no existen preocupaciones por la inocuidad”, no se llevó a cabo una opinión formal de inocuidad para cada nueva tecnología. Por consiguiente, se solicita que la reevaluación se base en la extensa labor realizada por el JECFA en la 87ª reunión en relación con la seguridad de cada uno de los expedientes individuales producidos con las nuevas tecnologías.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: No se han indicado.</p>	2
26.	Sucroglicéridos (SIN 474)	<p>Tipo de solicitud: evaluación de la exposición Propuesto por: CCFA 51 Año solicitado: 2019 (CCFA51)</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52	propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.	
27.	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473)	Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp	Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición. Obsérvese que la 89ª reunión del JECFA consideró que deberían proporcionarse estimaciones más refinadas de la exposición alimentaria. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre: <ul style="list-style-type: none"> i. los niveles de uso ordinarios o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan estos aditivos alimentarios; y ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa y oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deberán clasificarse según el sistema de clasificación de FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros, consignando los alimentos registrados tanto en FoodEx2 como en las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia presentación para todas las reuniones. <u>Dado el alcance de la solicitud de información, el JECFA propone que los datos estén disponibles 2 años después de la fecha de confirmación.</u>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	
28.	Oligoésteres de la sacarosa, I y II (473a)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes: evaluación de la exposición Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2023 Proveedor de datos: Japón codex@mext.go.jp</p>	<p>Bases de la solicitud: Durante el debate sobre el uso de este aditivo alimentario en la CA 05.1.4, preocupa a un país miembro que el uso propuesto pueda dar lugar a exposiciones que excedan la IDA. Que el GT presencial sobre la NGAA de la CCFA51 pida una evaluación de la exposición.</p> <p>Obsérvese que la 89ª reunión del JECFA consideró que deberían proporcionarse estimaciones más refinadas de la exposición alimentaria. Concretamente, el JECFA recomienda que los patrocinadores proporcionen información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. los niveles de uso ordinarios o medios y altos para los alimentos en los que se utilizan estos aditivos alimentarios; y. ii. los alimentos (o categorías de alimentos) en los que se permite el uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa y oligoésteres de la sacarosa, pero en los que nunca se utilizan. <p>La información debe ser lo más específica posible y los alimentos deberán clasificarse según el sistema de clasificación de FoodEx2, u otro sistema apropiado. El JECFA recomienda que los datos se presenten en formato de cuadros, consignando los alimentos registrados tanto en FoodEx2 como en las categorías de alimentos de la NGAA. Este ejercicio puede mejorar la coherencia 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>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado	
29.	Taninos (taninos enológicos)	<p>Tipo de solicitud: Datos pendientes para terminar la evaluación: evaluación para la JECFA84 Propuesto por: CCFA50 Año solicitado: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: por confirmar en la CCFA52 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA52</p>	<p>Bases de la solicitud: Para completar su evaluación, el JECFA requiere información sobre:</p> <p>Se requiere la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composición de los taninos derivados de toda la gama de materias primas, así como de 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 información relacionada con impurezas como gomas, sustancias resinosas, solventes residuales, contenido de dióxido de azufre e impurezas metálicas (arsénico, plomo, hierro, cadmio y mercurio); • Solubilidad de los productos comerciales, según la terminología del JECFA; y. • Niveles de uso, presencia natural y productos alimenticios en los que se utilizan taninos. <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>	2
30.	Taumantina II	<p>Tipo de solicitud: Evaluación de la inocuidad Propuesto por: CCC Con apoyo de: Colombia; Estados Unidos de América Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 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>Bases de la solicitud: La proteína de THAUMATIN II es un edulcorante natural no calórico y acentuador del sabor producido por NOMAD Bioscience mediante la recombinación de plantas verdes. La gran mayoría de las taumatinas comercialmente disponibles se extraen de los árboles de <i>Taumatococcus daniellii</i>, que no se cultivan. Las mezclas naturales de taumatina se obtienen por extracción de los ariles del fruto del árbol, que se cosechan en el medio silvestre. La oferta imprevisible y las preocupaciones ambientales con respecto a las prácticas actuales de producción han limitado un</p>	2

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
		<p>smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Consulting Group Daniele Wikoff, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>uso más amplio de las taumatinas, especialmente como edulcorantes. El proceso de fabricación de NOMAD no agota los recursos naturales y puede incrementarse para satisfacer una creciente demanda de taumatina. THAUMATIN II es la proteína de la familia de la taumatina de NOMAD Bioscience producida por recombinación en plantas verdes como espinacas, lechuga, remolacha roja y Nicotiana benthamiana; todas ellas pueden cultivarse de forma sostenible y a gran escala. El proceso de producción de NOMAD obtiene THAUMATIN 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 trazas de impurezas que han demostrado ser inocuas en los niveles presentes. NOMAD solicita una opinión del JEFCA con respecto a la posibilidad de modificar la definición y ampliar la especificación de las composiciones actuales de la taumatina para incluir también la especificación de THAUMATIN II</p> <p>Aunque la taumatina II (taumatina 2) es un componente de las mezclas de taumatina aprobadas para su comercialización en la UE y corresponde a la especificación de E957, el proceso utilizado por NOMAD para la fabricación de THAUMATIN II mediante recombinación es diferente del proceso empleado para producir E957, si bien las proteínas de la taumatina 2/THAUMATIN II responsables de la funcionalidad son idénticas. Los diferentes procesos producen taumatina 2/II con diferentes perfiles de impurezas. El producto de NOMAD (THAUMATIN II y sus impurezas asociadas) ha</p>	

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>recibido la clasificación GRAS de la FDA estadounidense y se considera inocuo para su uso en todas las clases de alimentos definidas para E957 y a las mismas tasas de aplicación (GRN 738). La taumatina producida mediante recombinación no ha sido evaluada por la EFSA. Entonces, la intención de NOMAD Bioscience es buscar que el JECFA examine las especificaciones y la determinación de la inocuidad de NOMAD, de manera que otras jurisdicciones reguladoras puedan basarse en esta evaluación</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado.</p>	
31.	<i>Dióxido de titanio (SIN 171)</i>	<p>Tipo de solicitud: Reevaluación de la inocuidad y revisión de las especificaciones si es necesario Propuesto por: JECFA Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: No se aplica Proveedor de datos: No se aplica</p>	<p>Bases de la solicitud: La EFSA ha publicado recientemente una reevaluación del dióxido de titanio, con la siguiente importante información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta todos los estudios científicos y datos disponibles, el Grupo concluyó que el dióxido de titanio ya no puede considerarse inocuo como aditivo alimentario. • La evaluación se realizó siguiendo una metodología rigurosa y teniendo en cuenta muchos miles de estudios, inclusive nuevas pruebas científicas y datos sobre nanopartículas. • Aunque las pruebas de los efectos tóxicos generales no fueron concluyentes, sobre la base de los nuevos datos y los métodos fortalecidos, el grupo no pudo descartar una preocupación por genotoxicidad y, por consiguiente, no pudo establecer un nivel inocuo de ingesta diaria de este aditivo alimentario. <p>La Secretaría del JECFA aclaró desde la</p>	1

N.º	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud	Prioridad*
			<p>publicación del documento CL 2021/61-FA que el JECFA tiene como objetivo primero establecer criterios para los datos necesarios para la reevaluación del dióxido de titanio (probablemente en 2022) y posteriormente publicar una correspondiente petición de datos (probablemente en 2023).</p> <p>Posibles cuestiones de comercio: Se prevé que en la Unión Europea se prohíba el uso del dióxido de titanio como aditivo alimentario. La UE informará pronto a los socios comerciales a través de una notificación sanitaria y fitosanitaria (MSF) en la que se recomendarán las medidas que se han de adoptar. Esta revocación presenta un potencial significativo para la interrupción del comercio.</p>	

* La CCFA50¹ avaló el sistema de clasificación para la priorización de entradas, en orden de prioridad más alta (1) a más baja (3):

- (1) Reevaluación de un aditivo, sobre la base de un problema de inocuidad identificado;
- (2) Evaluación de un nuevo aditivo que se pretende incluir en la NGAA; y.
- (3) Evaluación de un cambio en las especificaciones.

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

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4902		22122-36-7	3-Metil-2(5H)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-Dimetil-5-propilideno-2(5H)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4927		934534-30-2	4,7-Decadienal	I
Enviado a la CCFA52	4887		56219-03-5	<i>cis</i> -9-Dodecenal	I
Enviado a la CCFA52	4918		68820-38-2	Tridec-5-enal	I
Enviado a la CCFA52	4886		126745-61-7	<i>cis</i> -6-Dodecenal	I
Enviado a la CCFA52	4904		115018-39-8	<i>trans</i> -Tetradec-4-enal	I
Enviado a la CCFA52	4905		2119671-25-7	2,6-dimetilheptenil formato	I
Enviado a la CCFA52	4885		68820-34-8	<i>Trans</i> -5-Dodecenal	I

¹ REP 18/FA, párr. 156.

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4898		41547-29-9	<i>Trans</i> -5-Octenal	I
Enviado a la CCFA52	4891		2088117-65-9	(<i>E</i>)-3-Metil-4-ácido dodecenoico	I
Enviado a la CCFA52	4917		22032-47-9	(<i>Z</i>)-9-Ácido dodecenoico	I
Enviado a la CCFA52	4926		65398-36-9	(<i>Z</i>)-8-Pentadecenal	I
Enviado a la CCFA52	4841		16676-96-3	<i>cis</i> -5-acetato de dodecenilo	I
Enviado a la CCFA52	4784		57548-36-4	(±)-4-Hidroxi-6-metil-2-heptanona	I
Enviado a la CCFA52	4939		2180135-09-3	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)decanetioato	I
Enviado a la CCFA52	4894		116229-37-9	2-mercapto-3-metil-1-butanol	I
Enviado a la CCFA52	4883		556-27-4	S-alil-L-Cisteína sulfóxido	II
Enviado a la CCFA52	4935		98139-71-0	3-metilbutano-1,3-ditiol	III
Enviado a la CCFA52	4916		124831-34-1	2-Metil-3-buten-2-ol	I
Enviado a la CCFA52	4938		2180135-08-2	S-Metil 5-(1-etoxietoxi)tetradecanetioato	I
Enviado a la CCFA52	4901		2097608-89-2	O-etilo S-(3-metilbut-2-en-1-il)tiocarbonato	I
Enviado a la CCFA52	4900		64580-54-7	Hexil propil disulfuro	I
Enviado a la CCFA52	4914		24963-39-1	bis-(3-Metil-2-butenil)disulfuro	III
Enviado a la CCFA52	4889		3877-15-4	Metil propil sulfuro	I
Enviado a la CCFA52	4903		26516-27-8	Etil 3-metil-2-oxopentanoato	I
Enviado a la CCFA52	4804		61789-44-4	Mezcla de ácido ricinoleico, ácido linoleico y ácido oleico	
Enviado a la CCFA52	4930		159017-89-7	4-Isopropoxicinnamaldehído	I
Enviado a 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
Enviado a la CCFA52	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexametil-5,6,7,8-tetrahidronaftalen-2-il)etanona	II
Enviado a la CCFA52	4893		4912-58-7	2-etoxi-4-(hidroximetil)fenol	I
Enviado a la CCFA52	4892		4707-61-3	<i>cis</i> -2-Ácido hexilciclopropanoacético	II
Enviado a la CCFA52	4890		27841-22-1	3-p-Menten-7-al	I
Enviado a la CCFA52	4928		554-14-3	2-Metiltiofeno	II
Enviado a la CCFA52	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mezcla de 3- y 4-butil-2-tiofenocarboxialdehído	II
Enviado a la CCFA52	4813		1612888-42-2	2-(5-Isopropil-2-metiltetrahidrotiofen-2-il)etanol	II
Enviado a la CCFA52	4884		1569-60-4	6-Metil-5-hepten-2-ol	I
Enviado a la CCFA52	4827		6090-09-1	1-(4-Metil-3-ciclohexen-1-il)-etanona	I
Enviado a la CCFA52	4869		886449-15-6	4-(<i>L</i> -Mentoxi)-2-butanona	II
Enviado a la CCFA52	4844		118026-67-8	(<i>2E,4E</i>)-2,4-Decadien-1-ol acetato	I
Enviado a la CCFA52	4747		91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Enviado a la CCFA52	4913		18478-46-1	3,7-dimetil-2-metilenoct-6-en-1-ol	II
Enviado a la CCFA52	4785		25234-33-7	2-octil-2-dodecenal	II
Enviado a la CCFA52	4786		13893-39-5	2-Hexil-2-decenal	II

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA52	4929		60857-05-8	4-metilideno-2-(2-metilprop-1-enil)oxano	III
Enviado a la CCFA52	4920		220462-51-9	1-etilo-2-(1-pirrolilmetil)pirrol	III
Enviado a la CCFA52	4832		108715-62-4	2-(3-benciloxipropil)piridina	III
Enviado a la CCFA52	4829		616-45-5	2-Pirrolidona	I
Enviado a la CCFA52	4818		1370711-06-0	<i>trans</i> -1-etil-2-metilpropilo 2-2-butenato	I
Enviado a 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-il-3,4,5,6,7,8-hexahidro-2 <i>H</i> -azulen-1-ona	II
Enviado a la CCFA52	4840		38427-80-4	Tetrahidronootkatona	II
Enviado a la CCFA52	4807		1078-95-1	Acetato de pinocarvilo	II
Enviado a la CCFA52	4906		36687-82-8	<i>L</i> -tartrato de carnitina	III
Enviado a la CCFA52	4868		61315-75-1	4-(4-Metil-3-penten-1-il)-2(5 <i>H</i>)-furanona	III
Enviado a la CCFA52	4896		2186611-08-3	<i>N</i> -(2-hidroxi-2-feniletilo)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexano-1-carboxamida	III
Enviado a la CCFA52	4882		1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cianometilo)fenilo)-2-isopropilo-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Enviado a 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
Enviado a la CCFA52	4880		2015168-50-8	2-(4-etilfenoxia)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pirazol-3-il)- <i>N</i> -(tiofen-2-ilmetil)acetamida	III
Enviado a la CCFA52	4881		1857331-84-0	<i>N</i> -(3-hidroxi-4-metoxifenil)-2-isopropil-5,5-dimetilciclohexanocarboxamida	III
Enviado a la CCFA52	4877		76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Dimetoxifenil)- <i>N</i> -[2-(3-metoxifenil)-etil]-acrilamida	III
Enviado a la CCFA52	4835		877207-36-8	2,4-dihidroxi- <i>N</i> -[(4-hidroxi-3-metoxifenil)metil]benzamida	III

Lista de prioridades de 68 aromatizantes anteriormente propuestos para incorporación en la Lista de prioridades del JECFA que se examinarán para evaluar la inocuidad en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, identificadas en respuesta a la CL 2020/37-FA

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4074		6321-45-5	Valerato de alilo	II
Enviado a la CCFA45	4072		20474-93-5	Crotonato de alilo	II
Enviado a la CCFA45	4688		105-82-8	1,1-Dipropoxietano	I
Enviado a la CCFA45	4432		25334-93-4	(±) Acetaldehído etil isopropil acetal	I
Enviado a la CCFA45	4528		6986-51-2	Acetaldehído etilo de acetal isobutílico	I
Enviado a la CCFA45	4527		5669-09-0	Acetaldehído di-isobutilacetal	I
Enviado a la CCFA45	4335		10486-19-8	Tridecanal	I
Enviado a la CCFA45	4334		1002-84-2	Ácido pentadecanoico	I
Enviado a la CCFA45	4336		638-53-9	Ácido tridecanoico	I
Enviado a la CCFA45	4010		123-63-7	Paraldehído	III
Enviado a la CCFA45	4685		7370-92-5	(±)-6-Octahiltetrahidro-2 <i>H</i> -pirano-2-ona	I
Enviado a la CCFA45	4673		7370-44-7	<i>delta</i> -Hexadecalactona	I
Enviado a la CCFA45	4749		35852-42-7	4-Metilpentil 4-metilvalerato	I

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4346		180348-60-1	Acetato de 5-metilhexilo	I
Enviado a la CCFA45	4347		850309-45-4	4-isovalerato de metilpentilo	I
Enviado a la CCFA45	4343		25415-67-2	4-metilpentanoato de etilo	I
Enviado a la CCFA45	4344		2983-38-2	2-etilbutirato de etilo	I
Enviado a la CCFA45	4345		2983-37-1	2-etilhexanoato de etilo	I
Enviado a la CCFA45	4735		13552-95-9	(4Z, 7Z)-Trideca-4,7-Dienal	I
Enviado a la CCFA45	4682		23333-91-7	Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol	I
Enviado a la CCFA45	4742		917750-72-2	1-(2-Hidroxi-4-metilciclohexil)etanona	III
Enviado a la CCFA45	4687		544409-58-7	(±)-3-Hidroxi-3-metil-2,4-nonanediona	II
Enviado a la CCFA51	4836		137363-86-1	10% de solución de 3,4-dimetil-2,3-dihidrotiofeno-2-tiol	III
Enviado a la CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Tritiooctano	III
Enviado a la CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(metiltio)metil]tioacetato	I
Enviado a la CCFA51	4870		17564-27-1	2- Etil -4-metil-1,3-ditiolano	II
Enviado a la CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propaneditioacetato	III
Enviado a la CCFA51	4824		1658479-63-0	Acetato de etilo 2-(5-isopropil-2-metil-tetrahidrotiofen-2-il)	III
Enviado a la CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Aliliditio) butan-2-ona	III
Enviado a la CCFA51	4822		61407--00-9	2,6-dipropil-5,6-dihidro-2H-tiopirano-3-carboxaldehído	II
Enviado a la CCFA51	4823		33368-82-0	1-Propenil 2-propenil disulfuro	II
Enviado a la CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanotiol	I
Enviado a la CCFA51	4779		1416051-8-1	(±) -2-mercapto-5-metilheptan-4-ona	I
Enviado a la CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Enviado a la CCFA51	4791		22236-44-8	3-(acetiltio)hexanal	III
Enviado a la CCFA51	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-metil-3-hexanona	I
Enviado a la CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Etil S-1-metoxihexan-3-il carbonotioato	III
Enviado a la CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(metiltio)-decanal	I
Enviado a la CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
Enviado a la CCFA51	4761		75631-91-3	Tioisovalerato de prenilo	I
Enviado a la CCFA51	4760		53626-94-1	Tioisobutirato de prenilo	I
Enviado a la CCFA45	4745		62439-41-2	(±)-6-metoxi-2,6-dimetilheptano	I
Enviado a la CCFA45	4765		1367348-37-5	5-formiloxilodecanoato de etilo	III
Enviado a la CCFA45	4719		110-15-6	Ácido succínico	I
Enviado a la CCFA51	4871		1962956-83-7	Acetato de 2-Fenoxietil 2-(4-hidroxi-3-metoxifenil)	I
Enviado a la CCFA51	4826		10525-99-8	Acetato de 3-fenilpropilo 2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenil)	I
Enviado a la CCFA51	4810		60563-13-5	Acetato de etilo-2-(4-hidroxi-3-metoxi-fenilo)	I
Enviado a la CCFA45	4750		65405-77-8	salicilato de cis-3-hexenilo	I
Enviado a la CCFA45	4700		614-60-8	ácido trans-o-cumárico	III

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Clase estructural
Enviado a la CCFA45	4622		61683-99-6	Piperonal propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4606		930587-76-1	4-formil-2-metoxifenil 2-hidroxipropanoato	I
Enviado a la CCFA45	4627		6414-32-0	Anisaldehído propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4435		673-22-3	2-hidroxi-4-metoxibenzaldehído	I
Enviado a la CCFA45	4430		99-50-3	Ácido 3,4-dihidroxibenzoico	I
Enviado a la CCFA45	4431		99-06-9	Ácido 3-hidroxibenzoico	I
Enviado a la CCFA45	4618		23495-12-7	2-propionato de fenoxietilo	III
Enviado a la CCFA45	4625		6314-97-2	Fenil acetaldehído propilenglicol acetal	I
Enviado a la CCFA45	4629		5468-05-3	Fenil acetaldehído propilenglicol acetal	III
Enviado a la CCFA45	4620		122-99-6	2-fenoxietanol	III
Enviado a la CCFA45	4619		92729-55-0	Propil 4- <i>tert</i> -butilfenilacetato	I
Enviado a la CCFA45	4314		61810-55-7	Decanoato de fenetilo	I
Enviado a la CCFA45	2860		94-47-3	Benzoato de fenetil	I
Enviado a la CCFA45	4438		591-11-7	<i>Beta</i> -Angélicalactona	I
Enviado a la CCFA45	4195		87-41-2	Ftalida	III
Enviado a la CCFA45	4768		67936-13-4	2,6,10-trimetil-9-undecenal	I
Enviado a la CCFA45	4612		645-62-5	2-etilo-2-hexenal	II
Enviado a la CCFA45	4616		13019-16-4	2-Hexilidenehexanal	II
Enviado a la CCFA45	4486		5694-82-6	Citral glicerilo acetal	I

Lista de prioridades de 29 aromatizantes propuestos para incorporación en la Lista de prioridades del JECFA que se considerará para revisión de las especificaciones en la 52ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, presentada en respuesta a la CL 2020/37-FA

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
Viejo	3862	489		Hexanetioato de S-metilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS debería ser 2432-77-1; actualizar la fórmula química y el peso molecular
Viejo	4047	1383	67746-30-9	(E)-2-hexenal dietil acetal	2004 (63ª reunión)	La especificación requiere claridad. 92% de 2E isómero y 3-5% de 2Z isómero
Viejo	3333	1170	551-08-6	3-Butilideneftalida	2003 (61ª reunión)	El valor del análisis no refleja actualmente el material comercial
Viejo	2962	755		Isopulegol	2000 (55ª reunión)	El número CAS actualmente indicado corresponde al isómero L, pero la sustancia es

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
						una mezcla de isómeros D y L, que están mejor representados por CAS 7786-67-6
Viejo	3658	1233	470-67-7	1,4-cineol	2003 (61ª reunión)	La gravedad y el índice de refracción específicos no reflejan la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3791	1166	4430-31-3	Octahidrocoumarina	2003 (61ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3849	1411	195863-84-4	3-(L-mentoxi)-2- metilpropano-1,2-diol	2004 (63ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	4053	1416	42822-86-6	p-mentano-3,8-diol	2004 (63ª reunión)	La gravedad específica en la base de datos no refleja la sustancia que se comercializa actualmente.
Viejo	3927	808	645-13-6	p-Isopropilacetofenona	2001 (57ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	2005	810	100-06-1	Acetanisol	2001 (57ª reunión)	Claridad en la descripción del isómero posicional
Viejo	3839	1343	502-61-4	Farneseno (alfa y beta)	2004 (63ª reunión)	El número CAS 688330-26-9 describe mejor la mezcla de alfa y beta-farneseno
Viejo	3478	511		1-Butanetriol	1999 (53ª reunión)	El número CAS que se encuentra actualmente en la base de datos no representa el 1-butanetriol. El número CAS de esta sustancia es 109-79-5
Viejo	3886	1226		Acetato de 8-ocimenilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 197098-61--0. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3790	493		Metiltio 2-(propionyloxi)propionato	2002 (59ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 93940-60-4. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3503	520		2, 3, o 10-mercaptopinano	2000 (55ª reunión)	Los números CAS de esta sustancia son 23832-18-0; 6588-78-9; 72361-41-2. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3865	571		Disulfuro de metilo 3-metil-1-butenilo	2003 (61ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 233666-

Historial del listado del CCFA	FEMA	JECFA	CAS	Nombre del principio	Evaluación de especificaciones más reciente (Año (reunión))	Actualización de especificaciones propuesta
						09-6. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3752	933		2-(1'-etoxi)etoxipropanoato de potasio	2001 (57ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 100743-68-8. Actualmente no hay ninguno en la base de datos
Viejo	3806	444	156329-82-2	Carbonato de (-)-mentol 1- y 2-propilenglicol	1998 (51ª reunión)	El registro ha eliminado el número CAS que aparece actualmente en la base de datos. El número CAS actual es 30304-82-6
Viejo	2611	930	598-82-3	Ácido láctico	2001 (57ª reunión)	El registro ha eliminado el número CAS que aparece actualmente en la base de datos. Los números CAS de esta sustancia son 10326-41-7; 79-33-4; 50-21-5
Viejo	2044	9	7439-76-7	Alilo 10-undecenoato	1996 (46ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 7493-76-7
Viejo	2514	54	1005-86-2	Formato de geranil	2003 (61ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 105-86-2
Viejo	2031	4	142-91-8	Heptanoato de alilo	1996 (46ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería be142-19-8
Viejo	2040	1	2408-70-0	Propionato de alilo	2000 (55ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. Debería ser 2408-20--0
Viejo	3353	1272	151824	3-Hexenil formato (mezcla cis y trans)	2003 (61ª reunión)	Hay un error tipográfico en el número CAS. El número CAS correcto es 33467-73-1
Viejo	3493	135	34942-91-1	Acetato de trans-3-heptenilo	1997 (49ª reunión)	El número CAS de esta sustancia es 1576-77-8
Viejo	4479	1973	5413-49-0	Etil levulinato propilenglicol	2010 (73ª reunión)	El número CAS correcto es 57197-36-1
Viejo	2721	216	2412-24-1	Metil 4-metilvalerato	2000 (55ª reunión)	El número CAS correcto es 2412-80-8
Viejo	2390	273	1321-89-7	2,6-Dimetiloctanal	2001 (57ª reunión)	El número CAS correcto es 7779-07-9
Anterior	3809	506	109-79-5	Mentona-8-tioacetato	1999 (53ª reunión)	El número CAS actual de la base de datos corresponde a otra sustancia. El número CAS correcto es 94293-57-9

LISTA DE SUSTANCIAS DEL CUADRO 2 UTILIZADAS COMO ADITIVOS ALIMENTARIOS PROPUESTAS PARA EVALUACIÓN POR EL JECFA

No.	Sustancias	Información general	Observaciones sobre la solicitud
1.	Ácido proliil endopeptidasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen de <i>Aspergillus niger</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Sra. Paola Montaguti paola.montaguti@dsm.com	Bases de la solicitud: Esta enzima se utiliza en los procesos de elaboración de cerveza para reducir la cantidad de gluten/gliadinas; producción de alcohol potable para optimizar la fermentación; procesamiento de proteínas para producir hidrolizados de proteínas sin sabor amargo; procesamiento de almidón para degradar péptidos que afectarían negativamente el proceso de producción y reducirían la cantidad de gluten/gliadinas. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
2.	Carbón activado (carbón activo)	Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA: <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
3.	Adenosina -5'-monofosfato deaminasa de <i>Aspergillus oryzae</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año solicitado: 2018 (CCFA50) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Shin Nihon Chemical Co., Ltd Dr. Ashley Roberts ashley.roberts@intertek.com	Bases de la solicitud: La adenosina ademinasa de <i>Aspergillus oryzae</i> se utiliza durante el procesamiento de alimentos y bebidas para aumentar el contenido de 5'-monofosfato (5'-IMP) en alimentos, bebidas o ingredientes alimentarios para impartir o mejorar el sabor. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
4.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> que expresa un gen modificado de alfa-amilasa de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Sra. Lisa Jensen	Bases de la solicitud: La enzima es una alfa-amilasa termoestable que hidroliza el almidón, que rápidamente redujo la viscosidad del almidón gelatinizado, permitiendo el procesamiento de materiales con altos niveles sólidos. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado

		lisa.jensen@dupont.com	
5.	Alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
6.	Alfa-amilasa de <i>Rhizomucor pugillus</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
7.	Amiloglucosidasa de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
8.	Asparaginasa de <i>Aspergillus niger</i> que expresa un gen modificado de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dra. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en productos a base de cereales y patatas para convertir la asparagina en ácido aspártico, con el fin de reducir la formación de acrilamida durante el procesamiento. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
9.	Asparaginasa de <i>Pyrococcus furiosus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima está indicada como una enzima termotolerante utilizada para convertir la asparagina en ácido aspártico para reducir la formación de acrilamida</p>

		<p>Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>durante el horneado, en procesos a base de cereales, procesamiento de frutas y verduras, y procesamiento de café y cacao. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
10.	Beta-amilasa de <i>Bacillus flexus</i> expresada en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza para la hidrólisis del almidón durante el procesamiento de alimentos que contienen almidón. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
11.	Bentonita (SIN 558)	<p>Tipo de solicitud: Establecimiento de especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53</p>	<p>Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. <p>(Nota: También figura en relación con el tema 3 del Cuadro 1, arriba)</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
12.	Quimosina de <i>Camelus dromedarios</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021 Proveedor de datos: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La quimosina cataliza la hidrólisis, en un lugar muy particular de la cadena de aminoácidos, de la κ-caseína, la principal proteína de la leche. Este es el primer paso clave absoluto en toda la elaboración de 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 quimosina. Por lo tanto, el proceso de producción más importante en el que se utiliza la quimosina es la producción de queso. Además, la quimosina puede utilizarse en la producción de productos lácteos fermentados, donde puede utilizarse para aumentar la viscosidad del</p>

			preparado. El 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 cuestiones para el comercio: no se han indicado
13.	Tierra diatomácea	Tipo de solicitud: Revisión de las especificaciones (plomo) Propuesto por: CCFA52 Año solicitado: 2021 (CCFA52) Disponibilidad de los datos: por confirmar en la CCFA53 Proveedor de datos: por confirmar en la CCFA53	Bases de la solicitud: En vista del Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004), el CCCF14 recomendó que el JECFA: i. revisara las especificaciones del plomo para la tierra diatomácea y el carbono activo, y ii. evaluara los datos disponibles para sustentar la elaboración de especificaciones para el plomo en la bentonita. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
14.	Endo-1,4- β -xilanasa de <i>Bacillus subtilis</i> producida por <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaignret@puratos.com	Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxilán en arabinoxilano-oligosacáridos y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado
15.	Endo-1,4- β -xilanasa de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-24584	Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaignret@puratos.com	Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxilán en arabinoxilano-oligosacáridos y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado

16.	Endo-1,4-β-xilanasas de <i>Thermotoga maritima</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMG S-27588	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaignet@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de arabinoxilán en oligosacáridos de arabinoxilano y proporciona beneficios tecnológicos en el horneado.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
17.	Glucosa oxidasa de <i>Penicillium chrysogenum</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en el horneado, ya que forma enlaces interproteicos en la masa, la fortalece y aumenta su capacidad de retención de gas y mejora sus propiedades de manipulación.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
18.	Glutaminasa de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Japón</p> <p>Año solicitado: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2021</p> <p>Proveedor de datos: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o: Intertek Shahrazad Tafazoli, masc (inglés), MSc, PhD +1 905 542-2900 ext. 0268</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la conversión de L-glutamina en L-glutamato, y se utiliza en la fabricación de extractos de levadura ricos en ácido glutámico e hidrolizados de proteínas ricos en ácido glutámico. Estos, a su vez, se añaden a otros alimentos, inclusive en bebidas, para impartir un aroma salado o umami.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
19.	Inulinasa de <i>Aspergillus ficuum</i> producido por <i>Aspergillus oryzae</i> , cepa MUCL 44346	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p> <p>Propuesto por: Unión Europea</p> <p>Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018</p> <p>Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaignet@puratos.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la hidrólisis de la inulina para producir fructo-oligosacáridos, teóricamente a partir de todos los materiales alimentarios que contienen inulina de forma natural.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
20.	Lactasa de <i>Bifidobacterium bifidum</i> expresada en	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones</p>	<p>Bases de la solicitud: La preparación de la enzima lactasa se utiliza como coayudante de elaboración durante la</p>

	<i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>fabricación de alimentos para la hidrólisis de la lactosa durante la elaboración de la leche y otros productos lácteos con lactosa, por ejemplo, para obtener productos lácteos con reducción de lactosa para individuos intolerantes a esta, así como productos lácteos con mejor consistencia y mayor dulzura debido a la hidrólisis de la lactosa para formar glucosa y galactosa. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
21.	Lipasa de <i>Aspergillus oryzae</i> que expresa un gen modificado de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Sr. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de alimentos para la hidrólisis de lípidos durante el procesamiento de alimentos que contienen lípidos, por ejemplo, para mejorar la resistencia de la masa y la estabilidad en la cocción y otros procesos basados en cereales. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
22.	Fosfodiesterasa de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Japón Año solicitado: 2017 (CCFA49) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Amano Enzyme Inc Sr. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en el procesamiento de productos de levadura hidrolizando ARN, aumentando así los niveles de ribonucleótido y mejorando el sabor umami. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
23.	Fosfolipasa A2 del páncreas porcino expresado en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dra. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima hidroliza los fosfolípidos naturales presentes en los alimentos, lo que da lugar a la formación de liso-fosfolípidos que tienen propiedades emulsionantes. Esto puede ser beneficioso en el horneado y en el procesamiento de huevos para obtener propiedades emulsionantes superiores (p.ej., útil en aderezos, pastas, salsas). Además, la preparación enzimática se utiliza durante el desengomado de aceites vegetales, donde los fosfolípidos se pueden separar más eficazmente del aceite. Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
24.	Proteasa Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> producida por <i>B. subtilis</i> , cepa LMGS 25520	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2017 (CCFA49)</p>	<p>Bases de la solicitud: La preparación enzimática se utiliza como coadyuvante de elaboración durante la fabricación de productos de panadería y repostería. La enzima alimentaria cataliza hidrolizados de los enlaces peptídicos. La adición de enzimas proporciona varios beneficios durante la producción de</p>

		<p>Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Puratos NV Sr. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>productos de panadería: - Desarrollo de la masa más rápido al mezclar; - Mejor maquinabilidad de la masa; - Reducción de rigidez de la masa; - Mejora de la estructura y extensibilidad de la masa durante el paso de moldeado; - Forma uniforme del producto de panadería; - Viscosidad homogénea de la masa, y. - Mejora la textura de ciertos productos como pan de hamburguesa</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
25.	<p>Transglucosidasa/alfa-glucosidasa de <i>Trichoderma reesei</i> que expresa un gen de alfa-glucosidasa de <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2016 (CCFA48) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt vincent.sewalt@dupont.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima alimentaria cataliza las reacciones hidrolíticas y de transferencia en la incubación con α-D-gluco-oligosacáridos. En las melazas, los azúcares no fermentables, como la rafinosa y la estaquiosa, se convierten en sacarosa, galactosa, glucosa y fructosa, que luego pueden fermentarse en alcohol. El preparado enzimático está destinado a la producción de isomalto-oligosacáridos y a la fabricación de alcohol potable, lisina, ácido láctico y GMS.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
26.	<p>Xilanasas de <i>Bacillus licheniformis</i> expresada en <i>B. licheniformis</i></p>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2015 (CCFA47) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima cataliza la endosólisis de los enlaces 1,4-beta-D-xilosicos en xilanos, incluidos los arabinoxilanos de diversos materiales vegetales, incluidas las paredes celulares y el endospermo de cereales, como el trigo, la cebada, la avena y la malta. Se utiliza en procesos de horneado y otros procesos a base de cereales donde mejora las características y el manejo de la masa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>
27.	<p>Xilanasas de <i>Talaromyces emersonii</i> expresada en <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Tipo de solicitud: Tipo de solicitud: evaluación de la inocuidad y establecimiento de especificaciones Propuesto por: Unión Europea Año solicitado: 2014 (CCFA46) Disponibilidad de datos: Diciembre de 2018 Proveedor de datos: DSM Especialidades alimentarias Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com</p>	<p>Bases de la solicitud: La enzima se utiliza en los procesos de elaboración de cerveza para hidrolizar arabinoxilanos en las paredes de las células de cereales, para reducir la viscosidad de la hierba y mejorar la filtración. La enzima también se utiliza en los procesos de horneado para mejorar las características y el manejo de la masa.</p> <p>Posibles cuestiones para el comercio: no se han indicado</p>

Anexo 4

CONFIRMACIÓN DE SOLICITUDES ANTERIORES Y DISPONIBILIDAD DE DATOS

Al rellenar este formulario, **el patrocinador, el proveedor de datos** de una solicitud que figure en el Anexo 3 o **el miembro que apoye dicha solicitud** puede indicar si la solicitud sigue en pie, y si los datos en apoyo de la solicitud están disponibles. La oportunidad de confirmar o suspender posteriormente las solicitudes seguirá disponible en el grupo de trabajo activo durante la reunión sobre la lista de prioridades del JECFA. En caso de que **el patrocinador, el proveedor de datos o el miembro que apoye dicha solicitud** no puedan participar presencialmente en la reunión, rellene el formulario, teniendo en cuenta que hay que rellenar un formulario por cada solicitud.

La respuesta negativa a cualquiera de las preguntas dará por resultado la eliminación de la solicitud en la siguiente reunión del CCFA. En respuesta a la carta circular, deberán prepararse cuadros independientes para las distintas solicitudes.

Confirmación de solicitudes anteriores y disponibilidad de datos	
Nombre de las sustancias (como aparece en el Anexo 3):	
¿La solicitud sigue en pie? (sí/no)	
¿Hay datos disponibles? (sí/no)	<En caso afirmativo, especifique la fecha más próxima en la que los datos pueden estar disponibles>
¿Hay algún cambio en el proveedor de datos? (sí/no)	<En caso afirmativo, especifique los nuevos datos del proveedor que incluyan la persona de contacto>

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