



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquantième session

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 84^E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Questions pour information découlant de la 84^{ème} réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

1. Les résultats de la 84^{ème} réunion du JECFA (Rome, 6-15 juin 2017) relatifs à certains additifs alimentaires seront disponibles comme suit: le rapport de la réunion (Série des rapports techniques de l'OMS) et les monographies toxicologiques (Série sur les additifs alimentaires de l'OMS no 75) seront accessibles sur le site internet des publications JECFA OMS: <http://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/>. Les monographies de normes découlant de la 84^{ème} réunion du JECFA seront publiées en tant que monographies 21 JECFA FAO, Rome, 2017. La publication est disponible sur le site internet du JECFA FAO à: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/en/>

2. Quelques-unes des questions d'ordre général traitées à la 84^{ème} session du JECFA sont résumées ci-après:

Exigences relatives aux informations pour les soumissions sur les produits dérivés des sources naturelles

3. Lors de sa 84^{ème} réunion, le JECFA a considéré qu'un certain nombre d'additifs alimentaires avaient été évalués qui dérivait de sources naturelles. Le JECFA a rappelé que lors de réunions précédentes, le besoin de sponsors afin de fournir des données suffisantes pour une exposition chimique, technique, une exposition alimentaire ainsi qu'une évaluation toxicologique a été souligné. Lors de sa 31^{ème} réunion, le JECFA a souligné que "Une compréhension totale de la source et la nature chimique de tels produits a été considérée comme essentielle pour une évaluation de leur sécurité d'utilisation". Lors de sa 68^{ème} réunion, le JECFA a fourni des considérations sur "les extensions d'une DJA existante aux substances obtenues à partir de différentes sources et/ou par différents procédés de fabrication".

4. Le JECFA a reconnu qu'un composant distinct (par exemple les carotènes) peut être présent dans le produit de commerce à un pourcentage inférieur par rapport à d'autres composants soit parce qu'il est extrait conjointement avec des composants de solubilité ou polarité similaire ou à cause d'une standardisation subséquente dans la préparation du produit final. Le JECFA a également reconnu que certaines substances (par ex. les gommes ou tannins) sont des mélanges complexes et que leurs composants sont affectés à des degrés variables, selon leur source ou à travers la transformation. Il est important de caractériser complètement tous les composants du produit final, en prenant en compte de fournir également le processus de transformation détaillé ainsi que des informations sur le report des substances du produit de départ au produit final.

5. Lors de sa 84^{ème} réunion, le JECFA a souligné encore une fois qu'une caractérisation entière des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits est essentiel pour le JECFA afin de développer une monographie de normes ainsi qu'une évaluation de la sécurité affiliée. Il n'est pas possible de compléter l'évaluation d'un additif alimentaire si sa composition ne peut pas être comparée aux substances testées biochimiquement et toxicologiquement. Cela est particulièrement important lorsque la soumission se base sur des données de littérature.

6. Le JECFA encourage le CCFA à examiner les exigences relatives aux informations avant d'accepter les propositions pour les évaluations d'additifs alimentaires à inclure dans la liste prioritaire du CCFA.

Mise à jour relatives aux activités concernant le JECFA

7. Lors de sa 84^{ème} réunion le JECFA a fourni une mise à jour du travail dans le programme international pour la sécurité des substances chimiques (IPCS) de l'OMS. Le réseau d'évaluation de risque chimique ainsi que ses activités ont été décrites, notamment le travail sur un examen de la façon dont les facteurs d'ajustements propres à des substances chimiques particulières ont été utilisés dans les évaluations de risque réglementaires et non réglementaires.

8. Le JECFA a été informé en outre des activités en cours sur la méthodologie d'évaluation des risques et la mise à jour de certains chapitres de EHC240: *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques sur les produits chimiques dans l'alimentation*. En particulier, des indications plus détaillées sur l'interprétation et l'évaluation des études de génotoxicité seront développées; ainsi que les indications relatives à un modèle de réaction à la dose et l'application de l'approche de la dose repère sera mise à jour. Le chapitre sur l'évaluation de l'exposition sera mis à jour en prenant en compte tous les développements récents. Des directives supplémentaires seront également développées sur l'évaluation des préparations d'enzyme.

9. Le JECFA a également été informé que la directive du JECFA pour l'établissement de doses de référence aiguë pour les drogues vétérinaires est maintenant disponible en ligne:
<http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/guidelines/en/>.

10. Le JECFA a été informé que L'OMS a publié récemment un outil d'apprentissage à distance (DLT) sur la façon d'accéder et d'analyser les données sur la contamination des aliments soumis au Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS) - la base de données du programme de surveillance et d'évaluation de la contamination des aliments (GEMS/Food). Cet outil a été développé en collaboration avec Chulabhorn Research Institute (Bangkok, Thaïlande) un centre collaborateur de l'OMS. Un accès protégé par mot de passe à l'outil d'apprentissage à distance (DLT) est disponible sur demande auprès de: vergerp@who.int.

Rectificatifs pour les monographies de normes

11. Le JECFA lors de sa 84^{ème} réunion a évalué les informations fournies sur requêtes pour les corrections dans les monographies de normes additives JECFA et a fait les corrections suivantes. Ces corrections seront publiées dans les versions électroniques et dans la base de données en ligne des monographies de normes additives JECFA. Les informations sont fournies ici pour rendre les parties intéressées conscientes de ces modifications.

Additif alimentaire	Texte original	Nouveau texte	Explications supplémentaires
Gomme de caroube (précisée) (JECFA 82, FAO JECFA Monographies 19, 2016)	Rubrique: Gomme de caroube	Rubrique: Gomme de caroube (précisée)	Dans la publication originale des Monographies N° 19 FAO JECFA, l'en-tête de la monographie a omis "(clarifié)", tandis que les normes se référaient à la gomme de caroube (précisée)
Gomme de caroube (JECFA 82, FAO JECFA Monographies 19, 2016) (JECFA 82, FAO JECFA Monographies 19, 2016)	Aucune Les normes ont été préparées et adoptées lors du 82 ^{ème} JECFA pour la gomme de Caroube mais n'ont pas été publiées dans les monographies 19, FAO, JECFA.	Veillez svp vous référer à: http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/detail/en/c/484/ .	

Additif alimentaire	Texte original	Nouveau texte	Explications supplémentaires
CITREM (JECFA 82, FAO JECFA Monographies 19, 2016)	Plomb (Vol. 4) Pas plus de 2 mg/kg. (Pas plus de 0.1 mg/kg pour un emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons.)	Plomb (Vol. 4) Pas plus de 2 mg/kg. (Pas plus de 0.5 ^a mg/kg pour un emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons.)	Erreur de transcription
Phosphate diammonique d'hydrogène (JECFA 59, FAO JECFA Monographies 1, 2006)	CAS 7783-54-0	CAS 7783-28-0	
Dicarbonate de diméthyle (JECFA 63, FAO JECFA Monographies 1, 2006)	CAS 004-525-33-1	CAS 4525-33-1	
Sulfate ferreux (JECFA 53, FAO JECFA Monographies 1, 2006)	CAS 7720-78-7	CAS 7782-63-0	
Sulfate ferreux, sec (JECFA 53, FAO JECFA Monographies 1, 2006)	No CAS nombre	CAS 7720-78-7	
Extrait de paprika (JECFA 79, FAO JECFA Monographies 16, 2014)	Préambule Une DJA de 0-1,5 mg/kg pc a été allouée au 79 JECFA (2014).	Préambule une DJA de 0-1,5 mg/kg pc (exprimée en tant que caroténoïdes totaux) ^a a été établie lors de la 79 ^{ème} réunion du JECFA (2014).	
Oléorésine de paprika (JECFA 59, FAO JECFA Monographies 1, 2006)	SIN160c	SIN160c	
Acide lactique L- (aromatisant)	Rotation optique -0.23 (25 °C)	Rotation optique -2.3 (8.5 g/100 mL eau à 20 °C)	La magnitude et la direction de la rotation optique dépendent du solvant, la température et la concentration d'acide L-malique.

^aSoulignement ajouté à des fins de précision uniquement.

Demandes d'avis scientifiques

12. Les deux organisations continuent d'établir ensemble les priorités des demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex ainsi que des demandes d'avis formulées par les pays membres et de la disponibilité des ressources. Une liste de toutes les demandes en attente d'avis scientifique du JECFA sera affichée sur les sites Internet respectifs de la FAO et de l'OMS.

13. Lors de la programmation des réunions du JECFA et l'élaboration de l'ordre du jour, les co-secrétaires doivent tenir compte des priorités fixées par le CCFA, le CCCF, et CCRVDF. En raison du nombre croissant de requêtes d'avis scientifiques en attente au JECFA, toutes les requêtes ne pourront pas être abordées lors de la prochaine réunion. Dans son travail de priorisation, le secrétariat du JECFA prend en compte les critères existants, les travaux en cours du Codex ainsi que les ressources disponibles.

14. Afin de faciliter les dispositions pour l'obtention de ressources extra-budgétaires pour des activités liées aux avis scientifiques, veuillez contacter Dr Markus Lipp, Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et Dr Angelika Tritscher, Département Sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses de l'OMS (jecfa@who.int).

Actions requises suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques du JECFA

15. Lors de sa 84^{ème} réunion, le JECFA a évalué l'innocuité de neuf additifs alimentaires. Les recommandations toxicologiques ou autres avis scientifiques pour ces additifs alimentaires sont contenus dans le tableau 1 ci-joint.

16. Le CCFA50 **est invité** à examiner les actions recommandées (présentées dans le tableau 1) qui peuvent être requises suite aux évaluations de ces additifs alimentaires.

Tableau 1 Les additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique et/ou examinés pour des normes lors de la 84^{ème} réunion du JECFA.

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
133	Bleu brillant, FCF	<p>Le 84^{ème} JECFA a conclu que les données disponibles soutiennent la révision de la DJA pour le bleu brillant FCF et que l'étude sur la toxicité à long terme sur les rats devrait être examinée comme une étude pivot. Dans cette étude, une dose sans effet nocif observé (NOAEL) de 631 mg/kg pc par jour a été identifiée, basée sur une diminution de 15% dans un poids corporel par mois et a diminué la survie des femelles à 1318 mg/kg pc par jour. Le JECFA a établi une DJA de 0–6 mg/kg pc basée sur ce NOAEL en appliquant un facteur d'incertitude de 100 pour les différences intra espèces et inter espèces.</p> <p>La DJA antérieure de 0–12,5 mg/kg pc a été retirée.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a noté que l'estimation de l'exposition alimentaire prudente de 5 mg/kg pc par jour (95^{ème} pour cent pour les enfants) est inférieure à la limite supérieure de la DJA de 0–6 mg/kg pc établie pour le Bleu brillant FCF et a conclu que l'exposition alimentaire au Bleu brillant FCF pour les enfants et les autres groupes d'âge ne présente pas un problème pour la santé.</p> <p>Les normes existantes pour le bleu brillant FCF ont été révisées lors de la 84^{ème} réunion du JECFA et une limite maximale pour le manganèse a été ajoutée. Les méthodes relatives à la chromatographie liquide à haute performance (HPLC) ont été ajoutées pour déterminer des matières colorantes accessoires et des composés organiques autres que les matières colorantes. La méthode d'analyse a été modifiée en spectrophotométrie visible et des données spectrophotométriques ont été fournies pour le colorant dissous dans l'eau ou l'acétate d'ammonium aqueux.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0-6 mg/kg poids corporel (pc) pour le Bleu brillant, FCF qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge.</p> <p>Notez que les normes existantes pour le bleu brillant FCF ont été révisées. (Voir CX/FA 18/50/4)</p> <p>Demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du Bleu brillant, FCF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
	Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	<p>Le 84^{ème} JECFA a noté que des données sont disponibles depuis l'évaluation antérieure qui indiquait des différences importantes dans l'absorption de β-carotène entre les rongeurs et les humains. Le JECFA a jugé que les rongeurs sont des modèles d'animaux inappropriés pour l'établissement d'une DJA pour le β-carotène.</p>	<p>Notez la conclusion du JECFA qu'il n'existait pas de problème pour la santé pour l'emploi d'extrait riche en β-Carotène issu de <i>D. salina</i> lorsqu'utilisé en tant que colorant alimentaire aux niveaux d'emploi proposés, et lorsque le produit est conforme aux normes.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Le 84^{ème} JECFA a noté que la toxicité des autres composants du β-carotène-riche en extrait de D- limonène extrait de <i>D. salina</i> (ci-après auquel on se réfère en tant qu'extrait de Salina D-limonène) peut être évaluée en utilisant les résultats des études de rongeurs. Une étude de toxicité à court terme chez les rats a donné une dose sans effet nocif observé (NOAEL) de 3180 mg/kg pc par jour, la plus haute dose testée. Des études de toxicité à court terme ou des études sur la reproduction ont été conduites. L'extrait de <i>D-limonène salina</i> n'a pas montré de génotoxicité ou de toxicité développementale. La correction de la dose sans effet nocif observé (NOAEL) de 3180 mg/kg pc par jour pour le pourcentage du composant algal (20–35%) donne une dose sans effet nocif observé (NOAEL) adaptée de 636–1113 mg/kg pc par jour pour la composante lipidique algale de <i>D. salina</i> extrait de D-limonène. La marge d'exposition pour ce composant lipide algale est de 2120–3710 en utilisant une exposition diététique de 18 mg/jour (0.3 mg/kg pc par jour). Le JECFA a conclu que l'exposition au composant algal de l'extrait ne pose pas de problème pour la santé.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a noté que l'exposition alimentaire totale au β-carotène ne devrait pas augmenter lorsque l'extrait D-limonène de <i>D. salina</i> est utilisé en tant que colorant alimentaire.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a conclu que l'emploi de l'extrait riche en β-Carotène de <i>D. salina</i> ne présentait pas de problème pour la santé lorsqu'il est utilisé en tant que colorant alimentaire conformément aux normes établies lors de cette réunion. Le JECFA a souligné que cette conclusion s'applique à l'emploi de cet extrait en tant que colorant alimentaire, non pas en tant que supplément alimentaire.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA recommande que le groupe de DJA pour la somme de caroténoïdes, comprenant le β-carotène, le β-apo-8'-caroténal et l'acide caroténoïque méthylester et esters d'éthylique, soit évalué à la lumière de preuves qui montrent une absorption très basse de β-carotène par les rongeurs et les lapins contrairement aux humains.</p>	<p>Noter la recommandation du JECFA à savoir que le groupe de DJA pour la somme de caroténoïdes, notamment le β-carotène, le β-apo-8'-caroténal et les esters méthyliques d'acide β-apo-8'-caroténoïque et esters éthyliques sont réévalués.</p> <p>Envisager d'assigner un numéro SIN à cet additif alimentaire.</p> <p>Demander des propositions sur les niveaux d'emploi d'extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i> (utilisé en tant que colorant uniquement) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
143	Vert rapide FCF	<p>Le 84^{ème} JECFA a conclu que les nouvelles données qui sont disponibles depuis la dernière évaluation n'impliquent pas la révision de la DJA et a confirmé la DJA de 0–25 mg/kg pc. Le JECFA a noté que l'estimation de l'exposition alimentaire prudente pour le vert rapide FCF de 12 mg/kg pc par jour (95^{ème} pour cent pour les adolescents - le groupe d'âge avec l'exposition la plus élevée) était inférieure à la limite supérieure de la DJA.</p> <p>Le JECFA a conclu que les expositions alimentaires au vert rapide FCF pour les adolescents et tous les autres groupes d'âge ne présentent pas un problème pour la santé.</p> <p>Les normes existantes pour le bleu brillant FCF ont été révisées lors de la 84^{ème} réunion du JECFA et une limite maximale pour le manganèse a été ajoutée. Les méthodes de la chromatographie liquide à haute performance (HPLC) ont été ajoutées pour déterminer des matières colorantes accessoires et des composés organiques autres que les matières colorantes. La méthode d'analyse a été modifiée en spectrophotométrie visible et des données spectrophotométriques ont été fournies pour le colorant dissous dans l'eau ou l'acétate d'ammonium aqueux.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0-25 mg/kg poids corporel (pc) pour le vert rapide FCF qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge.</p> <p>Noter que les normes existantes pour le vert rapide FCF ont été révisées (voir CX/FA 18/50/4).</p> <p>Demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du vert rapide FCF dans le tableau 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
419	Gomme ghatti	<p>Le JECFA a pris en compte l'absence d'exposition systémique à la gomme ghatti à cause de son poids moléculaire élevé et sa structure polysaccharide, son absence de toxicité dans les études à court terme (à des doses allant jusqu'à 3044 mg/kg pc par jour), l'absence de préoccupation pour la génotoxicité et l'absence d'effets indésirables associés au médicament dans les études de la gomme arabique et autres gommes polysaccharide avec un profil similaire.</p> <p>Le JECFA a conclu que la gomme ghatti ne présente probablement pas de problème pour la santé et a établi une DJA "<i>non spécifiée</i>" pour la gomme ghatti qui est conforme aux normes établies. Le JECFA a conclu également que l'exposition alimentaire moyenne à la gomme ghatti de 12 mg/kg pc par jour ne représente pas un problème pour la santé.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA "<i>non spécifiée</i>" pour la gomme ghatti.</p> <p>Inclure la gomme ghatti (SIN 419) dans le tableau 3 de la NGAA et le distribuer pour observations à l'étape 3.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Les normes existantes pour la gomme ghatti ont été révisées lors de la 84^{ème} réunion du JECFA; une méthode HPLC pour l'identification des composants de la gomme a été ajoutée pour remplacer la méthode de chromatographie sur couche mince. Une méthode d'identité utilisant un réactif contenant du mercure, a été retirée. L-Rhamnose a été ajoutée comme un des composants de la gomme ghatti, basée sur des rapports de littérature actuelle.</p>	<p>Demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de la gomme ghatti pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p> <p>Noter que les normes existantes pour la gomme ghatti ont été révisées (voir CX/FA 18/50/4).</p>
	Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	<p>Le 84^{ème} JECFA a noté que les plus hautes doses testées lors de deux études de toxicité de 90 jours sur les rats et les chiens étaient seulement de 330 et 338 mg/kg pc par jour (exprimé sur une base de " polymère bleu"), respectivement. Le Comité craignait que les effets possibles du composant de poids moléculaire faible du « <i>polymère bleu</i> » qui pourraient être absorbés n'aient pas été adéquatement examinés.</p> <p>Une comparaison de l'évaluation de l'estimation de l'exposition alimentaire (11 mg/kg pc par jour) avec la NOAEL des 90 jours d'étude de la toxicité orale des rats et des chiens (approximativement 330 mg/kg pc par jour) donne une marge d'exposition d'approximativement 30.</p> <p>A cause de la base de données restreinte biochimique et toxicologique et la marge d'exposition basse, le JECFA a été incapable de compléter l'évaluation pour le Jagua bleu (Genipin–Glycine).</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA à savoir qu'il était incapable de compléter l'évaluation pour le Jagua bleu (Genipin–Glycine).</p> <p>Noter la requête pour des informations additionnelles sur : la caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu"; une méthode validée pour la détermination des dimères; et des données sur les concentrations de dimères des cinq lots du produit commercial.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Le JECFA a exprimé sa préoccupation relative à la toxicité potentielle de la fraction de faible poids moléculaire des matières colorantes totales dans le Jagua bleu (Genipin–Glycine). Le JECFA recommande des informations biochimiques et toxicologiques additionnelles (par ex. absorption, distribution, métabolisme et études d'excrétion, toxicité à long terme, cancérogénicité, les études de toxicité reproductive et développementale), y compris l'emploi de doses plus élevées du "polymère bleu", y compris les dimères afin de compléter une évaluation de la fiabilité du bleu de Jagua (Genipin–Glycine).</p> <p>Afin de soutenir ce qui est mentionné ci-dessus, des informations additionnelles sont requises sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation des composants de poids moléculaire du "polymère bleu"; • Une méthode appropriée pour la détermination de dimères; et • Données sur les concentrations de dimères issues des cinq lots du produit commercial. <p>Le 84^{ème} JECFA a préparé la monographie de de nouvelles normes provisoires et une évaluation chimique et technique.</p>	
353	Acide méta tartrique	<p>Le 84^{ème} JECFA a noté que l'acide méta tartrique subit une hydrolyse enzymatique en acide tartrique avant l'absorption systémique, les données biochimiques et toxicologiques sur l'acide tartrique examinées lors des réunions précédentes sont pertinentes pour l'évaluation de la fiabilité de l'acide méta tartrique. Des informations supplémentaires pour soutenir l'évaluation de la fiabilité de l'acide méta tartrique comprend l'absence d'effets dans un essai de mutation réverse sur bactéries. Le JECFA a évalué des séries d'études qui sont disponibles depuis que l'acide tartrique L(+) a été évalué pour la dernière fois. L'ensemble de preuves suggère aucun changement du groupe DJA établi antérieurement pour l'acide tartrique L (+) et ses sels de sodium et de potassium, potassium-sodique exprimés en tant qu'acide tartrique L(+).</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a conclu que l'acide méta tartrique (lorsqu'utilisé dans la vinification) devrait être compris dans le groupe de DJA de 0–30 mg/kg pc pour l'acide tartrique L(+) et son sodium, potassium, les sels potassium-sodique, exprimés en tant qu'acide tartrique L(+).</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA à savoir que l'acide méta tartrique (lorsqu'utilisé dans la vinification) devrait être compris dans le groupe de DJA de 0–30 mg/kg pc pour l'acide tartrique L(+) et ses sels de sodium, potassium, potassium-sodique, exprimés en tant qu'acide tartrique L(+).</p> <p>Noter la requête du JECFA pour les informations à soumettre en décembre 2018 afin de compléter les normes provisoires (voir CX/FA 18/50/4).</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Le JECFA a noté que l'évaluation de l'exposition alimentaire pour l'acide méta tartrique pour les consommateurs adultes de vin était de 4% de la limite supérieure de la DJA et a conclu que l'exposition alimentaire à l'acide méta tartrique dans le vin au niveau d'emploi maximal de 100 mg/L ne présente pas un problème pour la santé.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a préparé des nouvelles normes provisoires et une évaluation chimique et technique.</p> <p>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"> • 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; • Le spectre infrarouge (dans un milieu adéquat); et • 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. • Le Comité requiert que cette information soit soumise en décembre 2018. 	
	Graines de tamarinier polysaccharide	<p>Le 84^{ème} JECFA a établi une DJA "<i>non spécifiée</i>" pour les graines de tamarinier polysaccharide. Cette conclusion était fondée sur l'absence de toxicité dans les études animales à dose répétée des graines de tamarinier polysaccharide. En outre, il n'y avait pas de problème concernant la génotoxicité. La toxicité reproductive et la toxicité développementale n'étaient pas considérées comme une préoccupation basée sur l'absence d'absorption du polysaccharide intacte, la dégradation et la fermentation de graines de tamarinier polysaccharide en des constituants normaux diététiques et l'absence d'effets reproducteurs et développementaux dans d'autres gommés polysaccharides.</p> <p>L'exposition alimentaire moyenne basée sur les emplois proposés et les niveaux d'emploi était de 75 mg/kg pc par jour. Le JECFA a conclu que cela ne présentait pas un problème pour la santé.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA "<i>non spécifiée</i>" pour les graines de tamarinier polysaccharide.</p> <p>Noter les nouvelles normes provisoires du JECFA (voir CX/FA 18/50/4).</p> <p>Envisager d'assigner un numéro SIN à cet additif alimentaire.</p> <p>Inclure les Graines de tamarinier polysaccharide dans le tableau 3 de la NGAA et le distribuer pour observations à l'étape 3.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Le 84^{ème} JECFA a préparé la monographie de de nouvelles normes provisoires et une évaluation chimique et technique.</p>	<p>Demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des Graines de tamarinier polysaccharide pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe du tableau 3 (à fournir en réponse à la CL sollicitant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
	Tannins (tannins œnologiques)	<p>Le 84^{ème} JECFA a noté que les données disponibles ne fournissent pas d'informations claires sur les sortes de sources de tannin et les composés individuels de tannin présents dans les tanins œnologiques utilisés commercialement et, par conséquent, la façon dont les tannins œnologiques seraient comparés aux tannins utilisés dans les études soumises. Par conséquent il n'est pas possible d'établir quelles études sont pertinentes et, par conséquent, l'étendue des lacunes des données.</p> <p>Le JECFA a noté que les informations sur les aspects biochimiques sont incomplètes avec les implications de dosages répétés sur l'absorption, la distribution du tissu et la variation inter individuelle nécessitant un examen. En général, il y a également peu de données disponibles sur la toxicité reproductive et développementale et/ou la toxicité à long terme pour certains ou tous les tannins.</p> <p>Le 84^{ème} JECFA a conclu qu'il n'y avait pas suffisamment de données et d'informations pour préparer les normes pour les tannins œnologiques. Le JECFA requiert des données pour la caractérisation des produits dans le commerce pour être capable de compléter les normes pour les tannins œnologiques utilisés en tant qu'antioxydant, agent de rétention de colorant et stabilisateur dans le vin. Les informations requises comprennent une description détaillée du processus de fabrication et à travers une caractérisation chimique minutieuse des produits commerciaux fabriqués à partir de différentes sources botaniques.</p>	<p>Noter la conclusion du JECFA sur l'absence de normes et l'identification des produits dans le commerce; par conséquent il n'était pas possible d'évaluer les tannins utilisés dans la fabrication du vin.</p> <p>Noter la requête du JECFA pour des informations sur les normes et l'identification pour compléter l'évaluation. (Voir CX/FA 18/50/4)</p> <p>Aucune action n'est requise puisque les nouvelles normes sont provisoires.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<p>Les informations suivantes sont requises:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composition des tannins dérivée d'une gamme complète de matières premières ainsi que des processus utilisés dans leur fabrication; • Les méthodes analytiques validées et les données pertinentes de contrôle de qualité; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsénique, plomb, fer cadmium et mercure); • La solubilité des produits dans le commerce, conformément à la terminologie du JECFA ; et • Les niveaux d'emploi, l'occurrence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tannins sont utilisés. <p>Le JECFA a noté que les auteurs sont encouragés à offrir une justification pour des normes incluses dans une monographie simple pour les tannins œnologiques couvrant tous les produits ou monographies individuelles.</p>	

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
	Extraits de levure contenant des mannoprotéines.	<p>Le 84^{ème} JECFA a noté qu'en addition à la présence naturelle des mannoprotéines de levures dans le vin et la longue histoire de la consommation des produits de levure dans les aliments de base, les normes de produits provisoires pour les extraits de levure contenant des mannoprotéines indiquent que celles-ci ne contiennent pas de résidus chimiques ou de contaminants microbiologiques posant des problèmes. En addition, le JECFA a estimé que l'exposition diététique aux mannoprotéines de levure suite à l'addition d'extraits de levure contenant des mannoprotéines au vin à un niveau maximal de 400 mg/L résulterait, en moyenne, en une augmentation de 20% dans l'exposition alimentaire par rapport à l'exposition de fond à travers un régime normal de 0.4–21 mg/kg pc par jour, motivés principalement par le pain et viennoiseries. Ces estimations de l'exposition alimentaire conservatrices sont basées sur l'hypothèse que 100% des extraits de levure contenant des mannoprotéines sont des mannoprotéines.</p> <p>Dans le cas des données et l'information relative à la levure et les produits dérivés de la levure, le JECFA a conclu qu'il est peu probable qu'il y aurait un problème pour la santé pour l'emploi d'extraits de levure contenant des mannoprotéines en tant qu'additif alimentaire pour des emplois œnologiques à des niveaux maximaux d'emploi s'élevant jusqu'à 400 mg/L pour la stabilisation du vin.</p> <p>Le JECFA a noté que toute modification dans les emplois et ou niveaux d'emploi des extraits de levure contenant des mannoprotéines en tant qu'additif alimentaire requerrait une nouvelle évaluation.</p> <p>Une nouvelle monographie des normes provisoires nouvelles ainsi qu'une évaluation chimique et technique ont été préparées.</p> <p>Afin de retirer la tentative de désignation des normes, le Comité requiert une caractérisation chimique du produit dans le commerce ainsi que les données afin de pouvoir compléter les normes relatées à l'emploi des extraits de levure contenant des mannoprotéines dans la fabrication du vin. Les informations suivantes sont requises:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composition des extraits de levure contenant des mannoprotéines ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant des informations relatives aux impuretés; et 	<p>Noter la conclusion du JECFA à savoir qu'il est peu probable qu'il y ait un problème pour la santé pour l'emploi d'extraits de levure contenant des mannoprotéines en tant qu'additif alimentaire pour des emplois œnologiques à des niveaux maximaux d'emploi s'élevant jusqu'à 400 mg/L pour la stabilisation du vin.</p> <p>Noter la requête d'informations du JECFA afin de compléter la révision des normes provisoires (voir CX/FA 18/50/4)</p> <p>Aucune action n'est requise puisque les nouvelles normes sont provisoires.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations en matière de toxicologie ou d'innocuité et informations relatives à l'exposition alimentaire.	Action recommandée au CCFA
		<ul style="list-style-type: none">• Des données sur les concentrations de mannoprotéines de levure dans le vin dans lequel les extraits de levure contenant des mannoprotéines ont été utilisés.	