

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2019/41-FA
Avril 2019

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observatrice
auprès du Codex
- DU:** Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius,
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
- OBJET :** **Demande d'informations et observations sur la Liste prioritaire des substances
proposées pour évaluation par le JECFA**
- DATE LIMITE:** 15 janvier 2020
- OBSERVATIONS:**

À adresser au:

Secrétariat
Comité du Codex sur les additifs
alimentaires
China National Center for Food Safety Risk
Assessment (CFSA),
Building 2, No. 37 Guangqu Road,
Chaoyang District, Beijing 100022, China,
Courriel: ccfa@cfsa.net.cn

Copie au:

Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Courriel: codex@fao.org

DEMANDE D'INFORMATIONS ET OBSERVATIONS

1. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à : i) fournir des observations sur les substances déjà présentes dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, ii) soumettre des informations sur les nouvelles substances pour inclusion dans liste prioritaire ; et/ou iii) confirmer des demandes précédentes et la disponibilité des données.
2. Les informations et les observations doivent être transmises sur la base des Annexes jointes à la présente lettre circulaire :
 - 2.1 Pour soumettre des informations sur de nouvelles substances, prière de se référer à :
 - Annexe 1** - Critères pour l'inclusion des substances dans la liste prioritaire ;
 - Annexe 2** - Formulaire pour la soumission des substances à évaluer par le JECFA.
 - 2.2 Pour obtenir des informations sur la liste prioritaire, pour laquelle des observations peuvent être formulées, prière de se référer à :
 - Annexe 3** - Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, soumise à la FAO et à l'OMS pour leur suivi.
 - 2.3 Pour confirmer les demandes précédentes, prière de se référer à :
 - Annexe 4** - Confirmation de demandes précédentes et disponibilité de données.
3. Les informations et observations, soumises en réponse à cette lettre circulaire, seront examinées à la cinquante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Annexe 1**CRITÈRES POUR L'INCLUSION DES SUBSTANCES DANS LA LISTE PRIORITAIRE**

(Manuel de procédure du Codex – *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires*)

Pour établir la liste des substances soumises au JECFA à titre prioritaire, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) doit tenir compte des éléments suivants :

- La protection du consommateur du point de vue de la santé et la prévention de pratiques commerciales déloyales ;
- Le mandat du CCFA;
- Le mandat du JECFA;
- Le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, ses programmes de travail pertinents et les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux;
- La qualité, la quantité, l'adéquation et la disponibilité des données nécessaires pour procéder à une évaluation des risques, y compris des données en provenance des pays en développement;
- La possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables;
- La diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent en découler;
- L'impact sur le commerce international (l'importance du problème, par exemple, à l'échelon international);
- Les besoins et les préoccupations des pays en développement ;
- Les travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

Annexe 2**FICHE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JECFA**

Seules des informations brèves sont requises dans la complétion de cette fiche. La fiche peut être retapée si davantage d'espace est nécessaire sous un des en-têtes fournis que la fiche générale est maintenue.

Nom de la (des) substance(s) :	
Question(s) posée(s) au JECFA (Prière de fournir une brève justification de la demande s'il s'agit d'une réévaluation)	

1. Proposition d'inclusion soumise par :
2. Nom de la substance ; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s) ; nom IUPAC, nombre C.A.S (tel qu'applicable) :
3. Noms et adresses des producteurs de base :
4. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter) :
5. Justification de l'emploi :
6. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'ingrédient, y compris le(les) niveau(x) d'emploi) :
7. Le composé est-il actuellement utilisé dans des aliments faisant l'objet d'un commerce légal dans plus d'un pays?
(prière d'identifier les pays) ; ou, le composé a-t-il été approuvé pour emploi dans un ou plusieurs pays ? (Prière d'identifier le(les) pays))
8. Êtes-vous au courant de tous les obstacles actuels dans le commerce international en raison de l'absence d'évaluation du JECFA et : ou norme Codex ? Si oui, veuillez fournir des détails.
9. Êtes-vous conscient des évaluations de risques, soit en cours ou achevés dans les dix dernières années à un niveau national ou régional pour cet additif ? Si oui, veuillez fournir le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation ayant effectué une évaluation des risques.
10. Veuillez fournir des détails si cet additif alimentaire est d'un intérêt particulier pour le bétail et la sécurité alimentaire dans les pays en voie de développement.
11. Veuillez s'il vous plaît indiquer le type de données qui sont disponibles dans le tableau ci-dessous.

Assurez-vous que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance en question dans cette requête. En particulier pour les substances obtenues des ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits est essentiel pour le JECFA afin de développer des monographies de normes et la sécurité relative. De telles données/informations incluent généralement : les composés en question ; tous les composés des produits finaux ; le processus de transformation détaillé ; le possible transfert des substances ; etc.

	Données disponibles ? (Oui/non)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez spécifier)	
(ii) Études de la toxicité à court terme, de la toxicité/cancérogénicité à long terme, de la toxicité reproductive et de la toxicité développementale chez les animaux et études de la génotoxicité (veuillez spécifier)	
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations spéciales (veuillez spécifier)	
(iv) Autres données (veuillez spécifier)	
Données technologiques	
(i) Normes d'identité et de pureté des substances répertoriées (normes appliquées lors des études développementales et toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)	
(ii) Les examens technologique et nutritionnel relatifs à la fabrication et l'emploi de la substance répertoriée.	
Données d'évaluation de l'exposition diététique :	
(i) Niveaux de la substance répertoriée citée utilisée dans les aliments ou prévue pour être utilisée dans les aliments sur la base de la fonction technologique et gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.	
(ii) Estimation des doses d'exposition alimentaire sur la base des données de consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels le composé peut être utilisé.	
Autres informations : (Veuillez spécifier)	

12. Spécifiez la date la plus rapide à laquelle les données peuvent être disponibles pour le JECFA. (Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA; **n'inclut pas les données destinées au JECFA sous cette forme**)

Annexe 3

(Annexe X du REP19/FA)

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA**TABLEAU 1** Liste des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
1.	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC) (SIN 1207)	Type de requête : Données en attente pour finaliser les évaluations de la sécurité Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données Fournisseur de données	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Des données additionnelles sont requises pour clarifier le potentiel <i>in vivo</i> cancérigène de l'acrylate méthylique monomère résiduel. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
	Copolymère de méthacrylate neutre (AMC) (SIN 1206)	Type de requête : Données en attente – méthode appropriée de l'étude Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Fournisseur de données	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Une méthode validée appropriée pour cette étude est requise pour retirer le statut provisoire des normes développées par le JECFA. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3
2.	Azodicarbonamide (SIN 927a)	Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	Base pour requête : Le groupe de travail classique sur l'Alignement a noté l'inquiétude relative à la sécurité de cet additif alimentaire et requiert la réévaluation de cet additif alimentaire.	1
3.	Acide benzoïque et ses sels (SIN 210-212)	Type de requête : En attente de données-Évaluation de la sécurité Proposée par : CCFA49	Base pour requête : Pour confirmer l'engagement de l'ICBA afin de fournir une nouvelle évaluation toxicologique des benzoates. Les études comprennent un test de toxicité étendu pour la reproduction sur	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		<p>Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2020 Fournisseur de données : International Council of Beverages Associations (ICBA) Ms. Katherine Loatman Kate@icba-net.org</p>	<p>une génération (Études EOGRT, OECD 443) et les trouvailles relatives aux benzoates de facteur d'ajustement de produits chimiques, des facteurs d'incertitude par défaut et d'estimations d'évaluation d'ingestion.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Identifié : Le CCFA50 a suggéré d'étendre le niveau d'intérim de 250 ppm (en tant qu'acide benzoïque) pour la catégorie de boissons 14.1.4 lors de CCFA53.</p>	
4.	Gomme de caroube (SIN 410)	<p>Type de requête : Données en attente – Données toxicologiques dérivées des études sur les nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons Proposée par : JECFA Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Base pour requête : Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), Le JECFA a indiqué qu'il y avait une discussion en cours avec l'industrie et que la date butoir pour la soumission de données pourrait être étendue et par conséquent que la gomme de caroube a été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sujette à la confirmation des dispositions de données par le CCFA50.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	1
5.	Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras (SIN 472c)	<p>Type de requête : En attente de données pour désigner les normes en tant que COMPLETES Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et EFEMA codex@mext.go.jp ema@ecco-eu.com</p>	<p>Base pour requête : (voir rapport du JECFA86 ou Appendice 2 du CX/FA 19/51/4)</p> <p>Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes s sont requises en décembre 2019 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Méthode analytique validée pour remplacer pour la méthode obsolète d'une colonne chromatographique garnie de gaz pour la détermination de l'acide citrique ; La méthode analytique validée qui élimine l'emploi du chloroforme pour la détermination du glycérol total. 	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> L'Amendement à la norme basée sur les compositions/caractéristiques du produit commercialement disponible. <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
6.	Sulfosuccinate dioctylique sodique (SIN 480)	<p>Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52 Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Basique pour requête : Le groupe de travail classique sur la NGAA a débattu de l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pourrait excéder la DJA. Un observateur a noté qu'ils avaient effectué un calcul de budget et que le calcul pourrait être mis à disposition sur requête. Le GT est convenu de demander au JECFA de réviser le calcul, à être soumis par l'observateur, ainsi que d'autres informations d'exposition qui peuvent être disponibles.</p>	1
7.	Substances aromatisantes (45 nouvelles + 1 pour réévaluation + 14 pour mises à jour = 60 total)	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Organisation internationale de l'industrie des aromatisants (International Organization of the flavour Industry (IOFI)). Soutenu par : Les Etats-Unis d'Amérique Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : IOFI Sean V. Taylor, PhD. (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base pour requête : Évaluation de la sécurité et réévaluation, et établissement des normes ou révision des normes, le cas échéant.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	Non applicable
	Agents aromatisants (+)Carvone (no. 380.1) et (-)-Carvone (No. 380.2)	<p>Type de requête : En l'attente de données pour finaliser l'évaluation d'exposition et réviser les normes du JECFA. Proposée par : JECFA Appuyée par : Japon Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 2 du CX/FA 19/51/3)</p> <p>Des données additionnelles sont requises pour achever l'évaluation d'exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> (+) -carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources ; 	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> (+) -carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources et les données toxicologiques. <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
	Agents aromatisants:(Éthyle 2-methyl pentanoate (No.214), cis-3-Hexen-1-ol (No.315), Menthol (No.427), l-Menthyl l-lactate (No.433), Myrcène (No.1327), Maltol (No.1480), 2-pentylfurane (No.1491), 3-(2-Furyl)acroléine (No.1497), 3-(5-Methyl-2-furyl)-butanal (No.1500), 2-Furyl methyl cétone (No.1503), 3-Acétyle-2,5-diméthylfurane (No.1506), (2-Furyl)-2-propanone (No.1508), 4-(2-furyl)-3-buten-2-one (No.1511), et Furfuryle méthylique éther (No.1520))	<p>Type de requête : réviser les normes du JECFA Proposée par : CCFA 51 Appuyée par : Japon Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Avril 2019 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Base pour requête : (voir CX/FA 19/51/4 Add.2) Requetés pour réexamen des normes pour 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86ème réunion du JECFA (répertoriés dans soit l'Appendice 1 ou l'Appendice 2 de CX/FA 19/51/4), parce que la réorganisation présente certains trous entre la norme du JECFA (certains points qui en font partie) et les produits commercialement disponibles pour chaque composé.</p>	
8.	Acide fulvique	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Afrique du Sud Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : déjà disponibles Fournisseur de données : Fulvimed SA Stefan Coetzee stefan@fulvimed.co.za</p>	<p>Base pour requête : Le carbohydrate-Acide fulvique dérivé (CHD-FA®) est décrit comme un acide organique biologiquement actif nouveau, intégré dans une structure supramoléculaire, libre de métaux lourds et fiable pour une consommation humaine et animale. Le liquide CHD-FA® est un conservateur approprié pour les aliments acides tels que la confiture, les sauces pour salade, les jus de fruits et de légumes, les boissons gazeuses et en saumure. Fulvate (poudre CHD-FA®) est un conservateur approprié dans les produits secs tels que les céréales, le maïs, les poudres en soupe et les substituts de repas.</p>	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	
9.	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	Base pour requête : Durant les discussions sur l'alignement de la disposition de l'additif alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine à la liste.	2
10	Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	Type de requête : Données en attente pour finaliser les normes et établissement des normes -Évaluation par le JECFA84 Proposée par : CCFA50 Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Colombie bolarte@minsalud.gov.co	Base pour requête : (Voir le rapport du JECFA84) Données additionnelles biochimiques et toxicologiques. L'information de la caractérisation de l'additif alimentaire est nécessaire sur : <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu" ; • Une méthode appropriée pour la détermination de dimères ; et • Données sur les concentrations de dimères issues des cinq lots du produit commercial. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
11	Stéarate de magnésium (SIN 470(iii))	Type de requête : Amendement de la monographie du JECFA en ce qui concerne la méthode appropriée de l'étude. Proposée par : APAG – the European Oleochemicals & Allied Products group, un groupe sectoriel de CEFIC Appuyée par : Union européenne Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : CEFIC -The European Chemical Industry Council Sofia Serafim sse@cefic.be	Base pour requête : La méthode d'étude pour le magnésium (une technique ICP-AES) à laquelle on fait référence dans la monographie pour SIN 470(iii), préparée par le JECFA80, est considéré comme inapproprié pour la détermination de la teneur en magnésium et devrait être remplacé par la méthode de de titrage reportée dans les monographies de produits chimiques alimentaires Codex et autres monographies de la Pharmacopée. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
12	Natamycine (SIN 235)	<p>Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposée par : Fédération russe Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point codex@gsen.ru</p>	<p>Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la natamycine dans la NGAA devrait être réévaluée, par suite des données émergentes sur le rôle de de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles par suite des effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas compte de façon adéquate des effets antimicrobiens. Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	1
	Nisine (SIN 234)	<p>Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposée par : Fédération russe Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point codex@gsen.ru</p>	<p>Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée, par suite des données émergentes sur le rôle de de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles par suite des effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas</p>	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<p>compte de façon adéquate des effets antimicrobiens.</p> <p>Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
13	ortho-Phénylphénol (SIN 231) et sodium ortho-phénylphénol (SIN 232)	<p>Type de requête : Réévaluation de la DJA</p> <p>Proposée par : JECFA</p> <p>Soutenues par : N/A</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52</p>	<p>Base pour requête : (Voir Annexe 1 du CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA : Le secrétariat du Comité en consultation avec les secrétariats du JECFA, entreprend une révision de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et de préparer un document plus complet pour examen lors du CCFA51 contenant des propositions sur les moyens de traiter la question. Il a été noté qu'une réévaluation du SIN 231 et SIN 232 peut être nécessaire puisque certaines études indiquent que le sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine que cela a été évalué antérieurement.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	1
14	Esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475)	<p>Type de requête : Le caractère complet des informations pour l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Proposée par : CCFA51</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52</p> <p>Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Basique pour requête :</p> <p>Le groupe de travail classique sur la NGAA du CCFA51 a noté qu'il y a peut-être de nouvelles informations disponibles qui pourrait soulever le sujet de la DJA de cet additif alimentaire, requiert une éventuelle réévaluation et une augmentation potentielle dans la DJA.</p>	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
15	Alcool polyvinylique (SIN 1203)	<p>Type de requête Réviser la norme du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Appuyée par : IFAC :</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : déjà disponibles</p> <p>Fournisseur de données :</p> <p>Ales Bartl Tél: 00322 6451452 (abartl@jonesday.com)</p>	<p>Base pour requête : Ceci a pour objectif de demander une modification de la monographie du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique (PVOH) dans l'éthanol issu de "Faiblement soluble dans l'éthanol" à "pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol".</p> <p>En 2011, un essai de solubilité pour PVOH a été effectué par Nippon et les résultats de tests ont été interprétés puisque PVOH ayant "pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol".</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	3
16	Enzyme protéolytique à partir de <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Type de requête : évaluation de la sécurité et établissement des normes</p> <p>Proposée par : CCFA 51</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52</p>	<p>Base pour requête : Durant les discussions sur l'alignement de la disposition de l'additif alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine à la liste.</p>	2
17	Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires UE</p> <p>Appuyée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données :</p> <p>BASF Nicola Leinwetter (nicola.leinwetter@basf.com)</p>	<p>Base pour requête : Source alternative de riboflavine à des fins de coloration et en tant que source de nutriment</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	2
18	Monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492) ; monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	<p>Type de requête : Révision des normes en ce qui concerne la méthode d'identification du spectre de congélation</p> <p>Proposée par : L'Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFMA)</p> <p>Appuyée par : Union européenne</p>	<p>Base pour requête :</p> <p>La méthode d'identification du spectre de congélation comme indiqué dans les monographies du JECFA pour SIN 491, 492 et 495 est obsolète, difficile à utiliser par suite d'une pauvre reproductibilité et insignifiant.</p>	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Immédiatement Fournisseur de données : EFEMA Caroline Rey efema@ecco-eu.com	Ce paramètre d'identification devrait être remplacé par le test d'identification "valeur acide, valeur d'iode, la chromatographie gazeuse". Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	
19	Extrait de Spirulina (SIN 134)	Type de requête : Dans l'attente de données – données analytiques Proposée par : JECFA Appuyée par : N/É Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : IACM : scodrea@vertosolutions.net	Base pour requête : (voir JECFA86 rapport ou Tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Le JECFA86 a reçu des données analytiques restreintes sur l'extrait de spirulina. Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont requises en décembre 2019 : <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète sur sa composition des produits commerciaux à la fois sous les formes liquide et en poudre. • Caractérisation complète sur sa composition de l'extrait aqueux avant la formulation/standardisation. • Méthodes analytiques validées pour l'identification de la substance avec une spécificité appropriée (y compris la validation des données et les données de lot représentatives). • Méthodes analytiques validées pour la détermination de la pureté de la substance avec une spécificité appropriée (y compris la validation des données et les données de lot représentatives). Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement	2
20	Sucroglycérines (SIN 474)	Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51)	Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
		Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.	
21	Esters de saccharose d'acides gras, (SIN 473)	Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp	Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.	1
22	Oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	Type de requête : Évaluation de l'exposition Proposée par : CCFA 51 Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp	Base pour requête : Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, une inquiétude d'un pays membre que l'emploi proposé résulterait dans des expositions qui excèdent la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 pour requérir une évaluation de l'exposition.	1
23	Tannins (tannins œnologiques)	Type de requête : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA84 Proposée par : CCFA50 Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : À confirmer durant le CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer durant le CCFA52	Base pour requête : Afin de compléter son évaluation, le JECFA requiert des informations sur : Les informations suivantes sont requises : <ul style="list-style-type: none"> • La composition des tanins dérivés de la gamme complète des matières premières ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ; • Les méthodes analytiques validées et les données pertinentes de contrôle de qualité ; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsénique, plomb, fer cadmium et mercure) ; • La solubilité des produits dans le commerce, conformément à la terminologie du JECFA ; et 	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> Les niveaux d'emploi, l'occurrence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tannins sont utilisés. <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	
24	L-cystéine hydrochloride (SIN 920)	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement des normes Proposée par : CCFA51 Soutenues par : à confirmer Année requise : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer lors du CCFA52 Fournisseur des données : à confirmer lors du CCFA52	<p>Base pour requête : (voir CX/FA 19/51/6) On note que deux additifs alimentaires, répertoriés en tant qu'agents de traitement de la farine dans CXS 152-1985 n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA comme partie du travail d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et l'ascorbate de potassium (SIN 303). On convient que les deux ne peuvent être ajoutés à la NGAA puisqu'elles n'ont pas de norme du JECFA.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>	3

Liste prioritaire des 46 aromatisants proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 51ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
	SULPHIDES ET THIOLS AROMATIQUES ET ALIPHATIQUES				J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Ethyl S-1-methoxyhexan-3-yl carbonothioate		
Soumis lors du CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol		
Soumis lors du CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(Methylthio)-decanal		
Soumis lors du CCFA51	4760		53626-94-1	Prenyl thioisobutyrate		

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
Soumis lors du CCFA51	4761		75631-91-3	Prenyl thioisovalerate		
Soumis lors du CCFA51	4769		851768-51-9	5-Mercapto-5-methyl-3-hexanone		
Soumis lors du CCFA51	4779		1416051-88-1	-2-Mercapto-5-methyl-4-hexanone		
Soumis lors du CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol		
Soumis lors du CCFA51	4791		22236-44-8	3-(Acetylthio)hexanal		
Soumis lors du CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol		
Soumis lors du CCFA51	4817		38634-59-2	S-[(methylthio)methyl]thioacetate		
Soumis lors du CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldehyde		
Soumis lors du CCFA51	4823		33368-82-0	1-Propenyl 2-propenyl disulfide		
Soumis lors du CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-Isopropyl-2-methyl-tetrahydrothiophen-2-yl)-ethyl acetate		
Soumis lors du CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propanedithioacetate		
Soumis lors du CCFA51	4836		137363-86-1	10% solution de 3,4-dimethyl-2,3-dihydrothiophene-2-thiol		
Soumis lors du CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane		
Soumis lors du CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Allyldithio) butan-2-one		
Soumis lors du CCFA51	4870		17564-27-1	2-Ethyl-4-methyl-1,3-dithiolane		
	PHÉNOL ET DÉRIVÉS DU PHÉNOL				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4228		462631-45-4	(-)-Homoeriodictyol, sel de sodium		
Soumis lors du CCFA51	4797		480-41-1	(±)-Naringine		
Soumis lors du CCFA51	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-Dihydroxy-4'-methoxyflavanone		

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
Soumis lors du CCFA51	4830		38183-03-8	7,8-Dihydroxyflavone		
Soumis lors du CCFA51	4833		87733-81-1	(2S)-3',7-Dihydroxy-8-methyl-4'-methoxyflavane		
Soumis lors du CCFA51	4834		1796034-68-2	(R)-5-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-7-methylchroman-2-one		
Soumis lors du CCFA51	4872		35400-60-3	3-(3-Hydroxy-4-methoxy-phenyl)-1-(2,4,6-trihydroxyphenyl)propan-1-one		
DÉRIVÉS DES BENZYLES HYDROXY- ET ALKOXY-SUBSTITUÉS					J29	TRS 909 TRS 952
Soumis lors du CCFA51	4430		99-50-3	3,4 Acide orthophosphorique		
Soumis lors du CCFA51	4431		99-06-9	3 Acide Hydroxybenzoïque		
Soumis lors du CCFA51	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-methoxybenzaldehyde		
Soumis lors du CCFA51	4606		930587-76-1	4-Formyl-2-methoxyphenyl 2-hydroxypropanoate		
Soumis lors du CCFA51	4622		61683-99-6	Cinnamaldehyde propyleneglycol acetal		
Soumis lors du CCFA51	4627		6414-32-0	Anisaldehyde propyleneglycol acetal		
Soumis lors du CCFA51	4700		614-60-8	Acide <i>o-trans</i> -Coumarique		
Soumis lors du CCFA51	4750		65405-77-8	<i>cis</i> -3-Hexenyl salicylate		
Soumis lors du CCFA51	4810		60563-13-5	Ethyl-2-(4-hydroxy-3-methoxy-phenyl)acetate		
Soumis lors du CCFA51	4826		10525-99-8	3-Phenylpropyl 2-(4-hydroxy-3-methoxy-phenyl)acétate		
Soumis lors du CCFA51	4871		1962956-83-7	2-Phenoxyethyl 2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)acétate		
CÉTONES ALICYCLIQUES, ALCOOLS SECONDAIRES ET ESTERS APPARENTÉS					J36	TRS 913 TRS 960
Soumis lors du CCFA51	4724		21862-63-5	<i>trans</i> -4- <i>tert</i> -Butylcyclohexanol		
Soumis lors du CCFA51	4780		38284-26-3	Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol		

Historique du listage CCFA	N° FEM A	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
	ACIDES AMINO ET SUBSTANCES APPARENTÉES				J49	TRS 928 TRS 974
Soumis lors du CCFA51	4223		107-43-7	Betaine		
Soumis lors du CCFA51	4738		16869-42-4	Acide Glutamyl-2-aminobutyrique		
Soumis lors du CCFA51	4739		38837-71-7	Glutamyl-norvalyl-glycine		
Soumis lors du CCFA51	4740		71133-09-0	Glutamyl-norvaline		
Soumis lors du CCFA51	4752		1188-37-0	Glutamate <i>N</i> -Acétyle		
Soumis lors du CCFA51	4781		18598-63-5	L-Cysteine methyl ester hydrochloride		

Historique du listage CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom du principe	N° Groupe	TRS No
	ALCOOLS PRIMAIRES ALICYCLIQUES , ALDÉHYDES, ACIDES ET ESTERS APPARENTÉS (RÉ-ÉVALUATION)				J32	TRS 913 TRS 960 TRS 1009
Ancien	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehyde)		

Liste prioritaire des 14 composés proposés pour modification des normes par la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 50ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom du principe	Évaluation de la norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	4050	2002	774-64-1	3,4-Dimethyl-5(-2H)-furanone	73ème JECFA	Complet	Composants secondaires
Ancien	4085	1575	1139-30-6	Oxyde <i>beta</i> -Caryophyllene	65ème JECFA	Complet	Composition isomérique mise à jour
Ancien	4249	1604	99583-29-6	2-Acetylpyrroline	65ème JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour, numéro CAS et composants secondaires
Ancien	4668	2077	504, -48, -3, 25394, -57, -4	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-Methylpropyl)-2,6,8-decatrienamide	76ème JECFA	Complet	Mélange isomérique mis à jour
Ancien	3352	1125	2497-21-4	4-Hexen-3-one	59ème JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour et composition isomérique
Ancien	2249	380,1	2244-16-8	d-Carvone	86ème JECFA	Provisoire	Index réfractif mis à jour
Ancien	3317	1491	3777-69-3	2-Pentylfuran	86ème JECFA	Complet	Gamme de gravitation mise à jour et valeur de dosage
Ancien	2494	1497	623-30-3	3-(2-Furyl)acroléine	86ème JECFA	Complet	Gamme du point de fusion mise à jour
Ancien	3586	1502	65545-81-5	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	86 ^{ème} JECFA	Complet	Valeur de dosage mise à jour et descriptions physiques et olfactives
Ancien	3609	1504	1193-79-9	2-Acetyl-5-methylfurane	86ème ECFA	Complet	Description physique mise à jour ; gravité spécifique
Ancien	3391	1506	10599-70-9	3-Acetyl-2,5-methylfurane	86 ^{ème} JECFA	Complet	Gamme de gravité spécifique mise à jour
Ancien	2495	1511	623-15-4	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	86 ^{ème} JECFA	Complet	Apparence physique mise à jour et intervalle de point de fusion
Ancien	2435	1513	10031-90-0	Éthyle 3-(2-furyl)propanoate	86 ^{ème} JECFA	Complet	Présentation physique mise à jour, indice de réfraction et gravité spécifique.
Ancien	2865	1517	7149-32-8	Phenethyle 2-furoate	86 ^{ème} JECFA	Complet	Indice de réfraction mis à jour et gamme de gravité spécifique ; apparence physique.

TABLEAU 2 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
1.	5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la transformation de la levure et produits similaires pour promouvoir la conversion du monophosphate d'adénosine (en général sans goût) au monophosphate d'inosine (aromatisant « umami »), par conséquent augmentant l'arôme des produits.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
2.	Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans le processus de : brassage de la bière pour restreindre la quantité de gluten/gliadins ; la production potable d'alcool pour optimiser la fermentation ; la transformation de la protéine pour produire des hydrolysats de protéine sans arôme amer ; la transformation de l'amidon pour dégrader les peptides ce qui n'affectera pas négativement le processus de production et réduira le montant de gluten/gliadins.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
3.	Adenosine-5'-monophosphate deaminase issu de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com) (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Base pour requête : L'AMP déaminase de l'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée pour un emploi durant la transformation de l'alimentation et des boissons afin d'augmenter la teneur de 5'-IMP dans les aliments/boissons et dans les ingrédients alimentaires pour conférer ou augmenter l'arôme.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
4.	D-Allulose 3-epimerase provenant de <i>Arthrobacter globiformis</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : États-Unis d'Amérique Année requise : 2016 (CCFA48)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour la production de D-allulose ou sucres de cétose à partir de D-fructose.</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
	exprimé dans <i>Escherichia coli</i>	Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)	Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement NOTE : Une confirmation des données a été fournie en réponse à la CL 2018/28-FA.
5.	Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com) (lisa.jensen@dupont.com)	Base pour requête : L'enzyme est un amidon thermostable d'alpha-amylase qui a réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatiné, autorisé pour la transformation des matériaux avec des niveaux solides élevés. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
6.	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
7.	Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
8.	Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	
9.	Asparaginase issue de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans les produits à base de céréales et pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, pour réduire la formation en acrylamide durant la transformation. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
10.	Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est indiqué en tant qu'enzyme thermotolérant utilisé pour convertir l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation en acrylamide au cours du processus de cuisson, les aliments transformés à base de céréales, la transformation des fruits et des légumes et la transformation du café et du cacao. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
11.	Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
12.	Beta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la production de produits dérivés de la levure. Il est indiqué que lors de la désintégration de parois cellulaires, un rendement amélioré de l'extrait de levure peut être obtenu, une contamination bactérienne durant la transformation est réduite.

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)	Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
13.	Collagenase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)	Base pour requête: Les enzymes sont utilisés dans la viande et la transformation des enveloppes pour saucisses pour hydrolyser le collagène, réduisant par conséquent la dureté du tissu conjonctif et améliorant la tendreté de la viande. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
14.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
15.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> , LMG S-24584	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
16.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane , fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
17.	Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la cuisson, puisqu'il forme des liaisons inter-protéines dans la pâte, renforçant la pâte et augmentant sa capacité de rétention de gaz et améliorant ses propriétés de traitement.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
18.	Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, théoriquement de tous les aliments qui contiennent naturellement de l'inuline.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
19.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête: La préparation enzymatique de lactase est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse du lactose durant la transformation du lait et autres produits laitiers contenant du lactose, par ex pour obtenir des produits laitiers restreint en lactose pour les individus intolérants au lactose ainsi que des produits laitiers avec une meilleure consistance et une sucrosité augmentée due à l'hydrolyse du lactose pour former le glucose et le galactose.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
20.	Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse des lipides durant la transformation des aliments contenant des lipides par exemple afin d'améliorer la force de la pâte et la stabilité</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	dans la cuisson et autres procédés à base de céréales. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
21.	Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse des mono-, di- et triglycérides contenant une courte, moyenne et longue chaîne de fractions d'acides gras fournissant divers avantages sensoriels dans les produits laitiers transformés, les produits de cuisson transformés et les produits d'œufs transformés. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
22.	Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)	Base pour requête : L'enzyme hydrolyse le phosphatidylinositol présent dans l'huile végétale, par conséquent réduisant sa concentration. Le PI a un effet négatif sur le goût et la stabilité de l'huile végétale alors que le produit hydrolytique ne le fait pas. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
23.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M.. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans les produits de transformation de la levure par l'hydrolyse de la RNA, par conséquent augmentant les niveaux de ribonucléotide et améliorant l'aromatisant « umami ». Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
24.	Phospholipase A2 du pancréas de porcs exprimé dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données :	Base pour requête : L'enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires résultant dans la formation de lyso-phospholipides qui ont des propriétés émulsifiantes. Ceci peut être un bénéfice dans la cuisson et dans la

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)	transformation de l'œuf pour des propriétés émulsifiantes supérieures (par ex. utiles dans les assaisonnements, pâtes à tartiner, sauces). En outre la préparation enzymatique est utilisée durant la démulcination d'huiles végétales ou les phospholipides peuvent être séparées plus efficacement de l'huile. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
25.	Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Japon Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)	Base pour requête : La préparation enzymatique aide à améliorer les propriétés de l'émulsification des lipides modifiés augmentant le rendement et la texture du produit final dans produits laitiers et de boulangerie. La préparation enzymatique peut également être utilisée pour la démulcination de l'huile végétale. En général, le phospholipase A2 n'exerce aucune activité enzymatique dans l'aliment final. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement
26.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposée par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : La préparation enzymatique est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique durant la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses de liens peptidiques. L'addition de l'enzyme fournit plusieurs bénéfices durant la production des produits de boulangerie : - Développement plus rapide de la pâte après mélange ; - Usinabilité de la meilleure pâte ; - Rigidité restreinte de la pâte ; - Structure améliorée de la pâte et extensibilité durant l'étape de l'élaboration ou moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - Viscosité de la pâte régulière, et

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
			<p>- Petits morceaux améliorés de certains produits tels que les petits pains de hamburger</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
27.	<p>Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène alpha-glucosidase de l'<i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois les réactions hydrolytiques et de transfert sur l'incubation avec des α-D-glucos-oligosaccharides. Dans les molasses, les sucres non fermentés y compris le raffinose et stachyose sont convertis en sucrose, galactose, glucose et fructoses, qui peuvent alors être fermentés dans l'alcool. La préparation enzymatique est destinée à l'emploi dans la production de isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool potable, lysine, acide lactique et MSG.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
28.	<p>Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i></p>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2015 (CCFA47)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-xylosidiques dans les xylanes y compris les arabinoxylanes dans divers matériaux de plantes y compris des parois cellulaires et l'endosperme de céréales comme le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Il est utilisé dans les procédés de cuisson et les autres procédés à base de céréales ou il améliore les caractéristiques et la manutention de la pâte.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement</p>
29.	<p>Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposée par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans le processus de : brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales afin de réduire la viscosité du mout et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisé dans les</p>

No	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
		Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)	procédés de cuisson pour améliorer les caractéristiques de la pâte et manutention. Objectifs possibles pour le commerce : non identifiés actuellement

Annexe 4**CONFIRMATION DES REQUÊTES ANTÉRIEURES ET DISPONIBILITÉ DES DONNÉES**

En complétant ce formulaire, le sponsor, le fournisseur de données ou le membre souteneur d'une requête formulée dans l'appendice 3, peut indiquer si la requête est toujours effective, et si les données pour soutenir la requête sont actuellement disponibles. L'opportunité pour confirmer ou interrompre plus tard les demandes sera toujours disponible dans le groupe de travail intra session de la liste prioritaire du JECFA. Dans le cas où le **sponsor, le fournisseur de données, or le Membre souteneur** ne peut être présent physiquement à la réunion, veuillez compléter le formulaire et veuillez noter un formulaire par demande.

Une indication du "non" à toute question résultera dans le retrait de la requête lors de la prochaine session du CCFA. En réponse à la lettre circulaire, des tableaux distincts devraient être préparés pour des requêtes distinctes.

Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données.	
Nom de la Substance (ainsi qu'elle apparaît dans l'annexe 3) :	
Est-ce que la requête est toujours effective ? (Oui/Non)	
Est-ce que les données sont disponibles ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez la date la plus rapide selon laquelle les données peuvent être disponibles>
Changer de fournisseur de données ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez le fournisseur de nouvelles données y compris l'interlocuteur>

(Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA ; **N'**ajouter **PAS** les données destinées au JECFA sous cette forme.)