

## Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

[Inicio](#) > [Evaluación del riesgo](#) > [Informes científicos](#) > [Informes y dictámenes de otras agencias](#) > [Opiniones y dictámenes sobre peligros químicos](#)

### Colorantes ilegales

#### **Dictamen del Grupo Científico sobre Aditivos Alimentarios, Aromas, Coadyuvantes Alimentarios y Materiales en Contacto con los Alimentos a petición de la Comisión sobre la evaluación toxicológica de ciertos colorantes presentes ilegalmente en la EU**

(EFSA-2005-082)

Adoptado el 5 de agosto de 2005

#### **Resumen**

El Grupo Científico sobre Aditivos Alimentarios, Aromas, Coadyuvantes Alimentarios y Materiales en Contacto con los Alimentos ha recibido la petición de revisar la información toxicológica sobre un determinado número de colorantes presentes ilegalmente en la Unión Europea (UE). El Grupo también asesora sobre los medios de identificación de los colorantes que corren el riesgo de presentar propiedades genotóxicas y carcinógenas.

Después del primer informe de 2003 sobre la presencia ilegal del colorante Sudán I en algunos alimentos de la UE, han aparecido numerosas notificaciones de los Estados miembros sobre la presencia de dicho colorante ilegal y de otros en polvo de chile, polvo de curry, productos elaborados que contienen polvo de chile o curry, zumaque, cúrcuma. Se trata de los colorantes Sudán I, Sudán II, Sudán III, Sudán IV, Para Red, rodamina B y naranja II. Se han revisado los datos disponibles sobre la toxicidad de estos siete colorantes (véase el anexo I del dictamen).

El grupo determina que no existen datos suficientes sobre el Sudán I-IV, el Para Red, la rodamina B y el naranja II para llevar a cabo una evaluación completa sobre riesgo de los colorantes ilegales detectados hasta ahora en la UE. Sin embargo, los datos experimentales indican que el Sudán I es a la vez genotóxico y carcinógeno, y que la rodamina B es potencialmente genotóxica y carcinógena. En lo que concierne a los colorantes Sudán II, Sudán III, Sudán IV y Para Red, no hay datos concluyentes; aun así, dadas las similitudes estructurales con el Sudán I, sería prudente considerarlos potencialmente genotóxicos y posiblemente carcinógenos. En cuanto al naranja II, no puede descartarse su genotoxicidad y los datos disponibles sobre carcinogenicidad no son adecuados para llegar a conclusión alguna.

Con el fin de dar alguna orientación sobre las características estructurales de los colorantes que proporcionan indicios de una posible actividad genotóxica y carcinógena, el Grupo ha revisado la información bibliográfica sobre otros colorantes industriales genotóxicos y carcinógenos hasta ahora no detectados en los alimentos (véase el anexo II del dictamen). Esta información, junto con la consideración de la relación estructura-actividad, indica que los colorantes con estructuras azo, trifenilmetano y antraquinona deberían considerarse inicialmente sospechosos. Entre los colorantes azoicos, y en particular los derivados de la bencidina, el potencial de ser metabolizados a aminas aromáticas liposolubles constituye un riesgo de genotoxicidad/carcinogenicidad. La sulfonación de todos los componentes anílicos, como es el caso de la mayor parte de los colorantes azo autorizados como colorantes alimentarios en la UE, elimina la actividad genotóxica y carcinógena.

Considerando los informes sobre colorantes utilizados ilegalmente en los países de origen de las especies y sobre colorantes utilizados anteriormente como colorantes alimentarios en otros países, pero que han dejado de usarse para la alimentación al descubrir su toxicidad, junto con estudios de laboratorio y la actividad estructural: rojo ácido 73 (n.º CAS 5413-75-2); rojo Sudán 7B (n.º CAS 6368-72-5); amarillo de metanilo (n.º CAS 587-98-4); auramina (n.º CAS 492-80-8); rojo Congo (n.º CAS 573-58-0); amarillo solvente (n.º CAS 60-11-7); rojo solvente I (n.º CAS 1229-55-6); amarillo naftol (n.º CAS 483-84-1); verde malaquita (n.º CAS 569-64-2); verde

leucomalaquita (n.º CAS 129-73-7); Ponceau 3R (n.º CAS 3564-09-8), Ponceau MX (n.º CAS 3761-53-3); aceite naranja SS (n.º CAS 2646-17-5).

No hay indicios suficientes de genotoxicidad en otros colorantes alimentarios retirados del mercado, lo que puede estar relacionado con la escasez de especificaciones de los colorantes que se analizaban en los primeros estudios, ya que el análisis estructura-actividad no indicaba dichas propiedades.

**Palabras clave:** colorantes ilegales; Sudán I, n.º CAS 842-07-9; Sudán II, n.º CAS 3118-97-6; Sudán III, n.º CAS 85-86-9; Sudán IV, n.º CAS 85-83-6; Para Red, n.º CAS 6410-10-2; rodamina B, n.º CAS 81-88-9; naranja II, n.º CAS 633-96-5; chile; cúrcuma y aceite de palma.

---

Traducción libre del documento: [Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a request from the Commission to Review the toxicology of a number of dyes illegally present in food in the EU](#). Question number EFSA-2005-082. Adopted on 5 August 2005 by written procedure.

Fecha de publicación: 13/09/2006

Fecha de modificación: 08/04/2010

Comparte:   

[Aviso legal](#) | [Accesibilidad](#) | [Sobre gencat](#) | © Generalitat de Catalunya