



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

**QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 77^{ÈME} RÉUNION
DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)**

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

Questions pour information découlant de la 77^{ème} réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

2. Les résultats de la 77^{ème} réunion du JECFA sur les additifs alimentaires sont maintenant disponibles. Le rapport de la réunion (Série de rapports techniques de l'OMS no. 983, 2013) et les monographies toxicologiques (Séries sur les additifs alimentaires de l'OMS no. 68, 2014) sont accessibles 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 14, 2013) 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>.

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

3. La FAO et l'OMS ont élaboré et finalisé un document technique intitulé « Etat de l'art sur les initiatives et les activités relatives à l'évaluation des risques et à la gestion des risques liés aux nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture » (juillet 2013). Le document technique FAO/OMS est disponible en anglais à <http://www.fao.org/docrep/018/i3281e/i3281e.pdf>

Mesures à prendre suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques formulées par le JECFA

4. À sa 77^{ème} réunion, le JECFA a évalué l'innocuité de l'advantame, de la glucoamylase de *Trichoderma reesei* exprimée en *Trichoderma reesei*, de l'ester glycérolique de gomme-résine (GEGR), de l'ester glycérolique de colophane d'huile de pin (GETOR), de l'ester glycérolique de résine de bois (GEWR), de la nisine, de l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée. Les recommandations toxicologiques ou autre avis scientifique pour ces additifs alimentaires figurent dans le tableau 1 ci-joint. Le CCFA décidera et conviendra de toute mesure qui pourrait être à prendre suite à l'évaluation de ces additifs alimentaires.

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la 77^{ème} réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) ou autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée au CCFA
969	Advantame	<p>Le comité a établi une dose journalière admissible (DJA) de 0–5 mg/kg de poids corporel (pc) pour l'advantame sur la base de la dose minimale avec effet nocif observé (NOAEL) de 500 mg/kg pc par jour pour la toxicité maternelle dans une étude sur la toxicité développementale chez le lapin et l'application d'un facteur de sécurité de 100 pour tenir compte de la variabilité interespèces et intraespèces. .</p> <p>Le comité est convenu que la DJA s'applique aussi aux individus atteints de phénylcétonurie car la formation de phénylalanine suite à un usage normal d'advantame ne serait pas significative par rapport à cette maladie.</p> <p>Sur la base des niveaux d'emploi maximaux proposés et d'hypothèses prudentes, l'exposition alimentaire moyenne maximale liée à l'advantame serait de 1,45 mg/kg pc par jour (29% de la limite supérieure de la DJA), et l'exposition alimentaire au percentile élevé maximal serait de 2,16 mg/kg pc par jour (43% de la limite supérieure de la DJA).</p>	Compte tenu des normes provisoires établies: Attendre une nouvelle évaluation par le JECFA.
	Glucoamylase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimée en <i>Trichoderma reesei</i>	Sur la base de sa faible toxicité et parce qu'il est raisonnable d'anticiper que l'exposition alimentaire serait très faible, le comité a établi une DJA « non spécifiée » ^a pour la préparation enzymatique de glucoamylase de <i>T. reesei</i> exprimée en <i>T. reesei</i> utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.	Compte tenu de la DJA non spécifiée: Considérer s'il y a lieu de: Recommander l'inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.
445 (i)	Ester glycérolique de gomme-résine (GEGR)	Comme les deux études demandées non publiées sur la toxicité orale pendant 90 jours du GEGR chez le rat et l'information complète sur la composition du GEGR n'ont pas été soumises, le comité a retiré la DJA de groupe provisoire de 0–12,5 mg/kg pc pour le GEGR et l'ester glycérolique de résine de bois (GEWR).	Compte tenu du retrait de la DJA provisoire, et des normes maintenues en tant que provisoires: Attendre une nouvelle évaluation par le JECFA.
445 (ii)	Ester glycérolique de colophane d'huile de pin (GETOR)	Aucune donnée n'a été soumise sur le GETOR et le Secrétariat a été informé que cette substance n'a plus le soutien du précédent fournisseur des données. Par conséquent, le comité n'a pas évalué le GETOR.	Compte tenu du retrait de la DJA provisoire. Aucune mesure à prendre.

Numéro o SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) ou autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée au CCFA
445 (iii)	Ester glycérolique de résine de bois (GEWR)	Comme les données demandées sur le GEGR n'ont pas été soumises, le comité a retiré la DJA de groupe provisoire de 0–12,5 mg/kg pc pour le GEGR et le GEWR et a ré-établi la DJA de 0–25 mg/kg pc pour le GEWR.	Compte tenu du ré-établissement de la DJA complète et des normes complètes révisées Aucune mesure à prendre.
234	Nisine	Le comité a établi une DJA pour la nisine de 0–2 mg/kg pc sur la base de la NOAEL de 224,7 mg de nisine par kilogramme de poids corporel par jour suite à une étude de 13 semaines sur des rats et l'application d'un facteur de sécurité de 100 pour tenir compte de la variabilité interespèces et intraespèces. Le comité n'a pas considéré nécessaire d'utiliser un facteur de sécurité supplémentaire pour tenir compte de la courte durée de l'étude car la NOAEL était soutenue par les résultats d'une étude de la toxicité sur la reproduction de trois générations de rats. Le comité a retiré la DJA précédente de 0–33 000 unités de nisine par kilogramme de poids corporel établie à la douzième réunion.	Compte tenu de la DJA modifiée Considérer s'il y a lieu de: Supprimer la note 28 de la NGAA sur la conversion de la DJA car elle n'est plus nécessaire.
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Le comité a décidé de maintenir la DJA provisoire « non spécifiée » en attendant la soumission de données supplémentaires sur la stabilité d'OSA gomme arabique modifiée dans les aliments avant la fin 2013, qui pourrait expliquer les données contradictoires de l'hydrolyse.	Compte tenu du maintien de la DJA provisoire: Attendre une nouvelle évaluation par le JECFA.

^a DJA « non spécifiée » est utilisé en référence à une substance alimentaire de très faible toxicité qui, sur la base des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres) et l'exposition alimentaire totale à la substance suite à son utilisation 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.