

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2025/32-FA
Avril 2025

- 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 2026
- 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

Copie au:

Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Courriel: codex@fao.org

DEMANDE D'INFORMATIONS ET OBSERVATIONS

1. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à:
 - i) fournir des observations sur les substances déjà présentes dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (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 (CL):
 - 2.1 Pour soumettre des informations sur de nouvelles substances, prière de se référer à:
Annexe 1 - Critères pour l'inclusion des substances dans la liste prioritaire;
Annexe 2 - Formulaire pour la soumission des substances à évaluer par le JECFA.
 - 2.2 Pour obtenir des informations sur la liste prioritaire, pour laquelle des observations peuvent être formulées, prière de se référer à:
Annexe 3 - Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, soumise à la FAO et à l'OMS pour leur suivi.
 - 2.3 Pour confirmer les demandes précédentes, prière de se référer à :
Annexe 4 – Confirmation de demandes précédentes et disponibilité de données.
3. Les informations et observations, soumises en réponse à cette lettre circulaire, seront examinées à la cinquante-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Annexe 1**CRITÈRES POUR L'INCLUSION DES SUBSTANCES DANS LA LISTE PRIORITAIRE**

(Manuel de procédure du Codex – *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires*)

Pour établir la liste des substances soumises au JECFA à titre prioritaire, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) doit tenir compte des éléments suivants :

- La protection du consommateur du point de vue de la santé et la prévention de pratiques commerciales déloyales;
- Le mandat du CCFA;
- Le mandat du JECFA;
- Le Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius, ses programmes de travail pertinents et les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux;
- La qualité, la quantité, l'adéquation et la disponibilité des données nécessaires pour procéder à une évaluation des risques, y compris des données en provenance des pays en développement;
- La possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables;
- La diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent en découler;
- L'impact sur le commerce international (l'importance du problème, par exemple, à l'échelon international);
- Les besoins et les préoccupations des pays en développement ;
- Les travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

Annexe 2**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 (Prière de fournir une brève justification de la demande s'il s'agit d'une réévaluation)	

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	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 [REP25/FA](#))**LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA**

(Les substances ayant fait l'objet d'une demande de données de la part du JECFA et pour lesquelles aucune donnée supplémentaire n'est requise ont été retirées de la liste prioritaire)

PARTIE A: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
1	ADIPATES	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Défendue par: 53^e session du CCFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Sans objet</p>	<p>Motif de la demande: Les dispositions relatives aux ADIPATES incluses dans le processus par étapes de la NGAA ont été diffusées pour observations par le groupe de travail électronique sur la NGAA et débattues à la 48^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). Il est ressorti des échanges que l'évaluation des risques des adipates avait été réalisée en 1966 par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui n'avait alors pas évalué l'exposition (voir document FA/48 CRD2). Par conséquent, à sa 48^e session, le CCFA a demandé au secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire (CL 2016/9-FA) demandant que des informations sur le niveau d'utilisation dans des catégories d'aliments spécifiques soient fournies au secrétariat du JECFA aux fins de l'évaluation de l'exposition (REP 16/FA, par. 59). Les réponses à la lettre circulaire CL 2016/9-FA ont été compilées dans les documents CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 et FA/49 CRD19.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
2	Palmitate d'ascorbyle (SIN 304)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire. Évaluation de la sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Proposée par: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 mL dans tous les types de préparations couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée. Toutefois, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation. À sa 54^e session, le CCFA a décidé d'élargir sa demande et de solliciter une évaluation complète de la sécurité sanitaire, en particulier pour les nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

		Fournisseur de données: ISDI, secretariat@isdi.org		
3	Acésulfame (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amaranthe (SIN 123), Extraits de rocou, sur base de norbixine (SIN 160b(ii))	Type de demande: Réévaluation de l'exposition Proposée par: 52 ^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Sans objet Fournisseur de données: Conseil international des associations de boissons (ICBA) Maia Jack (mjack@americanbeverage.org)	Motif de la demande: Sur la base du document CRD2 de la 52 ^e session du CCFA, recommandation 27, les questions suivantes ont été posées au JECFA: Le groupe de travail a demandé que le groupe de travail chargé de la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour la 52 ^e session du CCFA envisage l'ajout de la demande suivante à la Liste prioritaire: Partie 1: Le CCFA demande au JECFA de formuler des observations et d'examiner les questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche de l'évaluation par paliers présentées par l'ICBA: 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 amarante (SIN 123) et extraits de rocou, sur base de norbixine (SIN 160b(ii))? 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? 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? 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? 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 d'aliments 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA? Partie 2: Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et le rocou sur base de norbixine (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	1

			<p>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'amaranthe (SIN 123) et 50 mg/kg («sur une base de norbixine») pour le rocou sur base de norbixine (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'amaranthe (SIN 123) à 50 mg/kg et du rocou sur base de norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg en tant que norbixine dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Toute observation du JECFA sur la sécurité sanitaire de ces limites maximales d'utilisation serait utile.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
4	Bentonite (SIN 558)	<p>Type de demande: Établissement de spécifications (plomb) Proposée par: 52^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA: revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite.</p>	3
5	Bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et Bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2025 Fournisseur de données: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>Motif de la demande: Examen de la recommandation 6 du document CRD 2 de la 53^e session du CCFA. Il a été proposé que le secrétariat du JECFA envisage de réévaluer l'exposition, en raison notamment d'incohérences dans les informations relatives aux niveaux d'utilisation dans les catégories d'aliments de la NGAA et les niveaux d'utilisation fournis au JECFA lors d'évaluations précédentes. Le CCFA cherche en outre à obtenir des informations claires sur l'exposition au bêta-apo-8'-caroténal et aux bêta-carotènes, respectivement, afin d'être en mesure d'appliquer les stratégies de gestion des risques qui conviennent. Le secrétariat du JECFA s'est déclaré disposé à examiner les besoins du CCFA dans le cadre de la réévaluation de l'exposition à ces substances.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
6	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande: Données en attente – caractérisation et information toxicologique Proposée par: JECFA</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a préparé des spécifications provisoires relatives aux extraits de carotte noire en poudre à sa 87^e réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure à son innocuité ni établir de spécifications. Une caractérisation et des données toxicologiques supplémentaires sont nécessaires, à savoir:</p>	2

		<p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>i. des données relatives à la caractérisation intégrale des protéines, des glucides, des lipides, de la fibre, des minéraux et des polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots d'extrait de carotte noire; chacun en liquide et en poudre; ii. une étude toxicologique de 90 jours au moins sur un extrait bien caractérisé, représentatif de la substance commercialisée.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
7	Gomme de caroube (SIN 410)	<p>Type de demande: Données en attente – données toxicologiques issues d'études sur des animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer l'innocuité de son emploi dans des préparations pour nourrissons Proposée par: JECFA Année de la demande: 2016 (48^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: ISDI secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: Bien qu'aucune confirmation n'ait été communiquée pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué que des discussions étaient en cours avec l'industrie et que la date limite pour la transmission des données pourrait être reculée; en conséquence, la gomme de caroube a été maintenue dans la Liste prioritaire du JECFA sous réserve de confirmation par le CCFA, à sa 50^e session, de la communication de données. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
8	Sulfosuccinate dioctylique de sodium (SIN 480)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: 51^e session du CCFA Année de la demande: 2019 (51^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: ICBA Maia Jack mjack@americanbeverage.org</p>	<p>Motif de la demande: Le Groupe de travail physique sur la NGAA a examiné l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont mentionné que l'exposition d'un jeune enfant pourrait dépasser la dose journalière admissible (DJA). Un observateur a indiqué qu'il avait effectué un calcul budgétaire et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le Groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner ce calcul, qui doit être remis par l'observateur, ainsi que d'autres informations relatives à l'exposition qui peuvent être disponibles.</p>	1
9	Substances aromatisantes (6 nouvelles propositions, 105 déjà soumises pour évaluation de la sécurité sanitaire, et 10 pour révision de la spécification; voir annexe 2)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) Défendue par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2019 à 2023 (51^e à 53^e sessions du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2021</p>	<p>Motif de la demande: Évaluation ou réévaluation de la sécurité sanitaire, et établissement de spécifications ou révisions de spécifications, le cas échéant. <i>Se reporter aux tableaux des aromatisants à l'annexe 2</i> Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	Sans objet

		Fournisseur de données: IOFI, Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)		
	Agents aromatisants: (+)-carvone (n° 380.1) et (-)-carvone (n° 380.2)	Type de demande: Données en attente pour finaliser l'évaluation d'exposition et réviser les spécifications du JECFA. Proposée par: JECFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	Motif de la demande: (Voir rapport de la 86 ^e session du JECFA ou tableau 2 de CX/FA 19/51/3) Des données supplémentaires sont requises pour achever l'évaluation d'exposition: <ul style="list-style-type: none"> (+)-carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources; (+)-carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources et données toxicologiques. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.	Sans objet
	Agents aromatisants: (2-méthylpentanoate d'éthyle (n° 214), cis-3-hexén-1-ol (n° 315), menthol (n° 427), l-menthyl l-lactate (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-Furyl méthyl cétone (n° 1503), 3-acétyl-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butén-2-one (n° 1511), furfuryl méthyl éther (n° 1520))	Type de demande: révision des spécifications JECFA Proposée par: 51 ^e session du CCFA Année de la demande: 2019 (51 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Avril 2019 Fournisseur de données: Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	Motif de la demande: (Voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demandes de réexamen des spécifications de 16 aromatisants qui avaient été examinées lors de la 86 ^e session du JECFA (inscrits dans la liste de l'annexe 1 ou dans celle de l'annexe 2 de CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre la spécification JECFA (certains de ses points) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.	Sans objet
10	Bleu de gardénia (SIN 165)	Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications	Motif de la demande: Le bleu de gardénia est un colorant destiné à ajouter ou à restaurer la couleur des aliments. Ce faisant, il confère des couleurs bleues, vertes, violettes ou brunes aux denrées alimentaires,	2

		<p>Proposée par: Japon Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Groupe d'intérêt bleu de gardénia (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organisateur représentant) Minoru Iniwa Courriel: minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Téléphone: +81-6-6333-0521 Masayuki Nishino Courriel: mnisino@saneigenffi.co.jp Téléphone: +81-6-6333-0521 Riken Vitamin Co., Ltd. (organisateur) Nobuo Dotsu Glico Nutrition Co., Ltd. (organisateur) Teruhisa Okabe</p>	<p>améliorant ainsi les propriétés organoleptiques de ces denrées qui, autrement, ne sont pas colorées ou dont la couleur a été altérée par la transformation et doit être restaurée. Les limites maximales d'utilisation proposées sont fondées sur la quantité de colorant technologiquement nécessaire pour obtenir l'effet désiré dans les différents aliments et sont décrites en détail dans la réponse à la lettre circulaire CL 2021/81-FA. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
11	Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle	<p>Type de demande: Établissement de spécifications Proposée par: CCNFSDU Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et Biopolymer International secretariat@biopolymer-international.com (membre d'EUSFI)</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation proposée de la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle en tant qu'épaississant et stabilisant dans les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons, à raison de 5 mg/100 mL limitée aux préparations liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, est technologiquement justifiée. Il est également convenu de demander au CCFA d'envisager d'inclure l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 13.1.3 de la NGAA «Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers» une fois que les normes de l'additif alimentaire auront été jugées «complètes», notant les travaux en cours du CCFA sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 72-1981 avec la NGAA ainsi que le statut de spécification «provisoire» pour cet additif alimentaire. À sa 43^e session, le CCNFSDU (CX/FA 23/53/2) a demandé qu'à sa 53^e session, le CCFA de procéder à l'établissement d'une spécification pour la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
12	Glycolipides	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p>	<p>Motif de la demande: Les glycolipides améliorent la qualité des boissons et contribuent à garantir la sécurité des produits grâce à la préservation antimicrobienne. Les glycolipides peuvent empêcher la détérioration des</p>	2

		<p>Proposée par: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) Défendue par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Berit Dockter Direction générale des affaires scientifiques et réglementaires International Food Additives Council bdockter@foodingredientfacts.org Robert Rankin Directeur exécutif International Food Additives Council rrankin@foodingredientfacts.org Andrea Bosse Direction générale des affaires réglementaires Lanxess Corporation Andrea.Bosse@lanxess.com</p>	<p>boissons causée par les microorganismes de détérioration, prolongeant ainsi la durée de conservation et réduisant les déchets alimentaires. Enjeux possibles pour le commerce: Les pays qui se réfèrent au JECFA/Codex pour leurs dispositions nationales en matière d'additifs alimentaires, notamment les pays d'Afrique, de la région Asie-Pacifique, du Conseil de coopération du Golfe, d'Amérique latine et d'Amérique du Sud, n'autorisent pas les produits contenant des glycolipides à l'heure actuelle.</p>	
13	<p>Phosphates</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)) • Hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)) • Phosphate trisodique (SIN 339(iii)) • Dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)) • Phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)) • Phosphate tripotassique (SIN 340(iii)) 	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire. Évaluation de la sécurité sanitaire, notamment en ce qui concerne la consommation par des nourrissons de moins de 12 semaines. Proposée par: CCNFSDU Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2025 Fournisseur de données: International Special Dietary Foods Industries (ISDI) Secretariat@isdi.org</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation des phosphates (SIN 339(i), 339(ii) et 339(iii) et SIN 340(i), 340(ii) et 340(iii)) comme régulateurs d'acidité à 45 mg/100 mL en tant que phosphore, seuls ou en combinaison et dans les limites pour le sodium, le potassium et le phosphore de la section 3.1.3 (e) de la norme CXS 72-1981, dans tous les types de préparations, était justifiée d'un point de vue technologique. Cependant, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

14	Esters polyglycérols de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476)	<p>Type de demande: réévaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: FoodDrinkEurope</p> <p>Défendue par: Colombie; Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: FoodDrinkEurope</p>	<p>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 justifiait de réviser la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
15	monolaurate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 432), monooléate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 433), monopalmitate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 434), monostéarate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 435) et tristearate polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 436)	<p>Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA) info@efema.org</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa 89^e réunion, le JECFA a noté que cinq esters de sorbitane polyoxyéthylénés (polysorbitates) avaient été évalués par le JECFA lors de sa 17^e réunion et que des spécifications avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à communication de données soit lancé pour leur évaluation complète.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
16	Extrait de romarin (SIN 392)	<p>Type de demande: Données en attente – études requises pour 1) établir la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement; et 2) déterminer si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles peuvent être reproduits.</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: Des études supplémentaires visant la toxicité sur le développement et les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles sont requises pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande de fixer une date limite de communication des données supplémentaires à décembre 2021, à défaut de quoi, sa DJA sera retirée.</u></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

		<p>1. EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu severin.mueller@givaudan.com ou</p> <p>2. Intertek barbara.nikiel@intertek.com</p>		
17	Silice amorphe (SIN 551)	<p>Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire de la silice amorphe (SIN 551), y compris l'évaluation toxicologique, l'évaluation de l'exposition et les spécifications</p> <p>Proposée par: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)</p> <p>Défendue par: États-Unis d'Amérique</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) Association of Synthetic Amorphous Silica Producers (ASASP), groupe sectoriel du Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be Synthetic Amorphous Silica and Silicate Industry Association (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com Berit Dockter Direction générale des affaires scientifiques et réglementaires International Food Additives Council bdockter@foodingredientfacts.org Robert Rankin Directeur exécutif International Food Additives Council rrankin@foodingredientfacts.org</p>	<p>Motif de la demande: La silice amorphe (SIN 551) est autorisée dans une variété de catégories d'aliments en tant qu'antiagglomérant, antimoissant et support. Le SIN 551 fournit des propriétés antiagglomérantes pour empêcher la formation de grumeaux dans les denrées alimentaires pulvérulentes. Le SIN 551 sert également de support pour faciliter la manipulation et l'application d'additifs alimentaires, d'enzymes alimentaires, d'arômes et de nutriments.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: Les questions relatives à la taille des particules de silice ont affecté l'évaluation des données de toxicité disponibles. Des questions similaires concernant le dioxyde de titane ont conduit au retrait de son autorisation en tant qu'additif alimentaire dans plusieurs juridictions. Les perturbations commerciales qui en ont résulté sont citées comme une base importante pour la priorité qu'accorde actuellement le JECFA à la réévaluation de la sécurité du dioxyde de titane (voir Réponses à la CL 2021/61-FA à la 52^e session du CCFA).</p>	1

18	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)	<p>Type de demande: Réévaluation de la sécurité sanitaire et révision des spécifications</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: EU Specialty Food Ingredients (EUSFI) Avenue de Tervuren 13, 1040 Bruxelles (Belgique) info@specialtyfoodingredients.eu et EFEMA info@efema.org</p>	<p>Motif de la demande: Une demande de révision des spécifications de SIN 491, SIN 492 et SIN 495 avait été précédemment déposée afin de remplacer la méthode de définition de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, SIN 492 et SIN 495 par le test «valeur d'acidité, valeur de l'iodurie, chromatographie en phase gazeuse». Toutefois, le JECFA recommande d'émettre un appel à communication de données afin de procéder à une réévaluation de l'innocuité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les spécifications du groupe peuvent être révisées en l'attente des résultats de la réévaluation d'innocuité</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
19	Glycosides de stéviol	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: ISC</p> <p>Défendue par: États-Unis d'Amérique</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Brendan Naulty, Responsable commercial, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta (Géorgie, États-Unis). 30901 Le fabricant est représenté par: Maria Teresa Scardigli, Directrice exécutive, ISC Siège mondial, avenue de Tervuren 188A-1150 Bruxelles (Belgique)</p>	<p>Motif de la demande: Les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique (ce qu'on désigne généralement bioconversion) ont été évalués lors de la 87^e réunion du JECFA (2019). Les spécifications produites comprenaient plusieurs méthodes de fabrication à l'annexe 3. Les spécifications décrivent l'organisme de production d'enzymes acceptable et la source de gènes. Une méthode de fabrication similaire a été mise au point pour produire des glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique en utilisant 1. d'autres sources de gènes pour modifier l'<i>E. coli</i> afin de fabriquer les enzymes qui transforment un extrait de stévia en rebaudiside M et 2. une enzyme supplémentaire. La méthode de fabrication supplémentaire est demandée pour évaluation. Le nouveau processus de production par modification enzymatique aboutit à une norme identique et, par conséquent, aucune modification des normes relatives aux glycosides de stéviol n'est demandée, ni des catégories de denrées alimentaires ou des niveaux d'utilisation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	3
20	Sucroglycérides (SIN 474)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition</p> <p>Proposée par: 51^e session du CCFA</p> <p>Année de la demande: 2019 (51^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2027</p> <p>Fournisseur de données: ICBA</p>	<p>Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition.</p>	1

21	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	<p>Type de demande: Données en attente – évaluation d'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires plus affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les degrés caractéristiques, moyens ou élevés d'utilisation des produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés; ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de saccharose est autorisée mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés. <p>Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout 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 d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation.</u></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
22	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de demande: Données en attente – évaluation d'exposition Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2027 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le groupe de travail physique sur la NGAA de la 51^e session du CCFA à demander une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires plus affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les niveaux caractéristiques, moyens ou élevés d'utilisation des produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés; ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de 	1

			<p>saccharose est autorisée mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés.</p> <p>Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout 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 d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition deux ans après la date de confirmation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
23	Concentré tocophérol, mélangé (SIN 307b)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire.</p> <p>Examen de la sécurité sanitaire, y compris de la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Proposée par: CCNFSDU</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2025</p> <p>Fournisseur de données: ISDI</p>	<p>Motif de la demande: À sa 43^e session, le CCNFSDU est convenu que l'utilisation du concentré tocophérol, mélangé (SIN 307b) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 mL dans tous les types de préparations destinées aux nourrissons couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p> <p>Toutefois, le JECFA n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1
24	THAUMATINE II	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire</p> <p>Proposée par: Calorie Control Council (CCC)</p> <p>Définie par: Colombie; États-Unis d'Amérique</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Karima Kendall Direction générale, Science et nutrition Calorie Control Council kkendall@caloriecontrol.org Robert Rankin Président Calorie Control Council</p>	<p>Motif de la demande: La protéine THAUMATINE II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit par recombinaison dans des végétaux verts par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites des 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'imprévisibilité de l'offre et des préoccupations environnementales concernant les modes de production actuels ont freiné l'élargissement de l'utilisation des thaumatines, notamment comme édulcorants. Le procédé 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 par recombinaison dans les végétaux verts que sont l'épinard, la laitue, la betterave rouge et le <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent tous être cultivés sur un mode durable et à grande échelle. La THAUMATINE II obtenue par le procédé de production de NOMAD possède la même séquence d'acides aminés que la</p>	2

		rarkin@caloriecontrol.org Yuri Gleba PDG NOMAD Bioscience GmbH gleba@nomadbioscience.com	<p>thaumatine II (aussi appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) présente dans les produits commercialisés. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux spécifications existantes et présente des impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été démontrée aux niveaux actuels. NOMAD demande l'avis du JECFA concernant la possibilité de modifier la définition et d'étendre les spécifications des compositions actuelles de thaumatine afin d'y inclure la spécification de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation dans l'UE est approuvée, et qu'elle soit couverte par la spécification E957, le procédé utilisé par NOMAD pour la fabrication de la THAUMATINE II par recombinaison est différent de celui que l'on utilise pour produire E957, bien que les protéines de thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II présentant des profils d'impuretés différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés) a reçu la classification GRAS de la FDA des États-Unis et on le considère comme sûr pour une utilisation dans toutes les classes d'aliments définies pour E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience souhaite donc demander au JECFA d'examiner la spécification de NOMAD et sa détermination d'innocuité, afin que d'autres autorités de réglementation puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
25	PROPYLÈNE GLYCOL (SIN 1520)	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire Proposée par: 54^e session du CCFA Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA) Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: Le propylène glycol est utilisé en tant que support, émulsifiant, agent d'enrobage et humectant dans les produits alimentaires. Le Comité demande une réévaluation de la sécurité sanitaire de l'emploi du propylène glycol en tant que support dans les aliments en général, et plus spécifiquement de l'emploi en tant que support d'aromatisant dans FC 14.1.4.</p> <p>Du fait de préoccupations liées à une possible exposition pour un emploi à la limite maximale proposée de 3 000 mg/L dans la catégorie d'aliments 14.1.4, à sa 54^e session, le CCFA est convenu de demander que l'évaluation du JECFA tienne également compte du niveau d'utilisation de 1 000 mg/L afin de comparer l'impact de ces deux niveaux d'utilisation sur l'évaluation globale.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	1

* Degré de priorité d'après REP18/FA, paragraphe 156.

PARTIE B: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
1.	Charbon actif (charbon actif)	Type de demande: Révision des spécifications (plomb) Proposée par: 52 ^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP	Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14 ^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA: revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
2.	Terre de diatomée	Type de demande: Révision des spécifications (plomb) Proposée par: 52 ^e session du CCFA Année de la demande: 2021 (52 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: USP	Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004), à sa 14 ^e session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a recommandé que le JECFA: revoie les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif; évalue les données disponibles pour soutenir l'élaboration d'une spécification relative au plomb pour la bentonite. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
3.	Alpha-amylase (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95 ^e session du JECFA Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53 ^e session du CCFA) Disponibilité des données: À confirmer à la 55 ^e session du CCFA Fournisseur de données:	Motif de la demande: À sa 95 ^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l' α -amylase (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> , lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications. À sa 95 ^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité: <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation;

			<ul style="list-style-type: none"> définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
4.	Alpha-amylase (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
5.	Alpha-amylase (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p>

		Fournisseur de données:	<p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
6.	Amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • données de digestibilité requises pour achever l'évaluation de l'allergénicité; • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'amyloglucosidase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité de l'amyloglucosidase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

7.	Asparaginase (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – Évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
8.	Bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données:</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a établi une DJA temporaire «non spécifiée» pour la β-amylase (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. La DJA «non spécifiée» a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des spécifications.</p> <p>À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la β-amylase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité de la β-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce.

			<p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
9.	Protéase de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité lors de l'utilisation comme auxiliaire technologique et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Atsushi Kawahara (Direction générale de l'assurance qualité) Courriel: akawahara@hbi-enzymes.com Tél.: +81-790-64-1201; télécopie: +81-790-64-1202</p>	<p>Motif de la demande: La protéase neutre peut être utile dans la transformation de toutes les matières premières alimentaires qui contiennent naturellement des protéines. En décomposant les protéines contenues dans la matière première, elle est efficace dans la production de pain, de préparations pour nourrissons, de bière, de boissons maltées et de spiritueux dont la teneur en alcool est égale ou supérieure à 15 pour cent. Elle est également utilisée pour donner du goût aux soupes et aux bouillons, aux sauces et aux produits similaires, ainsi qu'aux produits salés prêts à consommer avec des digestats de protéines tels que l'extrait de levure.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
10.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Motif de la demande: La chymosine catalyse l'hydrolyse, en un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la κ-caséine, soit la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape essentielle de toute fabrication de fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et transformé sous une forme semi-solide par l'action catalytique de gélifiants, dont la chymosine. Par conséquent, le procédé de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est celui du 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 gélifiants, comme les chymosines, servent à augmenter la viscosité finale du produit.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
11.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-24584	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en pâtisserie.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

		<p>Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	
12.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche B. <i>subtilis</i> LMG S-27588	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en boulangerie-pâtisserie. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
13.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2021 (52^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o Intertek, Shahrzad Tafazoli, +1 905 542-2900 ext. 0268</p>	<p>Motif de la demande: Cette 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 de la saveur ou un goût umami. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
14.	Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV, Olivier Maigret omaigret@puratos.com</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, en théorie à partir de tous aliments qui contiennent de l'inuline naturellement. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
15.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: Novozymes A/S, Péter Szijjártó phva@novozymes.com</p>	<p>Motif de la demande: Cette préparation d'enzyme lactase sert d'auxiliaire technologique dans la fabrication des aliments, pour hydrolyser le lactose durant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple, pour obtenir des produits laitiers pauvres en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers de meilleure consistance et d'une douceur accrue, par hydrolyse du lactose et formation de glucose et de galactose.</p>

			<p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
16.	Phospholipase A2 (PLA2) de pancréas porcins exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA Proposée par: JECFA Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA) Disponibilité des données: Décembre 2024 Fournisseur de données: DSM</p>	<p>Motif de la demande: En raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps, le JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation à sa 95^e session. Les participants ont recommandé que l'évaluation de cette préparation enzymatique soit poursuivie lors d'une prochaine session.</p> <p>Le JECFA, à sa 95^e session, a demandé à son secrétariat de prier instamment le promoteur et les membres du Codex de veiller à ce que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste prioritaire du JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2; • données de digestibilité pour des préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2; • les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations d'enzymes PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité PLA2 fourni dans le dossier; • des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais); • définition d'une unité pour l'activité PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous les produits disponibles sur le marché. <p>Notez la demande du JECFA au secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA sont disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la Liste prioritaire du CCFA JECFA.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

17.	Protéase aqualysine 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (49^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Puratos NV Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses des liens peptidiques. L'ajout de l'enzyme comporte plusieurs atouts dans la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - développement plus rapide de la pâte lors du mélange; - meilleur usinage de la pâte; - moindre rigidité de la pâte; - amélioration de la structure et de l'étirabilité de la pâte à l'étape du façonnage ou du moulage; - uniformité du produit de boulangerie-pâtisserie; - viscosité régulière de la pâte; - amélioration de la brioche de certains produits comme les pains à hamburger. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
18.	Ribonucléase de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications – Évaluation par le JECFA (92^e session)</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Mars 2025</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Hiromichi Yoshida (hiromichi_yoshida@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa récente évaluation de la ribonucléase P, la 92^e session du JECFA a noté que la ribonucléase P peut également être produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer la sécurité de la ribonucléase P produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
19.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande: Données en attente pour terminer l'évaluation – évaluation à la 95^e session du JECFA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2023 (53^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à la 55^e session du CCFA</p>	<p>Motif de la demande: À sa 95^e session, le JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage; • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici à la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

			Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.
20.	Lipase d'acylglycérol de <i>Penicillium crustosum</i> exprimée dans <i>Penicillium crustosum</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme est utilisée dans le traitement du lait pour hydrolyser les liaisons ester des monoglycérides et diglycérides afin de libérer les acides gras et le glycérol. Ce traitement produit du fromage modifié par voie enzymatique, des produits laitiers modifiés par voie enzymatique et permet d'améliorer la saveur. Cette enzyme est aussi utilisée dans le traitement des graisses et des huiles en vue d'améliorer la pureté relative des triglycérides dans l'huile.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
21.	Lipase de triacylglycérol de <i>Limtongozyma cylindracea</i>	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Yasuhiro Nomura (yasuhiro_nomura@amano-enzyme.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse des lipides en acides gras et mono-, diglycérides ou glycérol. Elle est utilisée dans le traitement du lait afin de produire du fromage modifié par voie enzymatique et des produits laitiers modifiés par voie enzymatique, et pour améliorer la saveur en augmentant les acides gras libres. Elle sert au traitement des graisses et huiles en vue de produire des acides gras insaturés comme l'acide docosahexaénoïque (DHA) et l'acide eicosapentaénoïque (EPA), à la production d'acides gras libres, et, en boulangerie-pâtisserie, à la production de monoglycérides agissant comme qu'émulsifiants permettant d'améliorer la stabilité et l'élasticité de la pâte.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>
22.	Transglutaminase (EC 2.3.2.13) dérivée de la souche <i>Streptomyces mobaraensis</i> M2020197	<p>Type de demande: Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Chine</p> <p>Année de la demande: 2024 (54^e session du CCFA)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2024</p> <p>Fournisseur de données: Marco Marcucci, Direction R&D Dongsheng Biotech (Taixing) Co., Ltd. No. 91-92 Junmin Road, Huangqiao, Taixing, Taizhou, Jiangsu (Chine) Shahrzad Tafazoli Intertek Health Sciences Inc. 2233 Argentia Road, Suite 201</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme est utilisée pour traiter les aliments et boissons afin de catalyser la formation de liaisons réticulées entre les résidus de glutamine et de lysine au sein des protéines alimentaires et entre elles. Cette réticulation accroît la taille et la structure des protéines alimentaires, ce qui modifie les propriétés physiques des aliments comme la résistance, la texture et la rétention d'humidité.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>

	Mississauga, Ontario (Canada) L5N 2X7
--	---------------------------------------

PARTIE C: Arômes proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, à examiner lors de la 54^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

C.1- Six (6) nouvelles propositions d'arômes pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA

Historique CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	3038	126-14-7	Octaacétate de saccharose	III
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	3811	20702-77-6	Néohespéridine dihydrochalcone	III
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4825	2277-20-5	(E)-6-nonéнал	I
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4943	111-20-6	Acide décanedioïque	I
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4944	6402-36-4	Acide trans-2-dodécènedioïque	I
<i>Proposition de nouvel arôme présentée à la 54^e session</i>	4945	174155-46-5	cis-8-décéнал	I

C.2- Cent cinq (105) arômes précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA

Historique CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Soumis à la 51^e session</i>	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -mentha-1,8-diéन-7-al (perillaldéhyde)	

<i>Soumis à la 43^e session</i>	4074	6321-45-5	Valérate d'allyle	\
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltetrahydro-2 <i>H</i> -pyran-2-one	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4673	7370-44-7	<i>Delta</i> -hexadécanolactone	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2 <i>H</i>)-naphthol	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4742	917750-72-2	1-(2-hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4687	544409-58-7	(±)-3-hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4836	137363-86-1	Solution à 10 % de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4842	911212-28-7	2,4,5-trithiaoctane	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4817	38634-59-2	Thioacétate de S-(méthylthio)méthyle	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4870	17564-27-1	2-éthyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4828	729602-98-6	Dithioacétate de 1,1-propane	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4824	1658479-63-0	2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tetrahydrothiophén-2-yle)-éthyl acétate	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4843	1838169-65-5	3-(allyldithio) butan-2-one	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4822	61407-00-9	2,6-dipropyl-5,6-dihydro-2 <i>H</i> -thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4823	33368-82-0	Disulfure de 1-propényle 2-propényle	II
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4782	1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanethiol	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4779	1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4792	548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4791	22236-44-8	3-(acétylthio)hexanal	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4769	851768-51-9	5-mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4730	1241905-19-0	<i>o</i> -éthyl S-1-méthoxyhexan-3-yl carbonothioate	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4734	1256932-15-6	3-(méthylthio)-décanal	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4733	1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4761	75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
<i>Soumis à la 51^e session</i>	4760	53626-94-1	Prenyl thioisobutyrate	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4700	614-60-8	<i>Acide o-trans-coumarique</i>	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4622	61683-99-6	pipéronal-propylèneglycolacétal	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4618	23495-12-7	Propinate de 2-phénoxyéthyle	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4625	6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyl acétal	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4619	92729-55-0	4-tert-butylphénylacétate de propyle	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4314	61810-55-7	Décanoate de phénéthyle	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	2860	94-47-3	Benzoate de phénéthyle	I

<i>Soumis à la 43^e session</i>	4438	591-11-7	Bêta-angelicalactone	I
<i>Soumis à la 43^e session</i>	4195	87-41-2	Phtalide	III
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4768	67936-13-4	2,6,10-triméthyl-9-undécénal	I
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4612	645-62-5	2-éthyl-2-hexénal	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4616	13019-16-4	2-hexylidènehexanal	II
<i>Soumis à la 45^e session</i>	4486	5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4902	22122-36-7	3-diméthyl-2(5H)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4784	57548-36-4	(±)-4-hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4939	2180135-09-3	S-méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)décane-thioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4894	116229-37-9	2-mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4883	556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4935	98139-71-0	3-méthylbutane-1,3-dithiol	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4916	124831-34-1	2-méthyle-3-butén-2-thiol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4938	2180135-08-2	S-méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)tetradécane-thioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4901	2097608-89-2	O-éthyl S3-méthoxyhexan-2-yl carbonothioate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4900	64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4914	24963-39-1	bis-(3-méthyl-2-butényl)disulfure	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4889	3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4930	159017-89-7	4-isopropoxycinnamaldéhyde	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4888	1945993-01-0; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-hexaméthyl-5,6,7,8-tetrahydronaphthalén-2-yl)éthanone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4892	4707-61-3	Acide <i>cis</i> -2-hexylcyclopropaneacétique	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4890	27841-22-1	3- <i>p</i> -menthén-7-al	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4928	554-14-3	2-méthylthiophène	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophèncarboxaldéhyde	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4813	1612888-42-2	2-(5-isopropyl-2-méthyltetrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4884	1569-60-4	6-méthyl-5-heptén-2-ol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4827	6090-09-1	1-(4-méthyl-3-cyclohexén-1-yl)-éthanone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4869	886449-15-6	4-(<i>L</i> -menthoxy)-2-butanone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4844	118026-67-8	Acétate de (2 <i>E</i> ,4 <i>E</i>)-2,4-décadién-1-ol	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undécadién-1-ol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4913	18478-46-1	3,7-diméthyl-2-méthylèneoct-6-en-1-ol	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4785	25234-33-7	2-octyle-2-dodécénal	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4786	13893-39-5	2-hexyle-2-décénal	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4929	60857-05-8	4-méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényle)oxane	III

<i>Soumis à la 52^e session</i>	4920	220462-51-9	1-éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4832	108715-62-4	2-(3-benzyloxypropyl)pyridine	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4829	616-45-5	2-pyrrolidone	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4818	1370711-06-0	<i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyl 2-2-buténoate	I
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4867	18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-diméthyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2 <i>H</i> -azulen-1-one	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4807	1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4906	36687-82-8	Tartrate <i>L</i> -Carnitine	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4868	61315-75-1	4-(4-méthyl-3-pentén-1-yle)-2(5 <i>H</i>)-furanone	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-hydroxy-2-phényléthyle)-2-isopropyle-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(cyanométhyl)phényle)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4899	1622458-34-7; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yle)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4880	2015168-50-8	Acétamide 2-(4-éthylphénoxy)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophén-2-ylméthyle)	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
<i>Soumis à la 52^e session</i>	4835	877207-36-8	2,4-dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4948	1129-69-7	2-hexylpyridine	II
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4958	2308574-23-2	4-Formyl-2-méthoxyphényl <i>l</i> -menthyl glutarate	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4959	301310-73-6; 79894-05-6	9-Dodécén-12-olide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4960	13474-59-4	<i>trans</i> - <i>alpha</i> -bergamotène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4961	2369713-22-2	4-méthyltridéca-2 <i>E</i> ,4-diéнал	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4965	1622458-32-5	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> - benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)isonicotinamide	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4966	6137-11-7	4-méthylheptan-3-one	II
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4967	483-76-1	<i>delta</i> -Cadinène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4970	2413115-68-9	2-méthyl-1-(2-(5-(<i>p</i> -tolyl)-1 <i>H</i> -imidazol-2-yl)pipéridin-1-yl)butan-1-one	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4971	18794-84-8	<i>bêta</i> -Farnésène	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4972	23060-14-2	Diéthyl mercaptosuccinate	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4973	2411762-60-0	Acétate de 3-mercapto-3-méthyl-1-pentyle	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4974	23986-74-5	Germacrène D > 85 %	I

<i>Soumis à la 53^e session</i>	4977	65210-18-6	10-hydroxy-4,8-diméthyl-déc-4-éнал	I
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazinane	III
<i>Soumis à la 53^e session</i>	4980	2415657-73-5	Mélange de (8Z,11Z)-heptadéca-8,11-diéнал et (Z)-heptadéc-8-éнал	I

C.3- Ajouts prioritaires de dix (10) composés proposés pour modification des spécifications au titre de la Liste prioritaire du JECFA

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-méthylthio)propanol	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique, la description de la solubilité et potentiellement la pureté ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-éthyl-4-méthyl-2-dithiolane	2000 (55 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3897	510	75-33-2	2-propanethiol	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3475	543	828-26-2	Trithioacétone	2001 (57 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2911	896	120-57-0	Pipéronal	2001 (57 ^e session)	Achevé	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -mentha-1,8-diéнал-7-al	2018 (86 ^e session)	Achevé	La spécification de pureté, la valeur d'acidité et la densité spécifique ne correspondent pas à celles du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2349	1093	622-45-7	Acétate de cyclohexyle	2002 (59 ^e session)	Achevé	La densité spécifique ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	2467	1529	97-53-0	Eugéнал	2005 (65 ^e session)	Achevé	La gamme de densité ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	4321	1763	116505-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-diméthyl-1,3,5-dithiazine	2007 (68 ^e session)	Achevé	Le point de fusion ne correspond pas à celui du matériau dans le commerce.
Ancien	3507	49	2050-01-3	Isobutyrate d'isoamyle	1997 (49 ^e session)	Achevé	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.

PARTIE D: AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES À SUPPRIMER DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA**Auxiliaire technologique à supprimer de la liste prioritaire pour évaluation de l'innocuité et établissement de normes**

<p>Endo-1,4-β-xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produite par <i>B. subtilis</i>, souche LMG S-27588</p>	<p>Type de demande: Évaluation de l'innocuité et établissement des normes</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur des données: Puratos NV, Mr. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en arabinoxylane oligosaccharides, présentant des avantages technologiques en boulangerie-pâtisserie.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
---	---	---

Annexe 4

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'appendice 3, peut indiquer si la requête est toujours effective, et si les données pour soutenir la requête sont actuellement disponibles. L'opportunité pour confirmer ou interrompre plus tard les demandes sera toujours disponible dans le groupe de travail intra session de la liste prioritaire du JECFA. 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 considérer un formulaire par demande.

Les sponsors et les fournisseurs de données devront compléter cette annexe de façon détaillée, en mettant à jour les noms et les courriels le cas échéant.

<i>Et une réponse négative à quelques unes des questions (à savoir «Est-ce que la requête est toujours effective?» et «Est-ce que les données sont disponibles?») 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.</i>	
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)	<i><Si oui, spécifiez la date la plus rapide selon laquelle les données peuvent être disponibles></i>
Changer de fournisseur de données ? (Oui/Non)	<i><Si oui, spécifiez le fournisseur de nouvelles données y compris l'interlocuteur></i>

(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.)