

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/15

Mars 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril

LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

NOUVELLES DEMANDES ET INFORMATION SUR LES SUBSTANCES DÉJÀ INSCRITES DANS LA LISTE DES
PRIORITÉS

(en réponse à la circulaire CL 2007/27-FA)

Les observations suivantes ont été soumises par les membres et observateurs du Codex suivants: le
Danemark, le Japon, les États-Unis d'Amérique, EFEMA, ICGMA

Danemark:

En réponse à la circulaire CL 2007/27-FA, le Danemark sollicite l'inclusion d'une enzyme à la liste prioritaire du JECFA sur demande de Novozymes au Danemark. Les toxicologues danois ont accepté la documentation présentée par la compagnie.

Information sur l'additif soumis pour évaluation par le JECFA

1. Proposition d'inclusion soumise par:

L'agence danoise des produits alimentaires et vétérinaires

2. Nom de la substance; nom(s) commercial/aux; nom(s) chimique(s):

Substance: Enzyme ramifiant de *Rhodothermus obamensis* et exprimé dans *Bacillus subtilis*.

Nom commercial: Novozym® 28067.

Nom chimique: CAS 9001-97-2, EC 2.4.1.18.

3. Noms et adresses des producteurs de base:

Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
DK-2880 Bagsvaerd
Danemark

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Novozymes A/S s'engage à soumettre les données permettant d'appuyer la proposition d'inclusion de l'enzyme ramifiant dans la liste des substances à évaluer par le JECFA.

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
DK-2880 Bagsværd
Danemark

Attn.: Dorthe Helnov
dhel@novozymes.com
+45 4666 0731

6. Justification de l'emploi:

La préparation à base d'enzyme ramifiant hydrolyse les chaînes de dextrine de l'amylopectine (amidon ramifié) et l'amylose (amidon linéaire) et les chaînes de dextrine sont ensuite liées aux chaînes principales par le biais de liens α -1,6-augmentant ainsi le nombre des points de ramifications. Par conséquent, l'amidon est modifié en dextrines qui améliorant les propriétés physiques comme la solubilité plus grande, la viscosité plus faible, et la rétrogradation réduite, permettant aux transformateurs de l'amidon de préparer des produits améliorés pour l'industrie alimentaire.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

L'enzyme ramifiant est destiné à être utilisé comme auxiliaire technologique dans l'industrie de l'amidon pour obtenir des dextrines aux propriétés améliorées qui pourront être utilisées dans la fabrication de divers aliments par ex., les boissons non alcoolisées, les boissons énergétiques, les produits allégés et les aliments diététiques.

Le produit commercial Novozym 28067 est normalisé à 50,000 BEU/g et les doses utilisées se situent généralement dans la fourchette de 0,1 à 1%, selon les propriétés voulues de l'amidon modifié.

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Une étude américaine pour la détermination des produits généralement reconnus inoffensifs (GRAS) portant sur les conditions d'emploi prévues sera réalisée, et la soumission d'une notification GRAS à la FDA est prévue pour juin 2008.

La soumission de Novozym 28067 pour approbation au Danemark est prévue pour juin 2008.

9. Liste des données (toxicologie, métabolisme, spécifications) disponibles:

Afin de répondre aux divers critères d'inscription auprès des différents pays dans le monde, un programme complet sur la toxicité alimentaire a été appliqué conformément aux directives du Comité scientifique sur les aliments¹ pour les études de sécurité.

On a réalisé les études suivantes, qui n'ont révélé aucune source de préoccupation:

- Une étude de cytotoxicité in vitro
- Un test d'activité mutagène (test Ames)
- Un dosage cytogénétique de lymphocyte humain (test du micronoyau in vitro)
- Une étude de 13 semaines de toxicité orale chez les rats

La conclusion de ces études de sécurité peut être résumée comme suit:

La préparation utilisée pour le test est considérée comme non cytotoxique et n'a montré aucune activité mutagène dans le dosage bactérien de mutation inverse ni provoqué l'induction des micronoyaux dans les lymphocytes humains.

L'administration orale pendant 13 semaines chez les rats n'a donné aucune conclusion apparentée et par conséquent, le niveau sans effet nocif observé est la dose d'emploi administrée la plus élevée.

Les études de sécurité décrites ci-dessus ont toutes été réalisées sur un concentré liquide de l'enzyme ramifiant, obtenu en mélangeant 3 sous-lots, chacun étant produit conformément à la procédure de production normale, en omettant la stabilisation et la normalisation.

La préparation à base d'enzyme ramifiant répond aux critères de pureté recommandé pour les préparations à base d'enzyme tels qu'ils sont décrits dans le Codex des produits chimiques alimentaires, 5^e édition, 2003.

Qui plus est, le produit est également conforme aux spécifications et considérations générales pour les préparations à base d'enzyme utilisées dans la transformation des aliments telles que formulées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires à sa soixante-septième réunion pour publication dans les monographies 3 du JECFA 3 auprès de la FAO (2006).

Par ailleurs, *Bacillus subtilis* est proposé pour le statut QPS (Journal 587 de l'AESA, 2007) et la souche de production n'a pas le potentiel de produire des toxines de type *Bacillus cereus*.

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Juin 2008.

Japon:

En réponse à la circulaire Codex CL 2007/27-FA (août 2007), le Japon souhaiterait communiquer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ci-après nommé le CCFA) l'information sur les « oligoesters de saccharose de type I et II » et les « composés d'aluminium ».

1. Oligoesters de saccharose de type I et II

L'an passé, nous avons demandé au CCFA d'inclure les « oligoesters de saccharose de type I et II » à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, et ils ont été inclus à la liste à la 39^e session du CCFA. Par contre, nous déplorons que cet additif n'ait pas été considéré comme « hautement prioritaire » et qu'il n'ait donc pas été inclus à la liste des substances prévues pour évaluation par le JECFA à sa 69^e réunion (juin 2008).

Ci-après, nous soumettons des informations supplémentaires sur les « oligoesters de saccharose de type I et II » et joignons le formulaire révisé en annexe I.

- (a) Toutes les données (toxicologiques, technologiques et les données d'évaluation de l'ingestion) requises par le JECFA pour son évaluation sont maintenant disponibles. Nous soumettons ces données au JECFA en mars 2008, avant la 40^e session du CCFA.
- (b) Nous avons demandé au CCFA d'ajouter les « oligoesters de saccharose de type I et II » au système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires (CX/FA 08/40/12), conformément à la circulaire Codex CL 2007/26-FA.

2. Composés d'aluminium

Le Japon a l'intention de mener des études portant sur la biodisponibilité et la toxicité développementale et une étude portant sur plusieurs générations liées aux composés contenant de l'aluminium, pour lesquels le JECFA a demandé une évaluation. Le Japon souhaiterait fournir les détails y compris la date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA dès qu'ils seront disponibles.

Information sur l'additif à évaluer par le JECFA

1. Proposition pour inclusion soumise par:

Le Japon, Ministère de la santé, du travail et du bien-être social.

2. Nom de la substance; nom(s) commercial(aux); nom(s) chimique (s):

Nom de la substance: Oligoesters de saccharose de type I et II (SOE)

Nom commercial: RYOTO® SUGAR ESTER, DK ESTER

Nom courant: esters de saccharose d'acides gras, esters de saccharose

3. Noms et adresses des producteurs de base:

(1) Mitsubishi Chemical Corporation

11-1, Shiba-koen 2 chome, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japon

(2) Dai-ichi Kogyo Seiyaku Co., Ltd.

55, Nishi-Shichijo, Higashikubo-cho, Shimogyo-ku, Kyoto 600-8873, Japon

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre les données?

Mitsubishi Chemical Corporation et Dai-ichi Kogyo Seiyaku Co., Ltd. s'engagent à soumettre les données au JECFA.

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

(1) Mitsubishi Chemical Corporation

11-1, Shiba-koen 2 chome, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japon

(2) Dai-ichi Kogyo Seiyaku Co., Ltd.

55, Nishi-Shichijo, Higashikubo-cho, Shimogyo-ku, Kyoto 600-8873, Japon

Personne à contacter:

Mitsubishi Chemical Corporation

11-1, Shiba-koen 2 chome, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japon

(Ms.) Yukino Nagai

MFC0102@cc.m-kagaku.co.jp

Tel: 81-3-5403-9152

6. Justification de l'emploi:

(1) Les oligoesters de saccharose de type I et II ont été approuvés en tant qu'additifs alimentaires dans certains pays (voir le point 8) et utilisés dans divers aliments en tant qu'émulsifiant lipophile, stabilisant ou auxiliaire de fabrication des comprimés (voir le point 7).

(2) Les « oligoesters de saccharose de type I et II » peuvent être conçus pour une fonctionnalité optimale dans certains aliments déterminés en variant le degré d'estérification et le type d'acides gras liés à la molécule de saccharose. Notamment dans les aliments à teneur réduite en graisse, comme les succédanés du beurre à tartiner et le chocolat à teneur réduite en graisse, la performance des « oligoesters de saccharose de type I et II » est supérieure à celle des autres émulsifiants existants.

(3) Les fonctions des oligoesters de saccharose de type I et II dans chaque aliment sont résumées comme suit:

- (a) Ils contrôlent la vitesse de cristallisation des graisses et des huiles et améliore l'aspect crémeux et la capacité de rétention d'eau dans le shortening et la margarine. La capacité d'émulsion puissante fournit une stabilité élevée de l'émulsion eau/huile dans le succédané du beurre à teneur réduite en graisse.
- (b) Dans le chocolat, ils préviennent le blanchiment gras et le blanchiment cristallin, contrôlent la vitesse de cristallisation et diminuent la viscosité.
- (c) Ils fournissent une émulsion stable, une bonne fermeté, un foisonnement satisfaisant et une bonne consistance à la crème à fouetter, au succédané du lait ou crème et à la crème glacée.
- (d) Ils augmentent la fluidité des matières premières en poudre. Il en résulte une bonne efficacité pour le garnissage, une séparation facile de la machine et une brillance soutenue des produits sous forme de comprimés.
- (e) Ils préviennent l'agglutination des assaisonnements en poudre hygroscopique et permettent aux préparations de sauces solides de se disperser facilement.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Dose d'emploi moyenne (%)	Produits alimentaires
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	0,2	Succédané de lait ou crème pour le café

No. de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Dose d'emploi moyenne (%)	Produits alimentaires
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	0,2	Crèmes à fouetter, crème fouettée
01.4.4	Produits similaires	0,2	Crèmes à fouetter, crème fouettée
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	0,2	Crème glacée
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	0,3	Graisses et huiles utilisées comme matière première dans les aliments
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	0,2	Shortening
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	0,2	Margarine, matières grasses tartinables
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	0,2	Margarine, matières grasses tartinables
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	0,2	Margarine, matières grasses tartinables
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	0,2	Crèmes à fouetter, crème fouettée, succédané de lait ou crème pour le café
05.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	0,3	Chocolat
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	0,3	Chocolat
05.2.1	Confiseries dures	1,0	Confiserie en forme de comprimés
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1,0	Assaisonnement en poudre
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	0,2	Préparations pour sauces de type solide
13.6	Compléments alimentaires	1,0	Compléments alimentaires sous forme de comprimés

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

(1) Au Japon, en Chine, en Corée et à Taiwan, cette substance a été approuvée en tant qu'esters de saccharose d'acides gras, qui est une substance apparentée.

(2) Aux États-Unis, cette substance a été approuvée comme oligoesters de saccharose (CFR 172.869).

Note) Les oligoesters de saccharose de type I et II sont des esters de saccharose de type lipophile, qui appartiennent à la famille des esters de saccharose d'acides gras. À ce jour, le JECFA et l'Union européenne n'ont évalué que le type hydrophile d'esters de saccharose, appelé « esters de saccharose d'acides gras » (SIN no.473, E473).

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

(1) Données toxicologiques

(2) Données technologiques, y compris les spécifications et les méthodes analytiques

(3) Données d'évaluation de l'ingestion

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Les données sont disponibles immédiatement.

États-Unis d'Amérique:

La présente est en réponse à la circulaire CL 2007/27-FA (août 2007) qui sollicite des observations sur la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA. Les États-Unis d'Amérique apprécient l'opportunité de fournir les observations suivantes pour examen futur à la 40e session du Comité de Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Observations concernant l'annexe 2

Les États-Unis proposent de réviser l'énoncé actuel du point 8 de l'annexe 2 de la circulaire CL 2007/27-FA. L'annexe 2 contient la liste des 10 points d'information devant être communiquée au CCFA et au JECFA sur l'additif proposé pour évaluation. Le point 8 est actuellement rédigé comme suit:

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Nous sommes d'avis que cette question doit être reformulée pour établir le fait que l'additif fait actuellement l'objet d'un commerce international, au lieu de demander si son utilisation a été officiellement approuvée dans un ou plusieurs pays. L'« approbation » d'un additif dans 2 pays différents ne permet pas de couvrir tous les cas dans lesquels l'additif alimentaire est utilisé dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international. Il se pourrait qu'une substance considérée comme additif alimentaire dans le cadre de la définition Codex d'un additif alimentaire ne nécessite pas l'approbation formelle d'une autorité de réglementation nationale pour que les aliments qui contiennent cette substance soient légalement vendus. Par ailleurs, l'« approbation » dans 2 pays de l'utilisation d'un additif alimentaire limite également la capacité du Codex à établir des conditions d'utilisation sans risques des nouveaux additifs et par conséquent entrave l'innovation des produits et peut involontairement créer un obstacle artificiel au commerce. À ce titre, le point 8 devrait être reformulé comme suit:

8. La substance est-elle actuellement ajoutée aux aliments faisant l'objet d'un commerce international ? (prière de spécifier)

Liste des additifs proposés pour inclusion à la liste prioritaire

Les États-Unis propose respectueusement l'inclusion de trois additifs ainsi que d'une liste d'aromatizants à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA. Les additifs sont:

- 1) L'ester glycérolique de résine de gomme;
- 2) Le sulfate acide de sodium;
- 3) L'ester glycérolique de résine de tall-oil; et
- 4) La liste de 247 aromatisants.

L'information requise sur les additifs (conformément à l'annexe 2 de la circulaire CL 2007/27-FA) est incluse en appendice au présent document.

Appendice – Information requise sur la base de l'annexe 2 de la circulaire CL 2007/27-FA**Ester glycérolique de résine de gomme****Information sur l'additif à évaluer par le JECFA****1. Proposition d'inclusion soumise par:**

Les États-Unis d'Amérique

2. Nom de la substance; nom(s) commercial/aux; nom(s) chimique (s):

Ester glycérolique de résine de gomme

3. Noms et adresses des producteurs de base:

T & R Chemicals
P.O. Box 330
700 Celum Road
Clint, TX 79836

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

T & R Chemicals (Contacter Dr. Claire Kruger of Spherix Incorporated at 240-565-5501 ou ckruger@spherix.com)

6. Justification de l'emploi:

Les boissons à base d'émulsions sont une classe de produits alimentaires très connue. Ils consistent en une phase aqueuse continue dans laquelle une phase huileuse discontinue est dispersée sous la forme de gouttelettes microscopiques. Elles sont par conséquent caractérisées comme étant des émulsions huile-eau, généralement d'apparence opaque ou trouble, que le consommateur associe à celle du jus de fruit naturel.

Les boissons à base d'émulsions sont des systèmes à deux phases thermodynamiquement instables qui ont tendance à se séparer en deux liquides immiscibles. L'une des approches destinées à contrôler la stabilité de la boisson à base d'émulsion est de minimiser le contraste de la densité entre la phase huileuse et la phase aqueuse à l'aide d'un alourdissant. Ces alourdissants, comme les esters glycéroliques de résine, sont généralement des composés lipophiles qui servent à accroître la densité de la phase huileuse.

Les esters glycéroliques de résine de bois, de gomme ou de tall-oil ont été approuvés aux États-Unis pour rectifier la densité des huiles d'agrumes utilisées dans la préparation des boissons [21CFR Sec. 172.735 (b)].

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

La proposition est d'utiliser l'ester glycérolique de résine de gomme dans les « boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses » [catégorie 14.1.4.1 de la NGAA] et dans les « boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid » [catégorie d'aliments 14.1.4.2 de la NGAA], de sorte que la quantité d'additif ne dépasse pas la proportion de 100 parts pour 1 million de la boisson finie.

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Oui, les États-Unis et le Mexique.

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Elles sont toutes disponibles (les dernières publications seront étudiées pour déterminer si des informations plus récentes sont disponibles)

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Toutes les données sont disponibles. Elles seront soumises dès que nécessaires.

Sulfate acide de sodium**Information sur l'additif à évaluer par le JECFA****1. Proposition d'inclusion soumise par:**

Etats-Unis d'Amérique

2. Nom de la substance; nom(s) commercial/aux; nom(s) chimique (s):

Nom commercial – pHase™, Noms chimiques – Sulfate acide de sodium, Bisulfate de sodium, Sulfate d'hydrogène de sodium, Bisulfate de soude, Sel monosodique d'acide sulfurique

3. Noms et adresses des producteurs de base:

Jones-Hamilton Co., 30354 Tracy Rd, Walbridge, Ohio, USA 43465

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

Jones-Hamilton Co. 30354 Tracy Rd, Walbridge, Ohio, USA 43465

Carl J Knueven, Corporate Manager - Product Development
Tel 419-662-5277, e-mail cknueven@jones-hamilton.com

6. Justification de l'emploi:

Le sulfate acide de sodium est un nouvel acide alimentaire qui a la capacité unique de diminuer le pH sans donner un goût acidulé. Cette caractéristique unique améliore la sécurité des aliments en permettant la réduction du pH sans affecter la saveur. Les avantages supplémentaires comprennent la réduction du sodium, la réduction de la transformation thermique, et la réduction des coûts.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

1.6.4 fromages fondus 0,3%, 1.7 desserts lactés 0,5%, 4.1 fruits 0,4%, 4.2 légumes 0,4%, 5.1.1 sirops à base de cacao 0,3%, 8 viande 0,5%, 10.3 œufs en conserve 0,3%, 11.1 sirops à base de sucre 0,2%, 13.3 aliments diététiques 0,2%, 14.0 boissons 0,1%, 16.0 aliments composites 0,3%

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

États-Unis (Avis relatif à la liste GRAS no. 000003), Union européenne (E514ii), Mexique, Thaïlande

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Toxicologie, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Dès qu'elles seront nécessaires

Ester glycérolique de résine de tall-oil

Information sur l'additif à évaluer par le JECFA

1. Proposition d'inclusion soumise par:

Les Etats-Unis d'Amérique

2. Nom de la substance; nom(s) commercial/aux; nom(s) chimique (s):

Nom de la substance: Ester glycérolique de résine de tall-oil

Nom commercial: NovaRes™ 1190

3. Noms et adresses des producteurs de base:

Georgia-Pacific Chemicals LLC
133 Peachtree Street NE
19th Floor
P.O. Box 105734
Atlanta, Georgia 30303

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

Michael Peck
Georgia-Pacific Chemicals LLC
2883 Miller Road
Decatur, Georgia 30035
e-mail: mcpeck@gapac.com
tel: (770) 593-6854

6. Justification de l'emploi:

L'ester de glycérol de résine de tall-oil est utilisé pour rectifier la densité des huiles d'agrumes utilisées comme aromatisants dans la préparation des boissons non alcoolisées. Comme l'ester glycérolique de résine de tall-oil est miscible dans les huiles aromatisantes d'agrumes, la gravité spécifique plus lourde de l'ester glycérolique de résine de tall-oil augmente la gravité spécifique des huiles aromatisantes plus légères pour obtenir celle qui est approximativement plus proche de la phase aqueuse de la boisson. Réduire les différences entre les gravités spécifiques de deux phases (phase huileuse et phase aqueuse d'une boisson) diminue la tendance des huiles aromatisantes à la coalescence et à monter à la surface, ce qui produit le processus de « crémage » ou de « formation d'anneaux » dans la boisson finale, et qui entraîne l'oxydation des huiles aromatisantes et donne un produit au goût désagréable. L'ester glycérolique de résine de tall-oil augmente par conséquent la stabilité de l'huile aromatisante dans la boisson.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

Catégorie 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée à un niveau de 100 mg/kg

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

États-Unis et Canada

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Toutes les données sont disponibles. La liste des références possibles est incluse en pièce jointe.

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Immédiatement.

Liste des 247 aromatisants**Information sur les additifs à évaluer par le JECFA****1. Proposition d'inclusion soumise par:**

États-Unis d'Amérique

2. Nom de la substance; nom(s) commercial(aux); nom(s) chimique (s):

Liste de 247 aromatisants (voir appendice A pour la liste des produits chimiques)

3. Noms et adresses des producteurs de base:

Les producteurs d'aromatisants sont membres de IOFI (organisation internationale de l'industrie des arômes alimentaires) et FEMA (Association des fabricants d'arômes et d'extraits). Les personnes à contacter sont toutes joignables par le biais de FEMA.

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

The Flavor and Extract Manufacturers Association, Washington, DC 20006, Timothy Adams, Ph.D. (Directeur scientifique), 202-331-2325, tadams@therobertsgroup.net

Organisation internationale de l'industrie des arômes alimentaires (IOFI) Bruxelles, Belgique - Thierry Cachet, Ph.D. (Directeur scientifique)

6. Justification de l'emploi:

Ingrédients aromatisants dans les aliments de consommation humaine.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

Les données relatives à l'occurrence naturelle, en poids annuel et les catégories d'aliments et les doses d'emploi seront soumises en fonction des demandes.

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Oui (par ex., les Etats-Unis et le Japon, ou l'Australie, ou la Nouvelle-Zélande)

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Les données pertinentes concernant la toxicité, l'exposition alimentaire et les spécifications seront soumises en fonction des demandes.

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

31 décembre 2008

Appendice A – Liste des 247 aromatisants

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
1	32	1	Dihydrojasmonate de méthyle	3408	24851-98-7
1	32	2	Acide <i>cis</i> -4-(2,2,3-triméthylcyclopentyl)butanoïque	4529	CAS Pending
1	32	3	Acide <i>cis</i> - et <i>trans</i> -2-heptylcyclopropanecarboxylique	4130	697290-77-0 (trans) 697290-76-9 (cis)
1	32	4	(2,4) et (3,5) et 3,6-diméthyle-3-cyclohexenylcarbaldéhyde	4505	27939-60-2
1	32	5	Perillaldéhyde propylèneglycol acétal	4530	121199-28-8
1	32	6	(+/-) <i>cis</i> - et <i>trans</i> -1,2-dihydropérillaldéhyde	4312	22451-50-9 22451-49-6
1	32	7	(+/-)- <i>cis</i> - et <i>trans</i> -2-méthyle-2-(4-méthyl-3-pentenyl) cyclopropanecarbaldéhyde	4393	97231-35-1
1	32	8	<i>d</i> -limonène-10-ol	4504	38142-45-9
1	32	9	<i>p</i> -menthane-7-ol	4507	5502-75-0
1	32	10	<i>p</i> -menth-1-en-9-ol	4508	18479-68-0
1	32	11	1,3- <i>p</i> -menthadiène-7-al	4506	1197-15-5
2	20	1	Sulfure de méthyle et d'octyle	4573	3698-95-1
2	20	2	Sulfure de méthyle et de 1-propényle	4574	10152-77-9
2	20	3	Sulfure de di-(1-propényle) (mélange d'isomères)	4386	65819-74-1 37981-37-6 37981-36-5
2	20	4	Sulfure d'éthyle 2-hydroxyéthyle	4562	110-77-0
2	20	5	Acétate de 2-(méthylthio) éthyle	4560	5862-47-5
2	20	6	Mercaptoacétate de 3-(méthylthio) propyle	4561	852997-30-9
2	20	7	3-(méthylthio)- (2Z) -propenoate d'éthyle	4563	136115-65-6
2	20	8	3-(méthylthio)- (2E)-propenoate d'éthyle	4564	136115-65-6
2	20	9	3-(méthylthio)-2-propenoate d'éthyle	4565	136115-65-6
2	20	10	4-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-pental	4568	40878-73-7
2	20	11	4-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-héxenal	4566	CAS Pending
2	20	12	5-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-héxenal	4567	CAS Pending
2	20	13	1-(3-(méthylthio)-butyryl)-2,6,6-triméthylcyclohexène	4569	68697-67-6
2	20	14	Acrylate de butyle <i>bêta</i> -(méthylthio)	4571	CAS Pending

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
2	20	15	3-(ethylthio)butyrate d'éthyle	4572	90201-28-8
2	20	16	2-oxothiolane	4570	1003-10-7
2	20	17	Dodécanéthiol	4581	112-55-0
2	20	18	2-hydroxyéthanéthiol	4582	60-24-2
2	20	19	4-mercapto-4-méthyle-2-héxanone	4583	CAS Pending
2	20	20	Isovalérate de 3-mercapto-3-méthylbutyle	4584	612071-27-9
2	20	21	(+/-) 3-mercapto-2-méthylbutanoate d'éthyle	4392	CAS Pending
2	20	22	3-mercaptohéxanal	4585	51755-72-7
2	20	23	Disulfure de diisoamyle	4575	2051-04-9
2	20	24	Disulfure de bis(2-méthylphényle)	4576	4032-80-8
2	20	25	Mélange de disulfure de butyle propyle et disulfure de propyle et butyle	4577	72437-64-0
2	20	26	Disulfure de di-sec-butyle	4578	5943-30-6
2	20	27	Trisulfure de diisoamyle	4580	CAS Pending
2	20	28	Disulfure de méthyle 2-méthylphényle	4579	35379-09-0
2	20	29	Acide 3-mercaptopropionique	4587	107-96-0
2	20	30	Isobutanethioate de méthyle	4586	42075-42-3
2	20	31	3-mercaptopropionate de 2-éthylhexyle	4588	50448-95-8
2	20	32	Butanal de dibenzyle thioacétal	4589	CAS Pending
2	20	33	Méthional diéthyle acétal	4590	CAS Pending
2	20	34	Héxanoate de 3-(méthylthio)propyle	4436	906079-63-8
2	20	35	(+/-) <i>cis</i> - et <i>trans</i> -2-pentyle-4-propyle-1,3-oxathiane	4499	59323-81-8
2	20	36	2-pentényle-4-propyle-1,3-oxathiane (mélange d'isomères)	4526	876748-60-6
3	21	1	Hydroxyacétone	4462	116-09-6
3	21	2	3-hydroxybutyrate de méthyle	4450	1487-49-6
3	21	3	(+/-)3-hydroxy-2-méthylbutyrate d'éthyle	4391	27372-03-8
3	21	4	3-acétoxy-2-méthylbutyrate de méthyle	4451	139564-42-4
3	21	5	1-hydroxy-4-méthyle-2-pentanone	4463	68113-55-3
3	21	6	2-acétylhéxanoate d'éthyle	4452	1540-29-0
3	21	7	Acide 3-isopropényle-6-oxoheptanoïque	4461	4436-82-2
3	21	8	3-hydroxyoctanoate d'éthyle	4453	7367-90-0
3	21	9	3-acétoxyoctanoate de méthyle	4454	35234-21-0
3	21	10	Acide 5-oxooctanoïque	4455	3637-14-7
3	21	11	2-acétyloctanoate d'éthyle	4459	29214-60-6
3	21	12	5-acétoxyoctanoate d'éthyle	4443	35234-25-4
3	21	13	Acide 5-oxodécanoïque	4456	624-01-1
3	21	14	5-oxodécanoate d'éthyle	4457	93919-00-7
3	21	15	5-hydroxydécanoate d'éthyle	4444	6071-25-6
3	21	16	Acide 5-oxododécanoïque	4458	3637-16-9
3	21	17	Adipate de diméthyle	4472	627-93-0
3	21	18	Adipate de dipropyle	4473	106-19-4
3	21	19	Adipate de diisopropyle	4474	6938-94-9
3	21	20	Adipate de diisobutyle	4475	141-04-8
3	21	21	Adipate de dioctyle	4476	123-79-5
3	21	22	Acétoacétate d'éthyle éthylèneglycol ketal	4477	6413-10-1
3	21	23	Levulinate de méthyle	4478	624-45-3
3	21	24	Levulinate de propyle	4480	645-67-0
3	21	25	Levulinate d'isoamyle	4481	71172-75-3
3	21	26	Levulinate d'éthyle propylèneglycol ketal	4479	57197-36-1
3	21	27	Acétoacétate <i>cis</i> -3-hexényle	4489	84434-20-8
3	21	28	Hydroxycitronellal propylèneglycol acétal	4485	93804-64-9
3	21/30	29	Diacétate de propylèneglycol	4464	623-84-7
3	21	30	Acide 6-(5(6)-décényloxy)décanoïque	4442	85392-05-8 85392-06-9
3	21/30	31	Dipropionate de propylèneglycol	4465	10108-80-2

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
3	21/30	32	Monobutyrate de propylèneglycol	4488	29592-95-8
3	21/30	33	Dibutyrate de propylèneglycol	4466	50980-84-2
3	21/30	34	Mono-2-méthylbutyrate de propylèneglycol	4467	923593-56-0 923593-57-1
3	21/30	35	Di-2-méthylbutyrate de propylèneglycol	4468	15514-30-0
3	21/30	36	Monohéxanoate de propylèneglycol	4469	39556-41-7 170678-49-6
3	21/30	37	Dihéxanoate de propylèneglycol	4470	50343-36-7
3	21/30	38	Diocétanoate de propylèneglycol	4471	7384-98-7
3	21/38	39	2-oxo-3-éthyle-4-butanolide	4460	923291-29-6
4	06	1	<i>Gamma</i> -lactone de l'acide 4-hydroxy-2-buténoïque	4138	497-23-4
4	06	2	5-pentyle-3H-furanne-2-one	4323	51352-68-2
4	06	3	<i>Delta</i> -lactone de l'acide 5-hydroxy-4-méthylhéxanoïque	4141	10413-18-0
4	06	4	2-Nonenoic acid <i>gamma</i> -lactone	4188	21963-26-8
4	06	5	<i>Gamma</i> -lactone de l'acide 4-hydroxy-2,3-diméthyle-2,4-nonadiénoïque	4050	774-64-1
4	06	6	Isoambrettolide	4145	28645-51-4
4	06	7	7-décène-4-olide	4439	67114-38-9
4	06	8	9-décène-5-olide	4440	74585-00-5
4	06	9	8-décène-5-olide	4441	32764-98-0
4	06	10	Orin lactone	4449	134359-15-2
4	06	11	9-dodécène-5-olide	4445	15456-68-5
4	06	12	9-tétradécène-5-olide	4448	15456-70-9
4	06	13	<i>gamma</i> -octadécalactone	4446	502-26-1
4	06	14	<i>delta</i> -octadécalactone	4447	1227-51-6
5	58	1	<i>N</i> -éthyle-2,2-diisopropylbutanamide	4557	51115-70-9
5	58	2	Acide cyclopropanecarboxylique (2-isopropyle-5-méthyle-cyclohexyle)-amide	4558	958660-02-1 958660-04-3
5	58	3	(+/-) <i>N</i> -lactoyl tyramine	4550	781674-18-8
5	58	4	<i>N</i> -(2-(pyridine-2-yl)éthyle)-3-p-menthanecarboxamide	4549	847565-09-7
5	58	5	<i>N</i> - <i>p</i> -benzèneacétonitrile-menthanecarboxamide	4496	852379-28-3
6	08	1	Isovalérate de 4-méthylpentyle	4347	850309-45-4
6	08	2	Acétate de 5-méthylhexyle	4346	180348-60-1
6	08	3	4-méthylpentanoate d'éthyle	4343	25415-67-2
6	08	4	2-éthylbutyrate d'éthyle	4344	2983-38-2
6	08	5	2-éthylhéxanoate d'éthyle	4345	2983-37-1
6	08	6	3,7-diméthyl-octanal	4348	5988-91-0
7	15	1	Isobutrate <i>alpha, alpha</i> -diméthylbenzyle	2388	7774-60-9
7	15	2	Crotonate de diméthyl benzyle carbinyne	4403	93762-34-6
7	15	3	Héxanoate de diméthylbenzyle carbinyne	4404	CAS Pending
7	15	4	Alcool caryophyllène	4410	56747-96-7
7	15	5	Cubébol	4497	23445-02-5
7	15	6	(-)-Sclaréol	4502	515-03-7
7	15	7	(+)-Cédrol	4503	77-53-2
8	18	1	Acétoïne propylèneglycol acétal	4532	94089-23-3
8	18	2	3-hydroxy-5-méthyle-2-héxanone ou 2-hydroxy-5-méthyl-2-héxanone	3989	163038-04-8
8	18	3	3-hydroxy-2-octanone	4139	37160-77-3
8	18	4	Octane-2,3-dione	4060	585-25-1
8	18	5	4,5-octanedione	4533	5455-24-3
8	18	6	3-méthyle-2,4-nonédione	4057	113486-29-6
8	18	7	(+/-) 2-hydroxypipérite	4143	490-03-9
9	27	1	4-hydroxyacétophénone	4330	99-93-4
9	27	2	3-hydroxy-4-phénylbutane-2-one	4052	5355-63-5
9	27	3	2-méthoxyacétophénone	4163	579-74-8

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
9	27	4	4-(3,4-méthylènedioxyphényle)-2-Butanone	2701	55418-52-5
9	27	5	2-aminoacétophénone	3906	551-93-9
9	27	6	2-méthylacétophénone	4316	577-16-2
9	27	7	2-hydroxy-5-méthylacétophénone	4594	1450-72-2
9	27	8	Acétate de dihydrogalangal	4555	129319-15-9
9	27	9	2,3,3-triméthylindane-1-one	4556	54440-17-4
10	36	1	2-(<i>trans</i> -2-pentényle) cyclopentanone	4284	51608-18-5
10	36	2	Propionate de cyclotène	4511	87-55-8
10	36	3	2-cyclopentylcyclopentanone	4514	4884-24-6
10	36	4	Cyclohexanone diéthyle acétal	4516	1670-47-9
10	36	5	2-cyclohexène	4517	930-68-7
10	36	6	Acétate de 3,3,5-triméthylcyclohexyle	4512	67859-96-5
10	36	7	2,6,6-triméthyle-2-hydroxycyclohexanone	4531	7500-42-7
10	36	8	8,9-déhydrotheaspirone	4518	85248-56-2
11	50	1	5-méthyle-3(2 <i>H</i>)-furanone	4176	3511-32-8
11	50	2	Carbonate d'éthyle 2,5-diméthyle-3-oxo-4(2 <i>H</i>)-furyle	4546	39156-54-2
11	50	3	2,5-diméthyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	4101	14400-67-0
11	50	4	Oxyde de nérolidol	4536	1424-83-5
11	50	5	2,5-diméthyle-4-éthoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	4104	65330-49-6
11	50	6	2-tétrahydrofurfuryle 2-mercaptopropionate	4535	99253-91-5
11	50	7	4-acétyl-2,5-diméthyle-3(2 <i>H</i>)-furanone	4070	36871-78-0
11	50	8	Disulfure de 2-méthyle-3-furyl 2-méthyle-3-tétrahydrofuryle	4545	252736-40-6
12	13	1	(+/-) octane-3-yl formate	4009	84434-65-1
12	13	2	(<i>R</i>)-(-)-1-octène-3-ol	4492	3687-48-7
12	13	3	2-décane	4271	693-54-9
12	13	4	6-méthyl-5-hepten-2-one propylène glycol acétal	4400	68258-95-7
12	13	5	2-Pentyl 2-méthylpentanoate	4401	CAS Pending
12	13	6	Butyrate de 3-octyle	4402	20286-45-7
12	13	7	2-Nonanone propylèneglycol acétal	4399	CAS Pending
13	14	1	<i>cis</i> -3-Nonène-1-ol	4412	10340-23-5
13	14	2	Acétate de (<i>Z,Z</i>)-3,6-nonadiényle	4551	83334-93-4
13	14	3	Acétate de <i>trans</i> -2-nonényle	4552	30418-89-4
13	14	4	Acétate de <i>trans</i> -3-hexényle	4413	3681-82-1
13	14	5	Acide <i>cis</i> -3-héxénoïque	4493	1775-43-5
13	14	6	Acétate de (<i>Z</i>)-3-nonényle	4553	13049-88-2
13	14	7	Acétate de (<i>Z</i>)-6-nonényle	4554	76238-22-7
14	24	1	4-propénylphénol	4062	539-12-8
14	24	2	2-méthoxy-6-(2-propényl)phénol	4490	579-60-2
14	24	3	2,4,6-triméthylphénol	4329	527-60-6
14	24	4	Sodium 3-méthoxy-4-hydroxycinnamate	3812	24276-84-4
14	24	5	3-(4-hydroxy-phényle)-1-(2,4,6-trihydroxy-phényle)-propan-1-one	4390	60-82-2
14	24	6	Magnolol	4559	528-43-8
15	10	1	Furfural propylène glycol acétal	4537	4359-54-0
15	10	2	Formate de furfuryle	4542	13493-97-5
15	10	3	Décanoate de furfuryle	4539	39252-05-6
15	10	4	Alcool de 5-méthylfurfuryle	4544	3857-25-8
16	38	1	<i>Gamma</i> -lactone d'acide 2-(2-hydroxy-4-méthyle-3-cyclohexényle) propionique	4140	57743-63-2
16	38	2	<i>Delta</i> -lactone d'acide 2-(2-hydroxyphényle) cyclopropanecarboxylique	4270	5617-64-1
16	38	3	<i>bêta</i> -angelicalactone	4438	591-11-7
16	38	4	Phthalide	4195	87-41-2

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
17	41	1	Éther méthyle hexyle	4291	4747-07-3
17	41	2	Éther myrcényle méthyle	4592	24202-00-4
17	41	3	Éther d'aneth	4315	70786-44-6
17	41	4	Éther éthyle linalyle	4591	72845-33-1
17	41	5	Linalool oxyde pyranoïde	4593	14049-11-7
18	46	1	1-octène	4293	111-66-0
18	46	2	2,4-nonadiène	4292	56700-78-8
18	46	3	<i>alpha</i> -ionène	4264	475-03-6
18	46	4	2-méthyle-1,3-cyclohexadiène	FDA GRAS	1489-57-2
18	46	5	Mélange de méthyle cyclohexadiène et méthylène cyclohexène	4311	30640-46-1 1888-90-0
19	59	1	Acrylate d'éthyle 3-(2-furyl)	4541	53282-12-5
19	59	2	2-méthyle-3-furyle méthylthiométhyl disulfide	4320	333384-99-9
19	59	3	di-2furylméthane	4540	1197-40-6
19	59	4	Méthyl 3-furfuryl-2-mercaptopropionate	4538	94278-26-9
19	59	5	3-[(2-méthyle-3-furyl)thio]butanal	4501	915971-43-6
19	59	6	2-méthylbenzofuranne	4543	4265-25-2
20	48	1	<i>dl</i> -camphre	4513	21368-68-3
20	48	2	<i>l</i> -fenchone	4519	7787-20-4
20	48	3	2,2,6,7-tétraméthylbicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-ol	4521	97866-86-9
20	48	4	2,2,6,7-tétraméthylbicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-one	4522	97844-16-1
21	28	1	Héxanoate de benzyle	4026	6938-45-0
21	28	2	<i>o</i> -anisaldéhyde	4077	135-02-4
21	28	3	Benzoate de prenyle	4203	5205-11-8
21	28	4	(+/-) 2-phényle-4-méthyle-2-hexénal	4194	26643-92-5
22	29	1	Acide 3-hydroxybenzoïque	4431	99-06-9
22	29	2	Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	4430	99-50-3
22	29	3	2-hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	4435	673-22-3
23	22	1	Cinnamaldéhyde propylèneglycol acétal	4596	4353-01-9
23	22	2	2-phénylpropanal propylèneglycol acétal	4595	67634-23-5
23	22	3	<i>alpha</i> -acétylcinnamate d'éthyle	4597	CAS Pending
23	22	4	3-(3,4-méthylènedioxyphényl)-2-méthylpropanal	4599	1205-17-0
23	22	5	2-hydroxy-3-phénylpropionate d'éthyle	4598	CAS Pending
24	04	1	Paraldéhyde	4010	123-63-7
24	04	2	(+/-) acétaldéhyde éthyle isopropyle acétal	4432	25334-93-4
24	04	3	Tridécanal	4335	10486-19-8
24	04	4	Acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal	4528	6986-51-2
24	04	5	Acide tridécanoïque	4336	638-53-9
24	04	6	Acétaldéhyde di-isobutylacétal	4527	5669-09-0
24	04	7	Acide pentadécanoïque	4334	1002-84-2
25	40	1	Citral glycéryl acétal	4486	5694-82-6
26	26	1	Isopropénylpyrazine	3296	38713-41-6
26	26	2	5-éthyle-2,3-diméthylpyrazine	4434	15707-34-3
26	26	3	3,5 et 3,6-diméthyl-2-isobutylpyrazine	4100	38888-81-2 70303-42-3
27	05	1	3-méthylhexanal	4261	19269-28-4
27	05	2	6-méthylheptanal	4498	63885-09-6
27	05	3	(+/-) 6-méthyl-octanal	4433	30689-75-9
28	11/36	1	Formate de menthyle	4509	2230-90-2
28	11/36	2	Propionate de menthyle	4510	86014-82-6
28	11/36	3	<i>Butirate de l</i> -menthyle	4524	68366-64-3
29	16/36	1	Isobutrate de pinocarvyle	4525	929116-08-5
29	16/36	2	Palmitate de carvyle	4515	929222-96-8
29	16	3	6-hydroxycarvone	4523	51200-86-3

Priorité	Groupe chimique	Nombre d'évaluation	Nom	Numéro FEMA	Numéro CAS
30	17	1	<i>trans-alpha</i> -damascone	4088	24720-09-0
30	17	2	<i>beta</i> -isométhylionone	4151	79-89-0
30	17	3	Pseudoionone	4299	141-10-6
31	30	1	Pyruvate de propyle	4484	20279-43-0
31	30	2	Lactate de dodécyle	4482	6283-92-7
31	30	3	Lactate d'héxadécyle	4483	35274-05-6
32	45	1	1-éthyl-2-pyrrolocarboxaldéhyde	4317	2167-14-8
32	45	2	1-méthyle-1 <i>H</i> -pyrrole-2-carboxaldéhyde	4332	1192-58-1
32	45	3	2,4-diméthylpyridine	4389	108-47-4
33	03	1	Valérate d'allyle	4074	6321-45-5
33	03	2	Crotonate d'allyle	4072	20474-93-5
34	33	1	Décanoate de phénéthyle	4314	61810-55-7
34	33	2	Benzoate de phénéthyle	2860	94-47-3
35	34	1	2-pentylthiophène	4387	4861-58-9
35	34	2	5-éthyle-2-méthylthiazole	4388	19961-52-5
36	49	1	Monochlorohydrate d' <i>l</i> -Ornithine / Ornithine	4190	3184-13-2
37	52	1	Isobutyrate maltol d'éthyle	4534	852997-28-5

EFEMA:

Après avoir examiné des critères d'inclusion des additifs alimentaires à la liste prioritaire des substances (annexe I de la circulaire CL 2007/27-FA), EFEMA souhaiterait demander que les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (DATEM, SIN: 472e) soient inscrits à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, en vue d'une **révision des spécifications JECFA actuelles**, notamment concernant la méthode relative aux acides gras. EFEMA est d'avis que la monographie pour les DATEM et la méthode relative aux acides gras libres contiennent des erreurs qu'il est nécessaire de rectifier. Le problème est décrit ci-après.

La monographie JECFA actuelle pour les Datem¹ contient une limite pour les acides gras libres d'un maximum de 3% en tant qu'acide oléique et contient une référence à la méthode dans le volume 4 du Grand recueil des spécifications relatives aux additifs alimentaires.² Cependant, la méthode relative aux acides gras libres ne convient pas à l'analyse de la quantité d'acides gras libres contenus dans les Datem, car la méthode inclut d'autres acides gras présent dans le produit. Par conséquent, les résultats obtenus à l'aide de cette méthode ne sont pas corrects.

EFEMA souhaiterait par conséquent proposer que le JECFA examine la modification suivante dans la monographie pour les Datem (472e) dans le paragraphe sur les « caractéristiques » (page 2):

« **Acides gras libres (Vol.4): Maximum de 3%** »

La méthode relative à la teneur des acides gras libres est également mentionnée dans le Grand recueil des spécifications relatives aux additifs alimentaires. Elle renvoie à la formule « VN/W », dans laquelle V est le volume de la solution de NaOH utilisée pour titrer les acides gras libres, N est la normalité de la solution de NaOH, W est le poids de l'échantillon et « e » est le facteur d'équivalence donné dans la monographie. Par contre, « e » n'est pas mentionné dans la formule.

EFEMA souhaiterait par conséquent proposer que le JECFA examine la modification suivante au paragraphe sur la méthode relative aux acides gras libres de la page 168 du Grand recueil des spécifications relatives aux additifs alimentaires (Vol 4):

« **Calculer le pourcentage des acides gras libres (AGL) dans l'échantillon à l'aide de la formule VNe/W , dans laquelle V est le volume et N est la normalité, respectivement, de**

¹ Monographie JECFA pour le DATEM (2006)

<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-149.pdf> – annexe I

² Grand recueil des spécifications relatives aux additifs alimentaires, JECFA, Vol. 4, p 167 – 168
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0691e/a0691e00b.pdf> – annexe II

l'hydroxyde de sodium utilisé, W est le poids de l'échantillon, en g, et e est le facteur d'équivalence donné dans la monographie. »

Comme prescrit par la circulaire CL 2007/27-FA, veuillez trouver ci-joint (*annexe III*) le formulaire contenant l'information relative à la révision de l'évaluation des DATEM par le JECFA.

DATEM

Information sur l'additif à évaluer par le JECFA

1. Proposition d'inclusion soumise par:

EFEMA (Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires)
Avenue des Gaulois, 9
B-1040 Bruxelles
Belgique

2. Nom de la substance; nom(s) commercial/aux; nom(s) chimique (s):

Datem (esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras), SIN 472e

3. Noms et adresses des producteurs de base:

Voir la liste des membres de l'association EFEMA (www.emulsifiers.org)

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui. L'information concerne la révision de la monographie existante pour les DATEM.

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

Danisco A/S,
Edwin Rahrs Vej 38,
8220 Brabrand, Danemark.

Personne à contacter: Ms. Lisa Jensen
Email: lisa.jensen@danisco.com
Tel: +45 29484423

6. Justification de l'emploi:

Le JECFA a déjà évalué les DATEM, leur a attribué une DJA de 50 mg/kg/de poids corporel et considère que l'emploi des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras est sans risque dans les utilisations prévues dans les aliments et les boissons.

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

Dispositions de la NGAA relatives aux esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras (DATEM), telles qu'elles sont énoncées dans la NGAA en ligne (2007)

Number	Food Category	Max Level
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraichissante, rafraichissements à faible teneur en alcool)	10,000 mg/kg
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5,000 mg/kg
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5,000 mg/kg
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	10,000 mg/kg
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	6,000 mg/kg
04.1.2.7	Fruits confits	1,000 mg/kg
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	5,000 mg/kg
01.6.5	Produits similaires	10,000 mg/kg
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	50,000 mg/kg
14.2.2	Cidre et poiré	5,000 mg/kg
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5,000 mg/kg
14.1.5	Café et succédanés, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	500 mg/kg
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	10,000 mg/kg
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	2,500 mg/kg
01.4.4	Produits similaires	6,000 mg/kg
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	10,000 mg/kg

Number	Food Category	Max Level
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5,000 mg/kg
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées.	10,000 mg/kg
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	5,000 mg/kg
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5,000 mg/kg
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5,000 mg/kg
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	5,000 mg/kg
10.2.3	Produits à base d'oeufs, séchés et/ou coagulés à chaud	5,000 mg/kg
04.1.2.2	Fruits secs	10,000 mg/kg
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10,000 mg/kg
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1,000 mg/kg
10.4	Desserts à base d'oeufs (par ex., flans)	5,000 mg/kg
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	10,000 mg/kg
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10,000 mg/kg
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	5,000 mg/kg
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2,500 mg/kg
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	5,000 mg/kg
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2,500 mg/kg
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations)	20,000 mg/kg
13.6	Compléments alimentaires	5,000 mg/kg
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1,000 mg/kg
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	2,500 mg/kg
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2,500 mg/kg
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	5,000 mg/kg
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10,000 mg/kg
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	10,000 mg/kg
01.5.2	Produits similaires	10,000 mg/kg
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10,000 mg/kg
12.4	Moutardes	10,000 mg/kg
12.9.5	Autres produits protéiques	10,000 mg/kg
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	10,000 mg/kg
01.6.4	Fromages fondus	10,000 mg/kg
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	10,000 mg/kg
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	5,000 mg/kg
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10,000 mg/kg
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	5,000 mg/kg
12.1.2	Succédanés du sel	16,000 mg/kg
12.6	Sauces et produits similaires	10,000 mg/kg
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	20,000 mg/kg
12.5	Potages et bouillons	5,000 mg/kg
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6,000 mg/kg
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2,500 mg/kg
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	10,000 mg/kg
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	2,500 mg/kg
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	5,000 mg/kg
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	5,000 mg/kg

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Oui

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Telles qu'elles ont été soumises et qu'elles sont inscrites dans les évaluations et les rapports du JECFA

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

L'information détaillée est déjà contenue dans la lettre d'introduction de la présente annexe.

ICGMA:

En réponse à la circulaire CL 2007/27-FA, août 2007, Demande d'observations concernant la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA) sollicite l'examen pour inclusion en tant que nouvelle substance de la liste prioritaire, de l'additif suivant:

Gomme d'acacia modifiée (OSA): CAS # 455855-22-0

Fabriquée par TIC Gums, Inc.

Cet additif est couramment utilisé par les fabricants alimentaires aux États-Unis comme émulsifiant dans une grande variété de produits, et dans d'autres pays dans les systèmes d'arômes. L'information détaillée est contenue dans le formulaire prescrit ci-joint.

Gomme d'acacia modifiée (OSA)**Information sur l'additif à évaluer par le JECFA****1. Proposition d'inclusion soumise par:**

Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA)

2. Nom de la substance; nom(s) commercial(aux); nom(s) chimique (s):

Gomme d'acacia modifiée OSA; Ticamulsion; gomme arabique, octénylbutanedioate d'hydrogène; Gomme arabique, octénylsuccinate d'hydrogène CAS#: 455855-22-0

3. Noms et adresses des producteurs de base:

TIC Gums, Inc.
4609 Richlynn Drive
Belcamp, MD 21017

4. Le fabricant s'engage-t-il à soumettre des données?

Oui

5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):

TIC Gums, Inc.
Janet Jacoby, Chief Compliance Officer
4609 Richlynn Drive
Belcamp, MD 21017

6. Justification de l'emploi:

Émulsifiant et microencapsulateur

7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée, y compris la/les dose(s) d'emploi:

Utilisée comme émulsifiant dans les aliments suivants jusqu'à un maximum de 10,000 mg/kg: 05.4 Nappages, 12.6.1 Sauces, sauces pour salades

Utilisée comme émulsifiant dans 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, jusqu'à un maximum de 1000 mg/kg.

Utilisée comme émulsifiant jusqu'à un maximum de 500 mg/kg dans des systèmes d'arômes, qui sont utilisés dans une grande variété d'aliments.

8. L'utilisation de la substance a-t-elle été approuvée dans 2 ou plusieurs pays (nommer ces pays)?

Son utilisation comme émulsifiant est légale dans les produits alimentaires aux États-Unis. Elle peut être légale dans plusieurs autres pays, dans des systèmes d'arômes. Elle est également inscrite à la liste GRAS (généralement reconnus inoffensifs) de FEMA.

9. Liste des données (toxicologique, exposition alimentaire, spécifications d'identité et de pureté du produit chimique, méthodes analytiques) disponibles:

Étude de toxicité subchronique (études de 28 et 90 jours chez les rats)

Étude de toxicité orale aiguë

Mutagenicité • Dosage de mutation bactérienne de l'additif (méthode Ames)

Exposition alimentaire

Spécifications

Méthodes analytiques

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA:

Immédiatement
