

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

CL 2018/28-FA  
Avril 2018

**AUX:** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observatrice  
auprès du Codex

**DU:** Secrétariat  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
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 2019**

## OBSERVATIONS:

### À adresser au:

Secretariat  
Codex Committee on Food Additives  
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](mailto: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](mailto: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 et unième 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****FORMULAIRE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JEFCA**

En complétant ce formulaire, seuls des renseignements succincts sont demandés. Le formulaire peut être recopié si l'espace nécessaire pour une rubrique quelconque manque, à condition que la présentation générale soit respectée.

<b>Nom de la(les) substance(s):</b>	
<b>Question(s) à laquelle/auxquelles doit répondre le JECFA</b> <i>(Donner une brève justification de la requête en cas de réévaluation)</i>	

1. Auteur de la proposition:
2. Nom de la substance; nom(s) commercial(s); nom(s) chimique(s):
3. Noms et adresses des principaux fabricants:
4. Le fabricant s'est-il engagé à fournir des données ?
5. Identification du fabricant qui devra fournir les données (Prière d'indiquer le nom de la personne à contacter) :
6. Justification d'emploi:
7. Produits alimentaires et catégories d'aliments compris dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) dans lesquels la substance est utilisée soit comme un additif alimentaire ou comme un ingrédient, y compris la (les) concentration(s) d'utilisation :
8. Est-ce que la substance est actuellement utilisée dans les aliments qui sont légalement commercialisés dans plus d'un pays? (prière d'identifier ces pays); ou la substance a-t-elle été approuvée pour emploi dans plus d'un pays? (prière d'identifier ce/ces pays)
9. Liste des données disponibles (prière de cocher, s'il y a lieu)

Pour les substances obtenues à partir de ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits sont essentielles pour le JECFA afin de développer des monographies de normes et l'évaluation de sécurité relative et de telles données/information pourraient être incluses: des composantes d'intérêt / toutes les composantes du produit final; le processus de transformation détaillé; et le possible transfert des substances, etc.

**Données toxicologiques**

- (i) Études métaboliques et pharmacocinétiques
- (ii) Toxicité à court terme, toxicité à long terme/cancérogénicité, toxicité reproductive et études de la toxicité développementale chez les animaux et études de génotoxicité
- (iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations spécifiques
- (iv) Autres données

**Données technologiques**

- (i) Normes d'identité et de pureté des substances citées (normes appliquées lors des études développementales et toxicologiques; normes proposées pour le commerce)
- (ii) Considérations technologiques et nutritionnelles relatives à la fabrication et à l'emploi de la substance citée

**Données d'évaluation de l'ingestion**

- (i) Les niveaux de la substance citée utilisés ou pouvant être utilisés dans l'alimentation sur la base de la fonction technologique et la gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.
- (ii) Estimation des doses d'ingestion alimentaire sur la base des données de la consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels la substance peut être employée.

**Autre information (selon le cas/à spécifier)**

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

**Annexe 3**

(Annexe X du REP18/FA)

**LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA**

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : non identifié actuellement</p>
Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>) (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée dans le processus de : brassage de la bière pour restreindre la quantité de gluten/gliadines; 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/gliadines.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Adénosine-5'-monophosphate deaminase issu de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (<a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>) (<a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'AMP désaminase de l'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à l'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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
D-Allulose 3-epimerase provenant de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimé dans <i>Escherichia coli</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani ( <a href="mailto:yuma-tani@matsutani.co.jp">yuma-tani@matsutani.co.jp</a> )	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée pour la production de D-allulose ou sucres de cétose à partir de D-fructose. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen ( <a href="mailto:lisa.jensen@dupont.com">lisa.jensen@dupont.com</a> ) ( <a href="mailto:lisa.jensen@dupont.com">lisa.jensen@dupont.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : 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. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2015 (CCFA47) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2015 (CCFA47) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen ( <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass <a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a>	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Asparaginase issue de <i>Aspergillus Niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus Niger</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2014 (CCFA46) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a>	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée 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. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2015 (CCFA47) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen <a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est indiquée en tant qu'enzyme thermo tolérant 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. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass <a href="mailto:phva@novozymes.com">phva@novozymes.com</a>	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Bêta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Nagase ChemteX Corporation M.. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme est utilisée 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.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Extrait de carotte noire	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : L'Association internationale de producteurs de colorants (ICMA) Mme Sarah Codrea (<a href="mailto:scodrea@iacmcolor.org">scodrea@iacmcolor.org</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Emploi en tant que colorant alimentaire. L'extrait de carotte noire est un colorant à base d'anthocyanique et est autorisé dans le nom de groupe "Anthocyanines" (E163) ou colorant de « jus de légume » selon les pays.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Collagénase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Nagase ChemteX Corporation M. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Les enzymes sont utilisées 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.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV M. Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Endo-1,4- $\beta$ -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> , LMG S-24584	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV M. Bas Verhagen ( <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Endo-1,4- $\beta$ -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV M. Bas Verhagen ( <a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Substances aromatisantes :  (8 pour réévaluation)	<b>Type de requête</b> : Révision des normes <b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : International Organization of the Flavor Industry (IOFI). Dr. Sean V. Taylor ( <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> ) ( <a href="mailto:staylor@vertosolutions.net">staylor@vertosolutions.net</a> )	
Gomme gellane (SIN 418)  (Dans l'attente de la confirmation d'une justification technologique provenant de CCNFSDU)	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons, des préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers, et des préparations de suite <b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) -en cours <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Abbott Nutrition M. Paul Hanlon ( <a href="mailto:paul.hanlon@abbott.com">paul.hanlon@abbott.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : La gomme de gellane agit en tant que stabilisateur dans les préparations pour nourrissons prêtes à servir, ou pour améliorer la stabilité physique à travers des mécanismes tels que le maintien de l'homogénéité ou minimisant la sédimentation de l'aliment. La gomme de gellane aide à conserver les minéraux comme le calcium et le phosphore en suspension et empêcher la séparation physique du produit. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement



<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Gomme gellane (SIN 418)	<p><b>Type de requête</b> : Pour le JECFA d'examiner la révision de la limite pour l'éthanol issu des normes.</p> <p><b>Proposé par</b> : Chine</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Zhejiang DSM Zhongken Biotechnology Co Ltd M. Wen Fang (<a href="mailto:wen.fang@dsmzk.com">wen.fang@dsmzk.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Une limite de 50 mg/kg pour l'éthanol dans la gomme de gellane a été établie par le JECFA79 bien que l'éthanol soit considéré comme un solvant du BPF. Aucune autre norme (Normes légales chinoises, 10<sup>ème</sup> édition du FCC, EU E 418 critères de pureté) n' a établi une limite numérique pour l'éthanol résiduel.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>) (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
La lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b>: 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> :</p> <p>Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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 dans la cuisson et autres procédés à base de céréales.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> :</p> <p>Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa (<a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme catalyse l'hydrolyse des mono-, di- et triglycérides contenant une courte, moyenne et longues chaînes 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.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Acide méta tartrique (SIN 353)	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente pour finaliser les normes – Évaluation par JECFA84</p> <p><b>Proposé par</b> : Australie</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : non identifié actuellement</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Le JECFA a reçu des données analytiques sur l'acide méta tartrique. Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La caractérisation des produits (rotation optique, la teneur d'acide tartrique libre), et degré d'estérification et distribution du poids moléculaire) ainsi que les méthodes analytiques correspondantes;</li> <li>• Le spectre infrarouge (dans un milieu adéquat); et</li> <li>• Les résultats analytiques comprenant les paramètres ci-dessus d'un minimum de cinq lots de produits actuellement disponibles dans le commerce, ensemble avec les données de contrôle de qualité.</li> </ul> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Natamycine (SIN 235)	<p><b>Type de requête</b> : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Fédération russe</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Russian Federation Codex Contact Point (<a href="mailto:codex@gsen.ru">codex@gsen.ru</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'adéquation de la rétention de la natamycine dans la NGAA devrait être réévaluée, suite aux 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 suite aux effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>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.</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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Nisine (SIN 234)	<p><b>Type de requête</b> : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Fédération russe</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Russian Federation Codex Contact Point (<a href="mailto:codex@gsen.ru">codex@gsen.ru</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'adéquation de la rétention de la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée, suite aux 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 suite aux effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>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.</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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : 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 les produits hydrolytiques ne le font pas. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Japon <b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa ( <a href="mailto:tomonari_ogawa@amano-enzyme.com">tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : 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 ». <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Phospholipase A2 du pancréas de porcs exprimé dans <i>Aspergillus Niger</i>	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année requise</b> : 2014 (CCFA46) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman ( <a href="mailto:mariella.kuilman@dsm.com">mariella.kuilman@dsm.com</a> )	<b>Base pour requête</b> : 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 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 séparés plus efficacement de l'huile. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Japon</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Nagase ChemteX Corporation M. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (<a href="mailto:kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp">kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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 démuçilagination de l'huile végétale. En général, le phospholipase A2 n'exerce aucune activité enzymatique dans l'aliment final.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Potassium polyaspartate	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Nanochem Solutions Ms. Grace Fan (<a href="mailto:Igfan@nanochems.com">Igfan@nanochems.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Le polyaspartate de potassium est un nouvel additif alimentaire utilisé comme un stabilisant pour empêcher la précipitation du tartrate cristal dans le vin. Cet additif est (1) fortement effectif même dans les vins instables, (2) stable dans le vin au fil du temps et (3) montre aucun effet sensoriel.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV Bas Verhagen (<a href="mailto:bverhagen@puratos.com">bverhagen@puratos.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement plus rapide de la pâte après mélange ;</li> <li>- Usinabilité de la meilleure pâte ;</li> <li>- Rigidité restreinte de la pâte ;</li> <li>- Structure améliorée de la pâte et extensibilité durant l'étape de l'élaboration ou moulage ;</li> <li>- Forme uniforme du produit de boulangerie ;</li> <li>- Viscosité de la pâte régulière, et</li> <li>- Petits morceaux améliorés de certains produits tels que les petits pains de hamburger</li> </ul> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Glycosides de stéviol (Rébaudioside A et M, respectivement, des multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> ) (SIN 960)	<b>Type de requête</b> : Révision des normes <b>Proposé par</b> : Suisse <b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Mme. Jeannine van de Wiel <a href="mailto:Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com">Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com</a>	<b>Base pour requête</b> : Pour inclure des données sur la rébaudioside M et pour renommer les normes comme approprié (par ex. les glycosides de stéviol produits par <i>Yarrowia lipolytica</i> ). <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Les glycosides de stéviol (Rébaudioside M fabriqué à partir de deux souches de levure issues de la famille des saccharomyces)	<b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes autonomes <b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Dr. Ashley Roberts ( <a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a> ) <a href="mailto:ashley.roberts@intertek.com">ashley.roberts@intertek.com</a>	<b>Base pour requête</b> : Un amendement à la norme JECFA est justifié basé sur la disponibilité commerciale du rébaudioside M, fabriqué en utilisant un procédé de fermentation nouveau. Le rébaudioside M a été inclus dans l'évaluation du JECFA en 2016 et incorporé dans la norme du JECFA de 2016. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement
Glycosides de stéviol (Glycosides de stéviol, Rébaudioside A, Rébaudioside D, Rébaudioside M ; Enzyme modifié des glycosides de stéviol, Enzyme modifié d'extrait foliaire de stévia)	<b>Type de requête</b> : Réévaluation et établissement de normes <b>Proposé par</b> : États-Unis d'Amérique <b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Blue California M. Hadi Omrani <a href="mailto:hadi@bluecal-ingredients.com">hadi@bluecal-ingredients.com</a> Cargill Incorporated Mme. Nicole Cuellar-Kingston <a href="mailto:nicole_cuellar-kingston@cargill.com">nicole_cuellar-kingston@cargill.com</a> DSM Spécialités alimentaires Mme. Jeannine A.G. van de Wiel <a href="mailto:Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com">Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com</a> PureCircle Limited Dr. Sidd Pukayastha <a href="mailto:sidd.pukayastha@purecircle.com">sidd.pukayastha@purecircle.com</a>	<b>Base pour requête</b> : Un amendement des normes actuelles du JECFA est justifié basé sur la disponibilité commerciale d'un certain nombre de préparations de glycoside de stéviol qui contiennent par exemple une proportion élevée de glycosides de stéviol uniques telles que les rébaudiosides A, D ou M provenant de la fermentation ou de la bioconversion et des glycosides contenant des unités de glucose additionnelles qui sont produites à travers une modification enzymatique. <b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène alpha-glucosidase de l' <i>Aspergillus Niger</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (<a href="mailto:vincent.sewalt@dupont.com">vincent.sewalt@dupont.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois les réactions hydrolytiques et de transfert sur l'incubation avec des <math>\alpha</math>-D-gluco-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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2015 (CCFA47)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (<a href="mailto:tvit@novozymes.com">tvit@novozymes.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p><b>Proposé par</b> : Union européenne</p> <p><b>Année requise</b> : 2014 (CCFA46)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (<a href="mailto:jack.reuvers@dsm.com">jack.reuvers@dsm.com</a>)</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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 procédés de cuisson pour améliorer les caractéristiques de la pâte et manutention.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>



<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Acide benzoïque et ses sels (SIN 210-212)	<p><b>Type de requête</b> : Évaluation de la sécurité</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA49</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2019</p> <p><b>Fournisseur de données</b> :</p> <p>International Council of Beverages Associations (ICBA) Ms. Katherine Loatman <a href="mailto:Kate@icba-net.org">Kate@icba-net.org</a></p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : 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>
Gomme de caroube (SIN 410)	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente – Données toxicologiques dérivées des études sur les animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons</p> <p><b>Proposé par</b> : JECFA</p> <p><b>Année requise</b> : 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : discussion en cours avec le JECFA</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p><b>Base pour requête</b> : 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><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente pour finaliser les normes et établissement des normes -Évaluation par le JECFA84</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA50</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p>	<p><b>Base pour requête</b> : (Voir le rapport du JECFA84) Données additionnelles biochimiques et toxicologiques. L'information de la caractérisation de l'additif alimentaire est nécessaire sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu" ;</li> <li>• Une méthode appropriée pour la détermination de dimères ; et</li> <li>• Données sur les concentrations de dimères issues des cinq lots du produit commercial.</li> </ul> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>



<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Extrait de Rosemarin (SIN 392)	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA82</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : discussion en cours avec le JECFA</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p><b>Base pour requête</b> :</p> <p>DJA temporaire et normes.</p> <p>(1) Données en attente – études afin d'élucider le potentiel de développement et la toxicité reproductive</p> <p>(2) Données en attente – informations nécessaires à la validation sur la méthode de détermination des solvants résiduels</p> <p>(3) Données en attente – données sur les niveaux d'emploi typiques dans les aliments</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
Tannins (tannins œnologiques)	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA84</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA50</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Afin de compléter son évaluation, le JECFA requiert des informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La composition des tanins dérivés de la gamme complète des matières premières ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ;</li> <li>• Les méthodes analytiques validées et les données pertinentes de contrôle de qualité ;</li> <li>• 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) ;</li> <li>• La solubilité des produits dans le commerce, conformément à la terminologie du JECFA ; et</li> <li>• Les niveaux d'emploi, l'occurrence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tannins sont utilisés.</li> </ul> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Observations sur la requête</b>
Extraits de levure contenant des mannoprotéines	<p><b>Type de requête</b> : Données en attente pour finaliser les normes – Évaluation par JECFA84</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA50</p> <p><b>Année requise</b> : 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : À confirmer durant le CCFA51</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Afin de réviser ses normes provisoires, le JECFA requiert des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La composition des extraits de levure contenant des mannoprotéines ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ;</li> <li>• Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant des informations relatives aux impuretés ; et</li> <li>• Des données sur les concentrations de mannoprotéines de levure dans le vin dans lequel les extraits de levure contenant des mannoprotéines ont été utilisés.</li> </ul> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>
<i>Colorant pour réévaluation</i>		
Noir brillant	<p><b>Type de requête</b> : Réévaluation de sécurité et normes</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA46</p> <p><b>Année requise</b> : 2017 (CCFA49)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : IACM :</p>	<p><b>Base pour requête</b> : Une des deux colorants restant en priorité identifiés pour la réévaluation ainsi qu'établi dans CX/FA 13/45/17, et amendé par le 45<sup>ème</sup> CCFA.</p> <p><b>Objectifs possibles pour le commerce</b> : Non identifié actuellement</p>

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

*En complétant ce formulaire, le sponsor 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.*

*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.*

<b>Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données.</b>	
<b><u>Nom de la (des) substance(s) :</u></b>	
<b>Est-ce que la requête est toujours effective ? (Oui/Non)</b>	
<b>Est-ce que les données sont disponibles ? (Oui/Non)</b>	
<b>Change de fournisseur de données? (Oui/Non)</b>	<b>&lt;Spécifier si "oui"&gt;</b>