



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA SOIXANTE-SEIZIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

1. Le présent document contient l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture des avis scientifiques au Codex et aux pays membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCFA.

Questions pour information découlant de la soixante-seizième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

2. Les résultats de la soixante-seizième réunion du JECFA sur les additifs alimentaires sont maintenant disponibles¹. Le rapport de la réunion (OMS, Série de rapports techniques no.974, 2012) et les monographies toxicologiques (WHO Food Additive Series No 67, 2012) sont disponibles sur le site internet des publications JECFA OMS: <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/en/index.html>. Les monographies des normes (monographies JECFA FAO 13, 2012) sont disponibles sur le site JECFA FAO à http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/JECFA_Monograph_13.pdf. Toutes les monographies des normes pour les additifs alimentaires sont disponibles dans les éditions en ligne actualisées sur le site internet JECFA FAO: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html>. Les normes pour les aromatisants seront téléchargées dans la base de données en temps utile à <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>.

Publications et autre fourniture d'avis scientifiques issus de la FAO et de l'OMS

3. Les régimes alimentaires par modules de consommation GEMS/aliments s'appuient sur les données relatives à l'alimentation de la FAO et correspondent à la consommation moyenne par habitant. L'OMS a demandé que les modules de consommation soient actualisés sur la base d'une technique statistique plus précise ainsi que de données de la FAO les plus récentes (de 2002 à 2007). La nouvelle analyse a identifié 17 régimes alimentaires par modules de consommation qui sont disponibles sur le site internet de l'OMS, à utiliser le cas échéant pour les évaluations de l'exposition alimentaire. <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>

4. La FAO et l'OMS ont collaboré en 2012 à la publication de trois documents clés destinés à renforcer la prévention et la réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments:

a) Le cadre FAO/OMS pour l'élaboration de plans nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, 2010,

Anglais: http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/fs_management/ERb1_E_L_101012.pdf

Français: <http://www.fao.org/docrep/014/i1686f/i1686f00.pdf>

Espagnol: http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/fs_management/Er1_S_101018_L.pdf

b) Le guide FAO/OMS d'application des principes et des procédures d'analyse des risques lors des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments, 2011, ISBN: 978 92 4 150247 4

Anglais: http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/9789241502474_eng.pdf

¹ Se référer au rapport de la soixante-seizième réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires accessible sur le lien http://www.who.int/iris/bitstream/10665/77752/1/WHO_trs_eng.pdf

Français: http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78041/1/9789242502473_fre.pdf

Espagnol, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78042/1/9789243502472_spa.pdf

c) Le guide FAO/OMS pour l'élaboration et l'amélioration des systèmes de rappel et de suivi des aliments au niveau national, 2012, ISBN: 978 92 4 150479 9

Anglais. http://www.who.int/iris/bitstream/10665/77746/1/9789241504799_eng.pdf

Français, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78040/1/9789242504798_fre.pdf

Espagnol, http://www.who.int/iris/bitstream/10665/78039/1/9789243504797_spa.pdf

Mesures à prendre suite à la modification du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques du JECFA

4. À sa soixante-seizième réunion, le JECFA a évalué l'innocuité du diphosphate déhydrogéné de magnésium, de l'huile minérale (viscosité moyenne et faible) de classes II et III, et de trois enzymes: 3-phytase d'*Aspergillus niger* exprimée en *Aspergillus niger*, la sérine protéase (chymotrypsine) de *Nocardopsis prasina* exprimée en *Bacillus licheniformis*, la sérine protéase (trypsine) de *Fusarium oxysporum* exprimée en *Fusarium venenatum*. Les recommandations toxicologiques ou autre avis scientifique pour ces additifs alimentaires sont contenues dans le tableau 1 ci-joint. Le CCFA devrait décider et convenir des mesures pouvant être nécessaires à la suite de l'évaluation de ces additifs alimentaires.

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la soixante-seizième réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) ou autres recommandations toxicologiques	Action recommandée par le JECFA
450 (ix)	Diphosphate déhydrogéné de magnésium	<p>Le comité a évalué le diphosphate déhydrogéné de magnésium pour l'emploi en tant qu'acidifiant, stabilisant et agent levant. Il est proposé en option au lieu des acidifiants et des agents levants à base de sodium, principalement dans la farine auto-levante, les nouilles (type oriental), les pâtes à frire et les céréales transformées.</p> <p>Le comité a conclu que les limites d'emploi et les catégories d'aliments proposées entraînent une exposition alimentaire estimée au diphosphate déhydrogéné de magnésium qui présente un risque potentiel. .</p> <p>Le comité a souligné que lors de l'évaluation des additifs alimentaires individuels qui contiennent du phosphate, il est nécessaire d'évaluer l'exposition alimentaire totale au phosphore.</p> <p>Le comité a recommandé que l'exposition alimentaire totale au magnésium provenant des additifs alimentaires et autres sources soit évaluée.</p> <p>[...] le comité a recommandé que la base toxicologique de la DJMT pour les sels de phosphate exprimée en tant que phosphore soit examinée.</p>	<p>L'ingestion présente un risque potentiel</p> <p>Décider s'il faut-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examiner de façon critique les limites d'emploi et les catégories d'aliments proposées pour cet additif alimentaire - Demander au JECFA de fournir une orientation supplémentaire sur l'ingestion totale de magnésium et de phosphore provenant de l'emploi dans les additifs alimentaires.
905a	Huile minérale (viscosité moyenne et faible) classes II et III	<p>Le comité a noté que la DJA de groupe provisoire pour l'huile minérale (viscosité moyenne et faible) classes II et III avait été établie en 1995 et prolongée à plusieurs reprises. Comme les données justifiant l'établissement d'une DJA complète n'ont pas été fournies, la DJA de groupe préalablement établie a été retirée.</p>	<p>DJA provisoire retirée.</p> <p>Aucune action nécessaire s'il n'y a pas d'entrées dans la NGAA en attente</p>
	3-phytase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimée en <i>Aspergillus niger</i>	<p>Le comité a évalué la préparation enzymatique 3-phytase (3-phytase: <i>myo</i>-inositol hexakisphosphate 3-phosphohydrolase; numéro de la commission des enzymes 3.1.3.8), qui est utilisée en tant qu'additif alimentaire dans la transformation des aliments riches en phytate, comme les grains céréaliers et les légumineuses, et en tant que complément alimentaire de consommation conjointe avec les aliments riches en phytate.</p> <p>Le comité a attribué une DJA « non spécifiée » à la préparation enzymatique de 3-phytase d'<i>A. niger</i> exprimée en <i>A. niger</i>, utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>DJA non spécifiée.</p> <p>Décider s'il faut:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajouter au répertoire des auxiliaires technologiques
	Sérine protéase (chymotrypsine) de <i>Nocardioopsis prasina</i> exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Le comité a évalué la préparation enzymatique de sérine protéase (chymotrypsine: numéro de la commission des enzymes 3.4.21.1), qui est utilisée en tant qu'additif alimentaire pour produire les protéines partiellement ou complètement hydrolysées d'origine végétale ou animale. Ces hydrolysats protéiques peuvent être utilisés dans diverses applications en tant qu'ingrédients dans les aliments et/ou les boissons.</p> <p>Le comité a attribué une DJA « non spécifiée » à la préparation enzymatique de sérine protéase (chymotrypsine) de <i>N. prasina</i> exprimée en souches de production B.</p>	<p>DJA non spécifiée.</p> <p>Décider s'il faut:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajouter au répertoire des auxiliaires technologiques

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) ou autres recommandations toxicologiques	Action recommandée par le JECFA
		licheniformis, utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.	
	Sérine protéase (trypsine) de <i>Fusarium oxysporum</i> exprimée en <i>Fusarium venenatum</i>	<p>Le comité a évalué la préparation enzymatique de sérine protéase (trypsine: numéro de la Commission des enzymes 3.4.21.4), qui est utilisé en tant qu'additif alimentaire dans la fabrication des protéines partiellement ou complètement hydrolysées pour des applications dans les aliments et les boissons, pour l'enrichissement des protéines et pour l'émulsification ou l'amélioration de l'arôme.</p> <p>Le comité a attribué une DJA « non spécifiée » à la préparation enzymatique de sérine protéase (trypsine) de <i>F. oxysporum</i> exprimée en souches de production <i>F. venenatum</i>, utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>DJA non spécifiée.</p> <p>Décider s'il faut:</p> <p>Ajouter au répertoire des auxiliaires technologiques.</p> <p>-</p>

^a DJA « non spécifiée » est utilisé en référence à une substance alimentaire de toxicité très faible qui, sur la base des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres) et l'exposition alimentaire totale à la substance suite à son emploi dans les limites nécessaires pour exercer les effets recherchés et ses concentrations naturelles acceptables dans les aliments ne présente pas, de l'avis du comité, de risque pour la santé. Pour cette raison, et pour les raisons indiquées dans les évaluations individuelles, l'établissement d'une DJA exprimée sous forme numérique n'est pas jugée nécessaire. Un additif qui répond à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication, à savoir qu'il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé au niveau minimale nécessaire pour exercer cet effet, il ne devrait pas dissimuler d'aliments de qualité inférieure ou d'aliments falsifiés, et ne devrait pas créer de déséquilibre nutritionnel.