

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 - www.codexalimentarius.org

CL 2021/81-FA
Novembre 2021

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observatrice
auprès du Codex
- DU:** Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius,
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 2023
- OBSERVATIONS:**

À adresser au:

Secrétariat
Comité du Codex sur les additifs
alimentaires
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

Copies 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

DEMANDE D'INFORMATIONS ET OBSERVATIONS

1. Les membres et les observateurs 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, veuillez vous 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, veuillez vous 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-troisième 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 prioritaire des substances soumises au JECFA pour évaluation, 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.

FICHE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JECFA

Seules des informations brèves sont requises dans la complétion de cette fiche. La fiche peut être retapée si davantage d'espace est nécessaire sous un des en-têtes fournis que la fiche générale est maintenue.

Nom de la (des) substance(s) :	
Question(s) posée(s) au JECFA <i>(Prière de fournir une brève justification de la demande s'il s'agit d'une réévaluation)</i>	

1. Proposition d'inclusion soumise par :
2. Nom de la substance; nom(s) commercial(aux); nom(s) chimique(s); nom IUPAC, nombre C.A.S (tel qu'applicable):
3. Noms et adresses des producteurs de base:
4. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter):
5. Justification de l'emploi:
6. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'ingrédient, y compris le(les) niveau(x) d'emploi):
7. Le composé est-il actuellement utilisé dans des aliments faisant l'objet d'un commerce légal dans plus d'un pays? (prière d'identifier les pays); ou, le composé a-t-il été approuvé pour emploi dans un ou plusieurs pays? (Prière d'identifier le(les) pays))
8. Êtes-vous au courant de tous les obstacles actuels dans le commerce international en raison de l'absence d'évaluation du JECFA et : ou norme Codex ? Si oui, veuillez fournir des détails.
9. Êtes-vous conscient des évaluations de risques, soit en cours ou achevés dans les dix dernières années à un niveau national ou régional pour cet additif? Si oui, veuillez fournir le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation ayant effectué une évaluation des risques.
10. Veuillez fournir des détails si cet additif alimentaire est d'un intérêt particulier pour le bétail et la sécurité alimentaire dans les pays en voie de développement.
11. Veuillez s'il vous plaît indiquer le type de données qui sont disponibles dans le tableau ci-dessous.

Assurez-vous que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance en question dans cette requête. En particulier pour les substances obtenues des ressources naturelles, la caractérisation 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 des monographies de normes et la sécurité relatée. De telles données/informations incluent généralement: les composés en question; tous les composés des produits finaux ; le processus de transformation détaillé; le possible transfert des substances; etc.

	Données disponibles ? (Oui/non)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez spécifier)	
(ii) Études de la toxicité à court terme, de la toxicité/cancérogénicité à long terme, de la toxicité reproductive et de la toxicité développementale chez les animaux et études de la génotoxicité (veuillez spécifier)	
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations spéciales (veuillez spécifier)	
(iv) Autres données (veuillez spécifier)	
Données technologiques	
(i) Normes d'identité et de pureté des substances répertoriées (normes appliquées lors des études développementales et toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)	
(ii) Les examens technologique et nutritionnel relatifs à la fabrication et l'emploi de la substance répertoriée.	
Données d'évaluation de l'exposition diététique :	
(i) Niveaux de la substance répertoriée citée utilisée dans les aliments ou prévue pour être utilisée dans les aliments sur la base de la fonction technologique et gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.	
(ii) Estimation des doses d'exposition alimentaire sur la base des données de consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels le composé peut être utilisé.	
Autres informations : (Veuillez spécifier)	

12. Spécifiez la date la plus rapide à laquelle les données peuvent être disponibles pour le JECFA. (Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA; **n'inclut pas les données destinées au JECFA sous cette forme**)

Annexe 3

(Annexe XI du REP21/FA)

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

TABLEAU 1 Liste des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1.	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC) (SIN 1207)	Type de demande : Données en attente pour finaliser l'évaluation de la sécurité Proposé par : JECFA Soutenu par : N/A Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53	Base de la demande : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Des données supplémentaires sont nécessaires pour clarifier le potentiel cancérigène <i>in vivo</i> du monomère résiduel acrylate de méthyle. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	2
	Copolymère de méthacrylate neutre (NMC) (SIN 1206)	Type de demande : Données en attente - méthode d'essai appropriée Proposé par : JECFA Soutenu par : N/A Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : A confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : A confirmer au CCFA53	Base de la demande : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Une méthode validée appropriée pour son dosage est nécessaire pour supprimer le statut provisoire des normes élaborées par le JECFA. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	3
2.	Aspartame (SIN 951)	Type de demande : Réévaluation de la sécurité Proposé par : ICBA Soutenu par : Colombie ; Costa Rica ; États-Unis d'Amérique Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : <i>Évaluation des apports nutritionnels</i> Exposant Nga Tran, Dr.P.H., M.P.H. ntran@exponent.com Intertek - Conseil scientifique et réglementaire Danika Martyn, Ph.D. Danika.martyn@intertek.com	Base de la demande : La demande de réévaluation est étayée par les éléments suivants : i. Des évaluations affinées de l'apport reflétant les utilisations réelles, pondérées en fonction des données sur le volume du marché afin de garantir la représentativité quantitative des types de boissons correspondants. ii. Une évaluation systématique de toutes les données mécanistiques disponibles dans le contexte d'une évaluation globale de la cancérogénicité de l'aspartame. La réévaluation de cette substance est soumise à l'avis du JECFA sur les édulcorants et les	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		<p><i>Évaluation systématique des données mécanistiques dans le contexte de l'évaluation globale de la cancérogénicité</i></p> <p>ToxStrategies, Inc. Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p> <p>ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>colorants, comme décrit pour les SIN 950, 954(i)-(iv), 123, et 160b(ii).</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
	<p>Acésulfame potassique (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amarante (SIN 123), Extraits d'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii))</p>	<p>Type de demande : Réévaluation de l'exposition Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Non applicable Fournisseur de données : ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>Base de la demande : Sur la base de la recommandation 27 du CRD2, le JECFA a été invité à répondre aux questions suivantes :</p> <p>Le VWG sur la NGAA demande que le GT sur la liste prioritaire du JECFA au CCFA52 envisage l'inclusion de la demande suivante dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA :</p> <p>Partie 1 : Le CCFA demande au JECFA de commenter et de débattre des questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche d'évaluation par paliers présentée par l'ICBA :</p> <p>a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée ? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame de potassium (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants Amaranthe (SIN 123) et Extraits d'Annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) ?</p> <p>b. Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres de raffinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.) dans un calcul de la méthode budgétaire ?</p> <p>c. Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informé ?</p> <p>d. L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées dans le but de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si une limite d'utilisation maximale proposée est sûre ?</p> <p>e. Est-il approprié pour le CCFA d'utiliser les estimations d'exposition alimentaire fournies pour les boissons non lactées à partir de la méthode du budget raffiné et les évaluations de l'absorption par paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'utilisation maximum pour les édulcorants dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie</p>	

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>d'aliments 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA ?</p> <p>Partie 2 : Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'utilisation maximaux considérés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale provenant de toutes les utilisations de l'additif dans le régime alimentaire. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires seront utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300 mg/kg ("sur une base de saccharine de sodium") pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg pour l'amarante (SIN 123) et 50 mg/kg ("sur une base de norbixine") pour l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire les niveaux d'emploi des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg, de l'amarante (SIN 123) à 50 mg/kg et de l'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg en tant que norbixine dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Tout commentaire du JECFA sur la sécurité de ces niveaux d'utilisation maximum serait utile.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
3.	Azodicarbonamide (SIN 927a)	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53</p>	<p>Motif de la demande : Le groupe de travail physique sur l'alignement a noté le problème de sécurité de cet additif alimentaire et demande sa réévaluation.</p>	1
4.	Bentonite (SIN 558)	<p>Type de demande : Établissement d'un cahier des charges (lead) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53</p>	<p>Base de la demande : Compte tenu du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004), le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <p>i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</p>	3

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</p> <p>(Note : également repris sous le point 11 du tableau 2 ci-dessous, car il est utilisé dans le jus de fruit comme auxiliaire de traitement lors de la clarification).</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
5.	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande : Données en attente - caractérisation et information toxicologique Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53</p>	<p>Base de la demande : Le JECFA a préparé des normes provisoires pour l'extrait de carotte noire sous forme de poudre, lors de sa 87e réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure sur sa sécurité ou établir des normes. Des données supplémentaires de caractérisation et de toxicologie sont requises, à savoir :</p> <p>i. des données concernant la caractérisation complète des composants protéiques, glucidiques, lipidiques, fibreux, minéraux et polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots de chacune des formes liquide et poudre de l'extrait de carotte noire ; et</p> <p>ii. au moins une étude toxicologique de 90 jours sur un extrait bien caractérisé et représentatif du matériau commercialisé.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	2
6.	Extrait de fleur de pois papillon	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : IACM Soutenu par : Canada Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : IACM Sarah Codrea</p>	<p>Base de la demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes pour l'utilisation comme colorant.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		scodrea@iacmcolor.org Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com		
7.	Gomme de caroube (SIN 410)	Type de demande : Données en attente - données toxicologiques provenant d'études sur des animaux néonataux, adéquates pour évaluer la sécurité d'utilisation dans les préparations pour nourrissons. Proposé par : JECFA Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA Fournisseur de données : discussion en cours avec le JECFA	Base de la demande : Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué qu'une discussion était en cours avec l'industrie et que le délai pour la soumission des données pourrait être prolongé. La gomme de caroube a donc été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sous réserve de la confirmation de la fourniture de données par le CCFA50. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	1
8.	Chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920)	Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53	Base de la demande : (voir CX/FA 19/51/6) Il note que deux additifs alimentaires, répertoriés comme agents de traitement de la farine dans le document CXS 152-1985, n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et de l'ascorbate de potassium (SIN 303). Il convient que les deux ne puissent pas être ajoutés à la NGAA puisqu'ils n'ont pas de norme du JECFA. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	3
9.	Sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (SIN 480)	Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53	Base de la demande : Le groupe de travail physique sur l'AGS a discuté de l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pourrait dépasser la DJA. Un observateur a noté qu'il avait effectué un calcul de budget et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner le calcul, qui sera soumis par l'observateur, ainsi que d'autres	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			informations sur l'exposition qui pourraient être disponibles.	
10.	Substances aromatisantes (129 pour les évaluations de sécurité + 29 pour la mise à jour des normes = 158 au total)	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges</p> <p>Proposé par : Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)</p> <p>Soutenu par : États-Unis d'Amérique</p> <p>Année demandée : 2019 à 2021 (CCFA51, CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Base de la demande : Évaluation ou réévaluation de la sécurité, et établissement de normes ou révision des normes, selon le cas.</p> <p><i>Voir les tableaux des arômes qui suivent directement le tableau 1.</i></p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	Non applicable
	Agents aromatisants : (+)Carvone (n° 380.1) et (-)Carvone (n° 380.2)	<p>Type de demande : Données en attente pour finaliser l'évaluation de l'exposition et réviser les normes du JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Base de la demande : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 2 du CX/FA 19/51/3)</p> <p>Des données supplémentaires sont nécessaires pour compléter l'évaluation de l'exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+)-carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources ; • (-)-carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources et données toxicologiques. <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
	Agents aromatisants : (2-méthyl pentanoate d'éthyle (n° 214), cis-3-Hexen-1-ol (n° 315), menthol (n° 427), l-lactate de l-menthyle (n° 433), myrcène (n° 1327), maltol (n° 1480), 2-pentylfurane (n° 1491), 3-(2-Furyl)acroléine (n° 1497), 3-(5-méthyl-2-furyl)-butanal (n° 1500), 2-furylméthylcétone (n° 1503),	<p>Type de demande : réviser les normes du JECFA</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : Avril 2019</p> <p>Fournisseur de données : Japon et IOFI</p> <p>Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Base de la demande : (voir CX/FA 19/51/4 add.2)</p> <p>Demande le réexamen des normes de 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86e réunion du JECFA (énumérés à l'annexe 1 ou à l'annexe 2 du document CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre la norme du JECFA (certains éléments de celle-ci) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.</p>	

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
	3-acétyl-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butén-2-one (n° 1511) et éther furfurylique méthylique (n° 1520)).			
11.	Acide fulvique (dérivé des hydrates de carbone)	<p>Type de demande : Données en attente - (1) données toxicologiques requises ; et (2) données sur les procédés de fabrication et la caractérisation chimique des produits commercialisés.</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53</p>	<p>Motif de la demande : Lors de sa 89e réunion, le JECFA a conclu que les informations toxicologiques fournies étaient inadéquates pour compléter l'évaluation de la sécurité et que les informations chimiques et techniques étaient insuffisantes pour préparer les normes. Le JECFA demande que des données supplémentaires soient fournies. Les données toxicologiques requises comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorption, distribution, métabolisme et excrétion ; ii. toxicité orale de 90 jours à doses répétées chez les rongeurs ; iii. toxicité pour la reproduction sur deux générations ou toxicité étendue pour la reproduction sur une génération ; iv. toxicité pour le développement prénatal ; v. des études supplémentaires, y compris un test in vitro du micronoyau sur des cellules de mammifères, pourraient être nécessaires, en fonction de l'élucidation du ou des articles de commerce et de la fourniture d'informations complètes sur leur composition ; vi. des informations sur le potentiel du matériau à induire une résistance aux antimicrobiens ; et vii. Les niveaux d'utilisation doivent être fournis pour l'estimation de l'exposition par voie alimentaire. 	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>Les données de caractérisation requises comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Des données sur les procédés de fabrication ; et, ii. Caractérisation chimique du ou des articles de commerce. <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
12.	Amylase fongique d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53</p>	<p>Base de la demande : Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires dans le document CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.</p>	2
13.	Gomme gellane (SIN 418)	<p>Type de demande : Données en attente - données caractérisant les trois formes de gomme gellane utilisées dans le commerce. Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : EU Specialty Food Ingredients</p>	<p>Base de la demande : Le JECFA a élaboré des normes provisoires et une DJA lors de sa 87e réunion ; toutefois, des données de caractérisation sont nécessaires pour finaliser les normes. Le JECFA demande que les données supplémentaires soient disponibles d'ici décembre 2021.</p> <p>L'information doit porter sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. une méthode permettant de différencier les trois formes commerciales de la gomme gellane ii. une méthode pour déterminer le degré d'acylation iii. les données de validation des méthodes ci-dessus, y compris la description détaillée de la préparation des échantillons iv. des données provenant de cinq lots commerciaux non consécutifs de matériel utilisant les méthodes validées proposées pour les trois formes de gomme gellane. 	3

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	
14.	Lycopène (synthétique, SIN 160d(i)) ; et de Blakeslea trispora, SIN 160d(iii))	<p>Type de demande : Révision des normes du JECFA en ce qui concerne le paramètre "solubilité".</p> <p>Proposé par : Ingrédients alimentaires de spécialité de l'UE</p> <p>Soutenu par : Royaume-Uni</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : BASF SE Nicola Leinwetter Nicola.leinwetter@basf.com</p> <p>DSM Dirk Cremer dirk.cremer@dsm.com</p>	<p>Base de la demande : Actuellement, les normes exigent l'utilisation de chloroforme pour déterminer ce paramètre des normes. Comme l'utilisation du chloroforme doit être évitée dans la mesure du possible et qu'une alternative plus appropriée a été identifiée, les demandeurs souhaitent obtenir une révision des monographies concernant ce paramètre. Les données de solubilité du lycopène dans un solvant alternatif sont disponibles. Le chloroforme a été évalué par le JECFA lors de sa 23ème session (Rapport TRS 648), une monographie toxicologique a été préparée (FAS 14-JECFA 23/24) et la DJA a été déterminée comme : "à ne pas utiliser".</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	3
15.	Natamycine (SIN 235)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p>Proposé par : Fédération de Russie</p> <p>Année demandée : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex codex@gsen.ru</p>	<p>Base de la demande : La pertinence du maintien de la natamycine dans la NGAA doit être réévaluée, en raison des données émergentes sur le rôle de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne tenaient pas suffisamment compte des effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires s'opposant à la demande soulignent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée</p>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
	Nisine (SIN 234)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : Fédération de Russie Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : A confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex codex@gsen.ru</p>	<p>de conservation des produits et assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p> <p>Motif de la demande : La pertinence du maintien de la nisine dans la NGAA doit être réévaluée, en raison des données émergentes sur le rôle de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne tenaient pas suffisamment compte des effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires s'opposant à la demande soulignent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
16.	ortho-phénylphénol (SIN 231) et ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232)	<p>Type de demande : Réévaluation de la DJA Proposé par : JECFA Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53</p>	<p>Base de la demande : (voir annexe 1 du document CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA : Le Secrétariat du Codex, en consultation avec les secrétariats du JECFA, entreprend une analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et prépare un document plus complet pour examen par le CCFA51, y compris des propositions sur la façon de traiter la question. Il a été noté qu'une</p>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>réévaluation de SIN 231 et SIN 232 pourrait être nécessaire car certaines études indiquent que le sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine qu'estimé précédemment.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
17.	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i))	<p>Type de demande : Révision des normes en ce qui concerne (1) la révision de la teneur en P₂O₅ à "pas plus de 59,0 %" ; et la révision de la valeur maximale du pH à 10,2.</p> <p>Proposé par : CEFIC</p> <p>Soutenu par : Colombie ; Union européenne</p> <p>Année souhaitée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : Frederic Martens Prayon S.A. rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Belgique</p>	<p>Base de la demande:</p> <p>i. Aligner le dosage de P₂O₅ sur "pas plus de 59,0%".</p> <p>Dans la monographie sur le triphosphate de pentasodium préparée lors de la 55e réunion du JECFA (2000) et publiée dans le FNP 52 Add 8 (2000), les valeurs de dosage exprimées en P₂O₅ ne sont pas inférieures à 56,0 % ni supérieures à 58,0 %. Cette valeur maximale de 58,0 % n'est pas réaliste car elle correspond à la teneur théorique en P₂O₅ du triphosphate pentasodique pur à 100 %. Dans la pratique, cette valeur pourrait être souvent dépassée. Il est demandé d'aligner la valeur maximale sur 59,0 % de P₂O₅, comme indiqué dans le règlement (CE) n° EU/231/20125 de la Commission.</p> <p>ii. Aligner la valeur maximale du pH sur 10,2</p> <p>Le pH du FNP 52 Add 8 est de 9,1 à 10,1, alors que la valeur du pH dans la législation européenne est de 9,1 à 10,2. La différence de valeur maximale peut induire en erreur et il est demandé d'aligner la valeur maximale sur 10,2 comme mentionné dans le règlement de la Commission européenne EU/231/2012.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	3
18.	Esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475)	<p>Type de demande : L'exhaustivité des informations pour l'évaluation de la sécurité</p> <p>Proposé par : CCFA51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p>	<p>Base de la demande :</p> <p>Le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA 51 a noté qu'il pourrait y avoir de nouvelles informations disponibles qui pourraient</p>	3

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA52	augmenter la DJA de cet additif alimentaire, demander une éventuelle réévaluation et une augmentation potentielle de la DJA.	
19.	Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique estérifié (SIN 476)	Type de demande Réévaluation de la sécurité Proposé par : FoodDrinkEurope Soutenu par : Colombie ; Union européenne Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Aucune identifiée - la base de la réévaluation est soumise aux données disponibles évaluées lors de la réévaluation de l'EFSA en 2017.	Motif de la demande : En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles donnait lieu à une révision de la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, à une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	1
20.	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 432), Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 433), Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 434), Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 435), Tristearate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 436)	Type de demande : Réévaluation de la sécurité Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53	Base de la demande : Le JECFA a noté, lors de sa 89e réunion, que cinq esters de sorbitan polyoxyéthylénés (polysorbates) ont été évalués par le JECFA lors de sa 17e réunion, et que des normes ont été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à données soit lancé pour leur évaluation complète. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	1
21.	Enzyme protéolytique de <i>Bacillus subtilis</i>	Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53	Base de la demande : Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires dans le document CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.	2
22.	Extrait de romarin (SIN 392)	Type de demande Données en attente - études requises pour (1) la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement ; et (2) déterminer si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs peuvent être reproduits. Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52)	Base de la demande : Des études supplémentaires sur la toxicité pour le développement et sur les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs sont nécessaires pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande une date limite de soumission des données supplémentaires</u>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		Disponibilité des données : Décembre 2022 Fournisseur de données : A confirmer au CCFA53	d'ici décembre 2021, faute de quoi sa DJA sera retirée. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	
23.	Monostéarate de sorbitane (SIN 491) ; tristéarate de sorbitane (SIN 492) ; monolaurate de sorbitane (SIN 493), monooléate de sorbitane (SIN 494) ; monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA53	Base de la demande : Précédemment, une demande a été faite pour réviser les normes des SIN 491, 492 et 495 afin de remplacer la méthode d'identification de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour les SIN 491, 492 et 495 par le test d'identification " indice d'acide, indice d'iode, chromatographie en phase gazeuse ". Toutefois, le JECFA recommande qu'un appel de données soit lancé pour effectuer une réévaluation de la sécurité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les normes pour le groupe peuvent être révisées en fonction des résultats de la réévaluation de la sécurité. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées	1
24.	Extrait de spiruline (SIN 134)	Type de demande : Données en attente - données analytiques Proposé par : JECFA Soutenu par : N/A Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : NATCOL secretariat@natcol.org	Base de la demande : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3) Le JECFA86 a reçu des données analytiques limitées sur l'extrait de spiruline. Pour supprimer la désignation provisoire des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont demandées d'ici décembre 2019: <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète de la composition des produits commerciaux sous forme liquide et en poudre. 	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète de la composition de l'extrait aqueux avant formulation/standardisation. • Méthodes d'analyse validées pour l'identification de la substance avec une spécificité appropriée (y compris les données de validation et les données sur les lots représentatifs). • Méthodes d'analyse validées pour la détermination de la pureté de la substance avec une spécificité appropriée (y compris les données de validation et les données sur les lots représentatifs). <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
25.	Glycosides de stéviol	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité Proposé par : ISC Soutenu par : Colombie ; Pérou Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 (déjà fournies au JECFA) Fournisseur de données : ISC Maria Teresa Scardigli globaloffice@internationalsteviacouncil.org</p>	<p>Base de la demande : La demande vise l'achèvement de l'évaluation de l'innocuité des glycosides de stéviol produits au moyen de nouvelles technologies, qui a été entreprise au cours de la 87e réunion du JECFA, y compris la bioconversion, la fermentation et la glucosylation. Neuf (9) monographies distinctes ont été soumises à l'examen du JECFA lors de la 87e réunion afin d'établir un "cadre" pour les futures évaluations de l'innocuité et pour la préparation de normes pour chaque nouvelle technologie. Ces monographies ont été évaluées par le Comité et, dans le cadre de ce processus, "un cadre a été adopté pour l'élaboration de normes pour les glycosides de stéviol par quatre méthodes de production différentes". En conséquence, des normes pour les glycosides de stéviol produits par de nouvelles méthodes de production ont été élaborées. En outre, le Comité a déterminé lors de la 87e réunion qu'"aucun problème de sécurité n'existe pour les glycosides de stéviol produits par l'une de ces méthodes"</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>aboutissant à des produits d'une pureté $\geq 95\%$ selon les normes existantes". Bien que le Comité ait soutenu le fait qu'"il n'existe aucun problème de sécurité", un avis de sécurité formel pour chaque nouvelle technologie n'a pas été réalisé. Il est donc demandé que la réévaluation s'appuie sur les travaux approfondis menés par le JECFA lors de la 87e réunion concernant la sécurité de chacun des dossiers individuels produits à l'aide des nouvelles technologies.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées.</p>	
26.	Sucroglycérides (SIN 474)	<p>Type de demande : évaluation de l'exposition Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA52 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA52</p>	<p>Base de la demande : Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p>	1
27.	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la demande : Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des expositions alimentaires plus raffinées. Plus précisément, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. des niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les aliments dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles 	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>l'utilisation des FSE et/ou des EOS est autorisée mais dans lesquelles elles ne sont jamais utilisées.</p> <p>Les informations doivent être aussi spécifiques que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou un autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories alimentaires de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles 2 ans après la date de confirmation.</u></p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
28.	Oligoesters de saccharose, type I et type II (SIN 473a)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Base de la demande : Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des expositions alimentaires plus raffinées. Plus précisément, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. des niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les aliments dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des FSE et/ou des EOS est 	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>autorisée mais dans lesquelles elles ne sont jamais utilisées.</p> <p>Les informations doivent être aussi spécifiques que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou un autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories alimentaires de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles 2 ans après la date de confirmation.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
29.	Tannins (tannins œnologiques)	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposé par : CCFA50</p> <p>Année demandée : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA52</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA52</p>	<p>Base de la demande : Afin d'achever son évaluation, le JECFA a besoin d'informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition des tanins provenant de toute la gamme des matières premières ainsi que des procédés utilisés pour leur fabrication ; • Méthode(s) d'analyse validée(s) et données de contrôle de qualité pertinentes ; • Les données analytiques de cinq lots de chaque produit commercial, y compris 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 (arsenic, plomb, fer, cadmium et mercure) ; • La solubilité des produits dans le commerce, selon la terminologie du JECFA ; et 	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> Niveaux d'utilisation, présence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tanins sont utilisés. <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>	
30.	THAUMATIN II	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité Proposé par : CCC Soutenu par : Colombie ; États-Unis d'Amérique Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D. gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Groupe de consultants Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Conseil de contrôle des calories Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>Base de la demande : La protéine THAUMATINE II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit de manière recombinante dans des plantes vertes par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites d'arbres <i>Thaumatococcus daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés dans la nature. L'approvisionnement imprévisible et les préoccupations environnementales concernant les pratiques de production actuelles ont limité l'utilisation élargie des thaumatines, notamment comme édulcorants. Le processus de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines de NOMAD Bioscience produite de manière recombinante dans des plantes vertes telles que l'épinard, la laitue, la betterave rouge et le <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent toutes être cultivées de manière durable et à grande échelle. Le procédé de production de NOMAD produit de la THAUMATINE II avec la même séquence d'acides aminés que la thaumatine II (aussi appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) dans les produits commerciaux. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux normes existantes et comprend quelques impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>démontrée aux niveaux présents. NOMAD demande l'avis du JEFCA concernant la possibilité de modifier la définition et d'étendre les normes des compositions actuelles de thaumatine pour inclure également la norme de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation est approuvée dans l'UE et qu'elle soit couverte par la norme du E957, le procédé utilisé par NOMAD pour fabriquer la THAUMATINE II par recombinaison est différent de celui utilisé pour produire le E957, bien que les protéines de la thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II avec des profils d'impuretés différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés associées) a reçu la classification GRAS de la FDA américaine et est considéré comme sûr pour une utilisation dans toutes les catégories d'aliments définies pour le E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience a donc l'intention de demander au JECFA d'examiner les normes et la détermination de la sécurité de NOMAD, afin que d'autres juridictions réglementaires puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées.</p>	
31.	Dioxyde de titane (SIN 171)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité, et révision des normes si nécessaire Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Non applicable Fournisseur de données : Non applicable</p>	<p>Motif de la demande : L'EFSA a récemment publié une réévaluation du dioxyde de titane, avec les messages clés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En tenant compte de toutes les études et données scientifiques disponibles, le groupe 	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>a conclu que le dioxyde de titane ne peut plus être considéré comme sûr en tant qu'additif alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évaluation a été réalisée selon une méthodologie rigoureuse et en tenant compte de plusieurs milliers d'études, y compris de nouvelles preuves et données scientifiques sur les nanoparticules. • Bien que les preuves d'effets toxiques généraux n'aient pas été concluantes, sur la base des nouvelles données et des méthodes renforcées, le panel n'a pas pu exclure un risque de génotoxicité et n'a donc pas pu établir un niveau de sécurité pour la consommation quotidienne de l'additif alimentaire. <p>Le secrétariat du JECFA a précisé, depuis la publication de la lettre circulaire CL 2021/61-FA, que le JECFA vise d'abord à établir des critères pour les données nécessaires à la réévaluation du dioxyde de titane (probablement en 2022), puis à lancer un appel à données correspondant (probablement en 2023).</p> <p>Problèmes potentiels pour le commerce : L'utilisation du dioxyde de titane comme additif alimentaire devrait être interdite dans l'Union européenne. L'UE informera bientôt ses partenaires commerciaux par le biais d'une notification sanitaire et phytosanitaire (SPS) indiquant les mesures à prendre. Cette révocation présente un potentiel important de perturbation du commerce.</p>	

Le CCFA50¹ a approuvé le système de classement des entrées par ordre de priorité, de la plus haute (1) à la plus basse (3) priorité :

- (1) Réévaluation d'un additif, sur la base d'un problème de sécurité identifié ;
- (2) L'évaluation d'un nouvel additif destiné à être inclus dans la NGAA ; et
- (3) Évaluation d'une modification du cahier des charges.

¹ REP 18/FA, paragraphe 156.

Liste prioritaire de 61 arômes proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires soumis en réponse à la CL 2019/41-FA

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA52	4902		22122-36-7	3-Méthyl-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-Diméthyl-5-propylidène2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4927		934534-30-2	4,7-Décadiénal	I
Soumis au CCFA52	4887		56219-03-5	<i>cis-9-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4918		68820-38-2	Tridec-5-enal	I
Soumis au CCFA52	4886		126745-61-7	<i>cis-6-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4904		115018-39-8	<i>trans-Tétradec-4-énal</i>	I
Soumis au CCFA52	4905		2119671-25-7	Formiate de 2,6-diméthylheptényle	I
Soumis au CCFA52	4885		68820-34-8	<i>trans-5-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4898		41547-29-9	<i>trans-5-Octénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4891		2088117-65-9	Acide (<i>E</i>)-3-méthyl-4-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4917		22032-47-9	Acide (<i>Z</i>)-9-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4926		65398-36-9	(<i>Z</i>)-8-Pentadécénal	I
Soumis au CCFA52	4841		16676-96-3	acétate de <i>cis-5-dodécényle</i>	I
Soumis au CCFA52	4784		57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
Soumis au CCFA52	4939		2180135-09-3	5-(1-éthoxyéthoxy)décanethioate de <i>S-méthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4894		116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
Soumis au CCFA52	4883		556-27-4	<i>S-Allyl-L-cystéine</i> sulfoxyde	II
Soumis au CCFA52	4935		98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
Soumis au CCFA52	4916		124831-34-1	2-Méthyl-3-butène-2-thiol	I
Soumis au CCFA52	4938		2180135-08-2	5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécane-thioate de <i>S-méthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4901		2097608-89-2	<i>S</i> -(3-méthylbut-2-én-1-yl)thiocarbonate de <i>O-éthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4900		64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4914		24963-39-1	disulfure de bis-(3-Méthyl-2-butényle)	III
Soumis au CCFA52	4889		3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4903		26516-27-8	3-méthyl-2-oxopentanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA52	4804		61789-44-4	Mélange d'acide ricinoléique, d'acide linoléique et d'acide oléique	
Soumis au CCFA52	4930		159017-89-7	4-Isopropoxycinnaldéhyde	I
Soumis au CCFA52	4888		1945993-01-0 ; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et de 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
Soumis au CCFA52	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexaméthyl-5,6,7,8-tétrahydronaphtalène-2-yl)éthanone	II
Soumis au CCFA52	4893		4912-58-7	2-Ethoxy-4-(hydroxyméthyl)phénol	I

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA52	4892		4707-61-3	acide <i>cis</i> -2-hexylcyclopropane-acétique	II
Soumis au CCFA52	4890		27841-22-1	3-p-Menthen-7-al	I
Soumis au CCFA52	4928		554-14-3	2-Méthylthiophène	II
Soumis au CCFA52	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophenecarboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA52	4813		1612888-42-2	2-(5-Isopropyl-2-méthyltétrahydrothiophén-2-yl)éthanol	II
Soumis au CCFA52	4884		1569-60-4	6-Methyl-5-hepten-2-ol	I
Soumis au CCFA52	4827		6090-09-1	1-(4-Méthyl-3-cyclohexène-1-yl)-éthanone	I
Soumis au CCFA52	4869		886449-15-6	4-(<i>L</i> -Menthoxo)-2-butanone	II
Soumis au CCFA52	4844		118026-67-8	Acétate de (2E,4E)-2,4-Décadién-1-ol	I
Soumis au CCFA52	4747		91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4913		18478-46-1	3,7-Dimethyl-2-methyleneoct-6-en-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4785		25234-33-7	2-Octyl-2-dodécéanal	II
Soumis au CCFA52	4786		13893-39-5	2-Hexyl-2-décéanal	II
Soumis au CCFA52	4929		60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényl)oxane	III
Soumis au CCFA52	4920		220462-51-9	1-Ethyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
Soumis au CCFA52	4832		108715-62-4	2-(3-Benzoyloxypropyl)pyridine	III
Soumis au CCFA52	4829		616-45-5	2-Pyrrolidone	I
Soumis au CCFA52	4818		1370711-06-0	2-2-buténoate de <i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyle	I
Soumis au CCFA52	4867		18374-76-0	(3S,5R,8S)-3,8-Dimethyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2H-azulen-1-one	II
Soumis au CCFA52	4840		38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
Soumis au CCFA52	4807		1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
Soumis au CCFA52	4906		36687-82-8	Tartrate de L-Carnitine	III
Soumis au CCFA52	4868		61315-75-1	4-(4-Methyl-3-penten-1-yl)-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4896		2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hydroxy-2-phényléthyl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
Soumis au CCFA52	4882		1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cyanométhyl)phényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4899		1622458-34-7 ; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
Soumis au CCFA52	4880		2015168-50-8	2-(4-Éthylphénoxy)- <i>N</i> -(1H-pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophen-2-ylméthyl)acétamide	III
Soumis au CCFA52	4881		1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4877		76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
Soumis au CCFA52	4835		877207-36-8	2,4-Dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III

Liste prioritaire de 68 arômes précédemment proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à considérer pour l'évaluation de la sécurité sanitaire lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, identifiés en réponse à la CL 2020/37-FA

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA43	4074		6321-45-5	Valérate d'allyle	II
Soumis au CCFA43	4072		20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
Soumis au CCFA45	4688		105-82-8	1,1-Dipropoxyéthane	I
Soumis au CCFA43	4432		25334-93-4	(±) Acétaldéhyde éthyl isopropyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4528		6986-51-2	Acétaldéhyde éthyl isobutyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4527		5669-09-0	Acétaldéhyde di-isobutylacétal	I
Soumis au CCFA43	4335		10486-19-8	Tridécane	I
Soumis au CCFA43	4334		1002-84-2	Acide pentadécanoïque	I
Soumis au CCFA43	4336		638-53-9	Acide tridécanoïque	I
Soumis au CCFA43	4010		123-63-7	Paraldéhyde	III
Soumis au CCFA45	4685		7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2H-pyran-2-one	I
Soumis au CCFA45	4673		7370-44-7	<i>delta</i> -Hexadecalactone	I
Soumis au CCFA45	4749		35852-42-7	4-Méthylpentyl-4-méthylvalérate	I
Soumis au CCFA45	4346		180348-60-1	Acétate de 5-méthylhexyle	I
Soumis au CCFA45	4347		850309-45-4	Isovalérate de 4-méthylpentyle	I
Soumis au CCFA45	4343		25415-67-2	4-méthylpentanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4344		2983-38-2	2-éthylbutyrate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4345		2983-37-1	2-éthylhexanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4735		13552-95-9	(4Z, 7Z)-Tridéca-4,7-dienal	I
Soumis au CCFA45	4682		23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphtol	I
Soumis au CCFA45	4742		917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
Soumis au CCFA45	4687		544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
Soumis au CCFA51	4836		137363-86-1	Solution à 10% de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
Soumis au CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Trithiooctane	III
Soumis au CCFA51	4817		38634-59-2	Thioacétate de S-[(méthylthio)méthyle].	I
Soumis au CCFA51	4870		17564-27-1	2-Ethyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
Soumis au CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propanedithioacétate	III
Soumis au CCFA51	4824		1658479-63-0	Acétate de 2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tétrahydrothiophén-2-yl)-éthyle	III
Soumis au CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Allyldithio)butan-2-one	III
Soumis au CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA51	4823		33368-82-0	Disulfure de 1-propényle et de 2-propényle	II
Soumis au CCFA51	4782		1679-06-7 ; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol	I
Soumis au CCFA51	4779		1416051-8-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptan-4-one	I

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
Soumis au CCFA51	4791		22236-44-8	3-(Acétylthio)hexanal	III
Soumis au CCFA51	4769		851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
Soumis au CCFA51	4730		1241905-19-0	Carbonothioate de <i>O-éthyle S-1-méthoxyhexan-3-yle</i>	III
Soumis au CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(Méthylthio)-décanal	I
Soumis au CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Soumis au CCFA51	4761		75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
Soumis au CCFA51	4760		53626-94-1	Thioisobutyrate de prényle	I
Soumis au CCFA45	4745		62439-41-2	(±)-6-Méthoxy-2,6-diméthylheptanal	I
Soumis au CCFA45	4765		1367348-37-5	5-formyloxydécanoate d'éthyle	III
Soumis au CCFA45	4719		110-15-6	Acide succinique	I
Soumis au CCFA51	4871		1962956-83-7	2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)acétate de 2-phénoxyéthyle	I
Soumis au CCFA51	4826		10525-99-8	2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényl)acétate de 3-phénylpropyle	I
Soumis au CCFA51	4810		60563-13-5	Acétate d'éthyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényle)	I
Soumis au CCFA45	4750		65405-77-8	salicylate de <i>cis-3-hexényle</i>	I
Soumis au CCFA45	4700		614-60-8	acide <i>o-trans-coumarique</i>	III
Soumis au CCFA43	4622		61683-99-6	Acétal de propylèneglycol pipéronal	III
Soumis au CCFA43	4606		930587-76-1	2-hydroxypropanoate de 4-formyl-2-méthoxyphényle	I
Soumis au CCFA43	4627		6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
Soumis au CCFA43	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	I
Soumis au CCFA43	4430		99-50-3	Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	I
Soumis au CCFA43	4431		99-06-9	Acide 3-Hydroxybenzoïque	I
Soumis au CCFA43	4618		23495-12-7	Propionate de 2-phénoxyéthyle	III
Soumis au CCFA43	4625		6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4629		5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
Soumis au CCFA43	4620		122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
Soumis au CCFA43	4619		92729-55-0	4-tert-butylphénylacétate de propyle	I
Soumis au CCFA43	4314		61810-55-7	Décanoate de phénéthyle	I
Soumis au CCFA43	2860		94-47-3	Benzoate de phénéthyle	I
Soumis au CCFA43	4438		591-11-7	<i>beta-Angelicalactone</i>	I
Soumis au CCFA43	4195		87-41-2	Phthalide	III
Soumis au CCFA45	4768		67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécénal	I
Soumis au CCFA45	4612		645-62-5	2-Ethyl-2-hexénal	II
Soumis au CCFA45	4616		13019-16-4	2-Hexylidènehexanal	II
Soumis au CCFA45	4486		5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I

Liste prioritaire de 29 arômes proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à considérer pour la révision des normes lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires soumis en réponse à la CL 2020/37-FA

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3862	489		Hexanethioate de <i>S-Méthyle</i>	2003 (session 61)	Le numéro CAS doit être 2432-77-1 ; mettez à jour la formule chimique et le poids moléculaire.
Vieux	4047	1383	67746-30-9	Acétal diéthylique de (<i>E</i>)-2-hexénal	2004 (Session 63)	La norme exige de la clarté. 92% d'isomère 2E et 3-5% d'isomère 2Z
Vieux	3333	1170	551-08-6	3-Butylidènephthalide	2003 (Session 61)	La valeur de l'analyse ne reflète pas actuellement le matériel dans le commerce.
Vieux	2962	755		Isopulegol	2000 (Session 55)	Le numéro CAS actuellement inscrit est celui de l'isomère L, mais la substance est un mélange d'isomères D et L, qui sont mieux représentés par le numéro CAS 7786-67-6.
Vieux	3658	1233	470-67-7	1,4-Cinéole	2003 (Session 61)	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3791	1166	4430-31-3	Octahydrocoumarine	2003 (Session 61)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3849	1411	195863-84-4	3-(<i>L-Menthoxy</i>)-2- méthylpropane-1,2-diol	2004 (Session 63)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	4053	1416	42822-86-6	p-Menthane-3,8-diol	2004 (Session 63)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3927	808	645-13-6	<i>p-Isopropylacétophénone</i>	2001 (Session 57)	Clarté sur la description de l'isomère positionnel
Vieux	2005	810	100-06-1	Acétanisole	2001 (Session 57)	Clarté sur la description de l'isomère positionnel
Vieux	3839	1343	502-61-4	Farnésène (alpha et bêta)	2004 (Session 63)	Le numéro CAS 688330-26-9 décrit mieux le mélange d'alpha et de bêta-farnésène.
Vieux	3478	511		1-Butanethiol	1999 (Session 53)	Le numéro CAS actuellement dans la base de données ne représente pas le 1-Butanethiol. Le numéro CAS qui le représente est 109-79-5.

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3886	1226		Acétate de 8-Ociményle	2003 (Session 61)	Le numéro CAS de cette substance est 197098-61-0. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3790	493		2-(propionyloxy)propionate de méthylthio	2002 (Session 59)	Le numéro CAS de cette substance est 93940-60-4. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3503	520		2, 3, ou 10-Mécaptopinane	2000 (Session 55)	Les numéros CAS de cette substance sont 23832-18-0 ; 6588- 78-9 ; 72361-41-2. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3865	571		Disulfure de méthyle 3-méthyl-1-butényle	2003 (Session 61)	Le numéro CAS de cette substance est 233666-09-6. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3752	933		2-(1'-éthoxy)éthoxypropanoate de potassium	2001 (Session 57)	Le numéro CAS de cette substance est 100743-68-8. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3806	444	156329-82-2	(-)-Menthol carbonate de 1- et 2-propylène glycol	1998 (Session 51)	Le numéro CAS actuellement répertorié dans la base de données a été supprimé par le registre. Le numéro CAS actuel est 30304-82-6.
Vieux	2611	930	598-82-3	Acide lactique	2001 (Session 57)	Le numéro CAS qui figure actuellement dans la base de données a été supprimé par le registre. Les numéros CAS qui représentent cette substance sont 10326-41-7 ; 79-33-4 ; 50-21-5.
Vieux	2044	9	7439-76-7	10-undécénoate d'allyle	1996 (Session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 7493-76-7
Vieux	2514	54	1005-86-2	Formate de géranyle	2003 (Session 61)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 105-86-2
Vieux	2031	4	142-91-8	Heptanoate d'allyle	1996 (Session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit s'agir de 142-19-8
Vieux	2040	1	2408-70-0	Propionate d'allyle	2000 (Session 55)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 2408-20-0
Vieux	3353	1272	151824	Formiate de 3-exényle (mélange <i>cis</i> et <i>trans</i>)	2003 (Session 61)	Il y a une erreur de données dans le champ du numéro CAS. Le numéro CAS correct est 33467-73-1.

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3493	135	34942-91-1	acétate de <i>trans</i> -3-heptényle	1997 (Session 49)	Le numéro CAS de l'isomère trans est 1576-77-8.
Vieux	4479	1973	5413-49-0	Levulinate d'éthyle propylène glycol	2010 (Session 73)	Le numéro CAS correct est 57197-36-1.
Vieux	2721	216	2412-24-1	4-méthylvalérate de méthyle	2000 (Session 55)	Le numéro CAS correct est 2412-80-8
Vieux	2390	273	1321-89-7	2,6-Diméthylheptane	2001 (Session 57)	Le numéro CAS correct est 7779-07-9
Vieux	3809	506	109-79-5	Menthone-8-thioacétate	1999 (Session 53)	Le numéro CAS actuel dans la base de données correspond à une substance différente. Le numéro CAS correct est 94293-57-9.

TABLEAU 2 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande
1.	Acide prolyl endopeptidase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année demandée : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Spécialités alimentaires DSM Mme Paola Montaguti paola.montaguti@dsm.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée dans les processus suivants : brassage de la bière pour réduire la quantité de gluten/gliadines ; production d'alcool de bouche pour optimiser la fermentation ; traitement des protéines pour produire des hydrolysats de protéines sans goût amer ; traitement de l'amidon pour dégrader les peptides qui auraient un effet négatif sur le processus de production et réduire la quantité de gluten/gliadines.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
2.	Charbon actif (charbon actif)	<p>Type de demande : Révision des normes (plomb)</p> <p>Proposé par : CCFA52</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53</p>	<p>Base de la demande : Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>

3.	Adénosine-5'-monophosphate désaminase d' <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Japon Année demandée : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts ashley.roberts@intertek.com</p>	<p>Base de la demande : L'AMP désaminase d'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à être utilisée pendant la transformation des aliments et des boissons pour augmenter la teneur en 5'-monophosphate (5'-IMP) dans les aliments, les boissons ou les ingrédients alimentaires afin de donner ou de renforcer le goût.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
4.	Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène modifié d'alpha-amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Mme Lisa Jensen lisa.jensen@dupont.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est une alpha-amylase thermostable hydrolysant l'amidon, qui réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatinisé, ce qui permet de traiter des matériaux à forte teneur en solides.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
5.	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
6.	Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
7.	Amyloglucosidase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>

		Fournisseur de données : Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com	
8.	Asparaginase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié d' <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Spécialités alimentaires DSM Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Base de la demande : L'enzyme est utilisée dans les produits à base de céréales et de pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, afin de réduire la formation d'acrylamide pendant le traitement. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
9.	Asparaginase de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	Base de la demande : L'enzyme est indiquée comme une enzyme thermotolérante utilisée pour convertir l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation d'acrylamide au cours des processus de cuisson, des processus à base de céréales, de la transformation des fruits et légumes, et de la transformation du café et du cacao. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
10.	Bêta-amylase de <i>Bacillus flexus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com	Base de la demande : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
11.	Bentonite (SIN 558)	Type de demande : Etablissement d'un cahier des charges (lead) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53	Base de la demande : Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i> , le CCCF14 a recommandé que le JECFA : <ul style="list-style-type: none"> i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.

			(Note : également repris sous le point 3 du tableau 1 ci-dessus) Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
12.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com	Motif de la demande : La chymosine catalyse l'hydrolyse, en un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la κ -caséine - la principale protéine du lait. Il s'agit de la première étape clé absolue de toute fabrication de fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et converti en une forme semi-solide par l'action catalytique de coagulants, tels que la chymosine. Par conséquent, le processus de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est la production de fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quarg (fromage blanc) est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des coagulants, comme les chymosines, sont utilisés pour augmenter la viscosité finale du produit. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
13.	Terre de diatomées	Type de demande : Révision des normes (plomb) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53	Base de la demande : Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i> , le CCCF14 a recommandé que le JECFA : i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
14.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produite par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV	Base de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées

		M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	
15.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-24584	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	Base de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
16.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-27588	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	Base de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
17.	Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Spécialités alimentaires DSM Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com	Base de la demande : L'enzyme est utilisée en boulangerie, car elle forme des liaisons inter-protéines dans la pâte, ce qui renforce la pâte et augmente sa capacité de rétention des gaz et améliore ses propriétés de manipulation. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées
18.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Japon Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o : Intertek Shahrzad Tafazoli, MAsc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900 poste 0268	Base de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate, et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont à leur tour ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer un goût savoureux ou umami. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées

19.	Inulinase d' <i>Aspergillus ficuum</i> produite par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire des fructo-oligosaccharides, théoriquement à partir de toutes les matières alimentaires qui contiennent naturellement de l'inuline. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
20.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Base de la demande : La préparation enzymatique de lactase est utilisée comme auxiliaire technologique pendant la fabrication de produits alimentaires pour l'hydrolyse du lactose pendant le traitement du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple afin d'obtenir des produits laitiers à teneur réduite en lactose pour les personnes intolérantes au lactose ainsi que des produits laitiers avec une meilleure consistance et une douceur accrue en raison de l'hydrolyse du lactose pour former du glucose et du galactose. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
21.	Lipase d' <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée comme auxiliaire technologique pendant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse des lipides pendant le traitement des aliments contenant des lipides, par exemple, afin d'améliorer la résistance et la stabilité de la pâte dans la cuisson et d'autres procédés à base de céréales. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
22.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Japon Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée dans le traitement des produits de levure en hydrolysant l'ARN, augmentant ainsi les niveaux de ribonucléotides et améliorant le goût umami. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>

23.	Phospholipase A2 du pancréas de porc exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Spécialités alimentaires DSM Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires, entraînant la formation de lyso-phospholipides qui ont des propriétés émulsifiantes. Cela peut être utile en boulangerie et dans le traitement des œufs pour obtenir des propriétés émulsifiantes supérieures (par exemple, utiles dans les assaisonnements, les pâtes à tartiner, les sauces). En outre, la préparation enzymatique est utilisée pendant le dégommeage des huiles végétales, où les phospholipides peuvent être séparés plus efficacement de l'huile. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
24.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMGS 25520	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Base de la demande : La préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique lors de la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse l'hydrolyse des liaisons peptidiques. L'ajout d'enzyme apporte plusieurs avantages lors de la production de produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte lors du mélange ; - Meilleure machinabilité de la pâte ; - Réduction de la rigidité de la pâte ; - Amélioration de la structure et de l'extensibilité de la pâte pendant l'étape de façonnage ou de moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - la viscosité de la pâte régulière, et - Amélioration de la brièveté de certains produits comme les pains pour hamburgers <p>Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
25.	Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène d'alpha-glucosidase d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt vincent.sewalt@dupont.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois des réactions d'hydrolyse et de transfert lors de l'incubation avec des α-D-gluco-oligosaccharides. Dans la mélasse, les sucres non fermentescibles, notamment le raffinose et le stachyose, sont convertis en saccharose, galactose, glucose et fructose, qui peuvent ensuite être fermentés en alcool. La préparation enzymatique est destinée à être utilisée dans la production d'isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool de bouche, de lysine, d'acide lactique et de MSG. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>

26.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-bêta-D-xylosidiques dans les xylanes, y compris les arabinoxylanes dans diverses matières végétales, notamment les parois cellulaires et l'endosperme des céréales, telles que le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Il est utilisé dans les procédés de cuisson et autres procédés à base de céréales où il améliore les caractéristiques et la manipulation de la pâte. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>
27.	Xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Spécialités alimentaires DSM Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com</p>	<p>Base de la demande : L'enzyme est utilisée dans les procédés de brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales, pour réduire la viscosité du moût et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisée dans les processus de cuisson pour améliorer les caractéristiques et la manipulation de la pâte. Questions pouvant faire l'objet d'échanges : actuellement non identifiées</p>

CONFIRMATION DES REQUÊTES ANTÉRIEURES ET DISPONIBILITÉ DES DONNÉES

En complétant ce formulaire, le **sponsor**, le **fournisseur de données** ou le **membre souteneur** d'une requête formulée dans l'annexe 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. Dans le cas où le **sponsor**, le **fournisseur de données**, ou le **membre souteneur** ne peut être présent physiquement à la réunion, veuillez compléter le formulaire et veuillez noter un formulaire par demande.

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.

Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données.	
Nom de la Substance (ainsi qu'elle apparaît dans l'annexe 3) :	
Est-ce que la requête est toujours effective ? (Oui/Non)	
Est-ce que les données sont disponibles ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez la date la plus rapide selon laquelle les données peuvent être disponibles>
Changer de fournisseur de données ? (Oui/Non)	<Si oui, spécifiez le fournisseur de nouvelles données y compris l'interlocuteur>

(Les données devraient uniquement être soumises en réponse à l'appel de données du JECFA ; **N'**ajouter **PAS** les données destinées au JECFA sous cette forme.)