

Formula bruta	Famiglia chimica	Codice CAS	Classe IARC	Codice EINECS
C11H14O2	Eteri	93-15-2	2A	202-223-0

Denominazione

Metileugenolo

Sinonimi

1,2-Dimethoxy-4-(2-propenyl)benzene; 1,2-Dimethoxy-4-prop-2-en-1-yl-benzene;
4-allyl-1,2-dimethoxybenzene;; 1-Allyl-3,4-dimethoxybenzene; ;
4-allylveratrole;; benzene, 4-allyl-1,2-dimethoxy-;; benzene, 1,2-dimethoxy-4-(2-propenyl)-;;
1,2-dimethoxy-4-allylbenzene;; 3,4-dimethoxyallylbenzene; 1-(3,4-dimethoxyphenyl)-2-propene;
1,2-dimethoxy-4-(2-propen-1-yl) benzene; 1,3,4-eugenol methyl ether; eugenyl methyl ether;
methyleugenol; methyl eugenol;
O-methyl eugenol
;
O-methyl eugenol
; veratrole methyl ether

Classificazione CE (CLP n.1272/2008)

[http:// www.echa.europa.eu/it/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/8875](http://www.echa.europa.eu/it/web/guest/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/8875)

Organi Bersaglio

La classificazione del metileugenolo nel Gruppo 2A si basa su prove sufficienti di cancerogenicit ; negli animali da esperimento e forti evidenze meccanicistiche in sistemi sperimentali, inclusi topi umanizzati, supportate anche da studi sugli esseri umani. Le prove negli animali derivano dall'aumento di neoplasie maligne e dalla combinazione di neoplasie benigne e maligne in due specie (topi e ratti) in due studi conformi alle buone pratiche di laboratorio. Il metileugenolo presenta diverse caratteristiche chiave dei cancerogeni:  ; elettrofilo, genotossico e altera la proliferazione cellulare, la morte cellulare o l'approvvigionamento di nutrienti. Queste evidenze provengono principalmente da sistemi sperimentali e sono supportate dalla presenza di adduzioni specifiche di DNA pro-mutagene in fegato e polmone di persone esposte e in fegati di topi umanizzati. Le evidenze sul cancro negli esseri umani sono insufficienti poich ; non sono disponibili studi.

Utilizzo

Il metileugenolo  ; stato registrato come ingrediente per pesticidi negli Stati Uniti nel 2006. Serve per il controllo dei parassiti nella frutta.  ; un agente aromatizzante usato in alimenti, oli essenziali, e prodotti cosmetici. Dopo il divieto del suo uso negli alimenti e bevande, entrato in vigore nel 2008 nell'Unione Europea e nel 2018 negli Stati Uniti, la sua presenza in questi prodotti  ; notevolmente diminuita. Si riporta un'esposizione per via dermica per chi esegue massaggi con gli oli che lo contengano e tra chi prepara la miscela per l'uso come pesticida.

Elenco lavorazioni collegate

Lavorazioni	Letteratura	Campionamenti	Reg. patologie	SIREP
Laboratori di analisi.				X
Lavorazioni agricole particolari.	X			
Produzione di essenze e profumi senza distillazione.	X			
Produzione di prodotti dolciari.	X			
Produzione di prodotti fitosanitari.	X			

Note

Nell'Unione Europea il Regolamento 1334/2008, divenuto effettivo nel 2011, vieta l'aggiunta della sostanza nei cibi e pone delle restrizioni per i preparati. Le restrizioni riguardano: prodotti a base di latte 20 mg/kg; preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina 15 mg/kg; preparati di pesce e prodotti a base di pesce 10 mg/kg; minestre e salse 60 mg/kg, Snack salati/salatini pronti per il consumo 20 mg/kg, Bevande analcoliche 1 mg/kg.

Riferimenti bibliografici

Monografie IARC, Vol 101(2012); Vol 134 (2024)

Ultima Modifica

30/06/2025

Stampata da MATline (<https://www.matline.dors.it/matrice>) il 16/01/2026