



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

QUESTIONS PARTICULIÈRES ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET SOULEVÉES LORS DE LA 100^E RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Questions pour information émanant de la FAO

Organes directeurs de la FAO

1. La 44^e session de la Conférence de la FAO s'est tenue du 28 juin au 4 juillet 2025. Cinq membres de la FAO sont convenus par consensus du Programme de travail et budget de l'Organisation pour l'exercice biennal 2026-2027¹.

80^e anniversaire de la FAO, Journée mondiale de l'alimentation et Musée de l'alimentation et de l'agriculture de la FAO et son réseau (FAO MuNe)²

2. La Journée mondiale de l'alimentation, qui a eu lieu le 16 octobre 2025, a marqué le 80^e anniversaire de la FAO sous le thème de « Main dans la main pour des aliments et un avenir meilleurs ». Elle souligne le besoin urgent d'une action collective pour transformer les systèmes agroalimentaires à travers les institutions, les frontières et au sein des communautés. La collaboration et la solidarité mondiales sont clés pour construire un avenir pacifique, durable et prospère sur le plan alimentaire dans lequel chacun a accès à une alimentation saine en vivant en harmonie avec la planète.

Transformer l'alimentation et l'agriculture à travers une approche systémique³

3. Cette nouvelle publication de la FAO examine l'objectif de transformer l'alimentation et l'agriculture à travers une approche systémique pour clarifier ce qu'implique une approche systémique dans la pratique à travers les systèmes agroalimentaires. Elle explique ce que signifie une approche systémique dans le contexte des systèmes agroalimentaires, pourquoi elle est importante et comment l'adopter. Elle met en avant l'opérationnalisation de l'approche systémique en exposant les changements clés nécessaires pour intégrer le concept de système dans les politiques, les programmes, les projets et les interventions, et en illustrant comment les pays, les régions et les municipalités mettront ces changements en pratique.

Quarante-quatre innovations alimentaires émergentes d'ici 2050⁴

4. Les systèmes agroalimentaires subissent des changements significatifs, en partie dus aux nouvelles avancées technologiques et aux découvertes scientifiques, ainsi qu'au besoin reconnu de s'orienter vers la durabilité et la résilience. De nouvelles sources alimentaires et nouveaux systèmes de production (NFPS) apparaissent mondialement en réponse à ces changements, altérant potentiellement le paysage alimentaire dans les 5 à 25 prochaines années. La FAO a procédé à un exercice 10 de prospective multi-phases pour explorer les implications potentielles en matière de sécurité des aliments en relation avec l'espace NFPS croissant. Les conclusions ont mis en lumière divers problèmes sociaux, technologiques, économiques, environnementaux et politiques qu'il est nécessaire d'examiner et de résoudre pour intégrer de façon sûre ces innovations dans les systèmes alimentaires. Le suivi et les évaluations continus des problèmes émergents liés aux nouvelles sources d'aliments et systèmes de production NFPS seront cruciaux, y compris les analyses ultérieures nécessaires sur les implications à long terme pour la sécurité des aliments et la santé publique.

¹ <https://www.fao.org/newsroom/detail/gu-dongyu-closes-44th-fao-conference-urging-ingenuity--solidarity-and-collective-will/en>

² <https://www.fao.org/world-food-day/en>

³ <https://doi.org/10.4060/cd6071en>

⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5116en>

Sécurité sanitaire en matière de nutrition personnalisée: focus sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels⁵

5. Alors que la nutrition personnalisée prend de l'ampleur, les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels sont de plus en plus utilisés pour répondre aux besoins individuels en matière de santé. Cependant, leur popularité croissante engendre des considérations en matière de sécurité des aliments, y compris le dosage correct, les interactions potentielles avec les médicaments, les risques d'abus, et l'innocuité des nouveaux ingrédients. Pour aborder ces problèmes, en avril 2025, la FAO a publié le rapport « Sécurité sanitaire des aliments et nutrition personnalisée: focus sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels », qui présente une vue d'ensemble des enjeux de sécurité clés apparentés à ces produits. Le rapport examine également les cadres réglementaires des différentes régions et explore les perceptions et les motivations des consommateurs qui ont recours à leur emploi. Parallèlement à ce rapport, la FAO a publié deux fiches complémentaires.^{6,7}

Prospective en sécurité sanitaire des aliments: approches d'identification des problèmes futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments

6. En avril 2025, la FAO a réuni un groupe varié d'experts mondiaux à Rome⁸ pour examiner plusieurs approches à la prospective en sécurité des aliments, encourageant le processus collaboratif continu pour mieux anticiper les risques futurs pour la sécurité des aliments et les opportunités dans les systèmes alimentaires. En s'appuyant sur ces discussions, la FAO a publié en septembre 2025 le rapport « Prospective en sécurité alimentaire: approches d'identification des problèmes futurs dans la sécurité des aliments »⁹ qui rassemblent les meilleures pratiques, les principes directeurs et la vision des gouvernements, des organismes internationaux et du secteur privé pour renforcer la capacité de prospective mondiale. Ce processus a débouché sur un webinaire en décembre 2025, « Au-delà de l'horizon: prospective en sécurité sanitaire des aliments pour une meilleure préparation et anticipation »¹⁰, au cours duquel les conclusions clés de la nouvelle publication ont été partagées et les experts ont exploré des approches stratégiques pour aborder de façon proactive les enjeux émergents relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Ensemble, ces événements reflètent un effort harmonisé visant à améliorer l'état de préparation, encourager le dialogue multisectoriel et intégrer à la fois l'expertise humaine et les outils digitaux novateurs dans la prospective en sécurité sanitaire des aliments.

Questions pour information émanant de l'OMS**L'OMS a publié la liste des experts toxicologiques et épidémiologiques pour 2026-2030.**

7. Ces spécialistes agissent en tant que membres du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui fournit des avis sur les évaluations des risques fondées sur la science depuis sa création en 1956. La liste 2026-2030 d'experts est disponible à: Liste des experts toxicologiques et épidémiologiques pour 2026-2030 de l'OMS¹¹.

Intégration des données issues des nouvelles méthodologies d'approche dans les évaluations de l'innocuité des produits chimiques dans les aliments

8. Les avancées scientifiques ont rapidement élargi l'application des nouvelles méthodologies d'approche (NAM), y compris les méthodes d'essai in vitro, in silico et autres non animales. Cependant, une définition claire des méthodologies NAM est encore nécessaire, et leur utilisation dans les évaluations de l'innocuité des produits chimiques dans les aliments reste limitée. L'OMS et l'université technologique de Nanyang (NTU) à Singapour ont organisé un atelier en juin 2025 pour faire progresser le dialogue mondial sur l'adoption et la mise en œuvre pratique des méthodologies NAM, reliant l'innovation scientifique aux cadres réglementaires. Les sujets clés comprennent l'état actuel des méthodologies NAM, les enjeux réglementaires et techniques, le renforcement des capacités dans les pays à revenu faible et moyen, les stratégies de mise en œuvre et les directions futures.

⁵ <https://doi.org/10.4060/cd4280en>

⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5143en>

⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5142en>

⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5135en>

⁹ <https://doi.org/10.4060/cd6798en>

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7996en>

¹¹ [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

9. Après l'atelier, l'actualisation des Critères de santé environnementale (EHC) 240: Principes et méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans l'alimentation a été proposée pour incorporer les méthodologies NAM, soit par le biais d'un nouveau chapitre ou de révisions des chapitres existants, reflétant la meilleure science disponible. La réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et le JECFA a ensuite examiné la faisabilité d'élargir l'emploi des méthodologies NAM dans l'évaluation de l'innocuité et a reconnu le besoin d'une orientation harmonisée plus claire, même si certaines méthodologies NAM sont déjà appliquées.

10. En conclusion, la JMPR et le JECFA sont convenues d'actualiser EHC 240 pour fournir une orientation sur les principes généraux relatifs à l'utilisation des méthodologies NAM dans les évaluations de l'innocuité des produits chimiques dans les aliments, tout en restant prêts à s'adapter aux développements scientifiques et technologiques futurs. Il est prévu qu'un groupe de travail mixte dédié à cet effet entreprenne cette révision.

Questions pour information émanant de la FAO et de l'OMS

La 101^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

11. Le rapport sommaire de la 101^e réunion du JECFA (Genève, du 15 au 21 octobre 2025) est disponible sur les sites web de la FAO¹² et de l'OMS¹³. Le rapport complet de la réunion (Série des rapports techniques de l'OMS n° 1061) et la monographie sur l'exposition alimentaire (Série sur les additifs alimentaires de l'OMS n° 92) seront accessibles sur le site web des publications JECFA/OMS¹⁴. De plus amples informations sur la réunion sont également disponibles ici¹⁵.

12. L'objectif de la 101^e réunion du JECFA a été d'évaluer l'innocuité de certains contaminants dans les aliments, spécifiquement les espèces d'arsenic organique et non organique. L'arsenic figure dans la liste prioritaire des contaminants pour évaluation par le JECFA, amendée dernièrement pour ce contaminant à la dix-huitième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF).

13. Le JECFA a réaffirmé que l'arsenic inorganique (iAs) est un carcinogène humain reconnu, responsable des cancers du poumon, de la vessie et de la peau, et a noté que des études récentes ont renforcé ces preuves. Qui plus est, de nouvelles recherches soutiennent qu'il y a un lien entre l'exposition à l'arsenic et les maladies cardiaques ischémiques (IHD). Des analyses dose-réponse ont été menées sur le cancer ainsi que sur l'IHD et la limite de confiance inférieure de la dose de référence (BMDL_{0,5}) de 0,3 µg/kg de poids corporel par jour a été sélectionnée comme point de départ (POD) pour l'IHD. Cette valeur est inférieure à la BMDL_{0,1} associée au cancer de 1 µg/kg pc par jour, offrant une protection comparable dans les deux scénarios.

14. Les évaluations de l'exposition ont montré que dans les zones de contamination faible par l'arsenic dans l'eau de boisson (<10 µg/L), l'exposition alimentaire moyenne à l'iAs était de <0,05 à 0,8 µg/kg pc par jour, les grands consommateurs (à savoir les consommateurs d'algues marines) atteignant jusqu'à 3,8 µg/kg pc par jour. Ces niveaux dépassent le POD d'au moins 2,5 fois. Dans les zones où l'eau est contaminée (>10 µg/L), les expositions moyennes varient de 0,4 à 52,5 µg/kg pc par jour, avec des valeurs au 95^e centile atteignant jusqu'à 131,3 µg/kg pc par jour, dépassant largement le POD. Le JECFA a conclu que les risques pour la santé sont bien établis dans les régions hautement contaminées et que même une contamination modérée est potentiellement préoccupante.

15. Concernant le diméthylarsenate (DMAV), aucune donnée humaine n'est disponible, une valeur indicative à visée sanitaire (HBGV) de 6 µg/kg pc par jour a donc été dérivée à partir d'études sur les animaux au moyen d'un facteur d'incertitude de 125. Les marges d'exposition (MOE) pour le risque de cancer ont été calculées et considérées adéquates, menant à conclure que l'exposition alimentaire au DMAV ne posera vraisemblablement pas de risque pour la santé, bien qu'il plane une certaine incertitude liée à la présence possible d'espèces plus dangereuses comme le DMAIII. De même, pour le méthylarsenate (MMAV), une HBGV de 5 µg/kg pc par jour a été établie, et les expositions alimentaires actuelles ont été considérées bien inférieures à ce seuil, indiquant une préoccupation faible. Pour les autres espèces organoarséniques, les données ont été insuffisantes pour caractériser le risque.

Questions pour information émanant de la 100^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

16. Les résultats de la 100^e réunion du JECFA ((Rome, 10 – 19 juin 2025) concernant certains additifs alimentaires sont disponibles comme suit: le rapport de la réunion (Série des rapports techniques de l'OMS n°1058) et la monographie de l'exposition alimentaire et toxicologique (Série des additifs alimentaires de l'OMS n° 91) sont accessibles sur le site web des publications JECFA de l'OMS: [https://www.who.int/groups/joint-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-additives-(jecfa))

¹² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en>

¹³ [https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

¹⁴ [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

¹⁵ [Conclusions clés et rapport sommaire de la 101^e réunion du JECFA](#)

[fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://doi.org/10.4060/cd8076en). Les monographies des spécifications découlant de la 100^e réunion du JECFA sont publiées en tant que monographies FAO JECFA 35, FAO, Rome, 2026. La publication est disponible sur le site web FAO JECFA à : <https://doi.org/10.4060/cd8076en>.

Demandes d'avis scientifiques

17. Les deux organisations continuent conjointement de classer par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex ainsi que des demandes d'avis soumises par les pays membres et de la disponibilité des ressources. La liste de toutes les demandes en attente d'un avis scientifique du JECFA sera affichée sur les sites web respectifs de la FAO et de l'OMS.

18. Lors de l'établissement du calendrier des réunions du JECFA et de l'élaboration de l'ordre du jour, les secrétaires conjoints doivent tenir compte des priorités sollicitées par le CCFA, le CCCF, le CCFO et le CCRVDF. En raison du nombre croissant des demandes d'avis scientifiques au JECFA, les demandes ne peuvent pas toutes être traitées à la prochaine réunion. Lorsqu'il établit la priorité des travaux, le secrétariat du JECFA tient compte des critères existants, des travaux en cours du Codex et des ressources disponibles.

19. Les activités du JECFA, qui sont soutenues par la FAO, s'appuient principalement sur des ressources extra-budgétaires provenant des institutions gouvernementales des états membres de l'OMS. Tel que réitéré au cours des quelques dernières années, il y a eu un déclin considérable du financement des donateurs envers les activités de consultation scientifique, y compris celles qui sont associées au JECFA. En raison des contraintes budgétaires existantes, l'OMS n'est pas capable d'obtenir les ressources nécessaires, entraînant une réduction des opérations du JECFA. De ce fait, la réunion du JECFA prévue pour 2025, qui devait aborder les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, a été reportée. Qui plus est, la 101^e réunion du JECFA qui s'est tenue en octobre 2025 sur les contaminants dans les aliments a dû être raccourcie, seul l'arsenic ayant été évalué. Il est trop tôt pour prédire les développements en 2027 et au-delà; cependant, l'OMS évalue continuellement la faisabilité d'organiser des réunions du JECFA moins fréquentes et plus courtes, en consolidant les comités et en évaluant un nombre réduit de substances chimiques et d'additifs alimentaires de façon générale.

20. L'OMS souhaite souligner que les États membres intéressés à soutenir le programme d'avis scientifiques de l'OMS, sous quelque forme que ce soit, sont invités à contacter l'OMS directement pour discuter des modes de collaboration appropriés. Les observateurs ou entités non-étatiques qui souhaitent fournir un soutien aux activités relatives aux avis scientifiques peuvent le faire par le biais de la fondation de l'OMS (www.who.foundation), qui offre un mécanisme structuré pour ces contributions tout en sauvegardant pleinement les principes d'indépendance, de transparence et d'intégrité de l'OMS. Cela permet de garantir que tout soutien fourni ne compromettra pas l'impartialité ou l'objectivité scientifique des travaux de l'OMS.

21. Afin de faciliter la fourniture de ressources extra-budgétaires pour les activités relatives aux avis scientifiques, prière de contacter Dr Markus Lipp, Division pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et Dr Simone Raszl Moraes, Département pour la nutrition et la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS (jecfa@who.int).

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

22. À sa 100^e réunion, le JECFA a évalué l'innocuité de huit additifs alimentaires et d'un auxiliaire technologique. Les recommandations toxicologiques ou autres avis scientifiques pour ces additifs alimentaires sont présentés dans le document en annexe ci-jointe. Le Comité a préparé les spécifications de six additifs alimentaires et sept auxiliaires technologiques. Concernant les spécifications nouvelles et révisées, prière de consulter l'annexe du document CX/FA 26/56/4. La 56^e session du CCFA est invitée à examiner les actions recommandées (présentées dans l'annexe au présent document) qui pourraient être requises suite aux évaluations de ces additifs alimentaires.

23. À sa 100^e réunion, le JECFA a également pris note des demandes du CCFA. Le JECFA a noté qu'une évaluation complète de l'innocuité d'un produit chimique dans les aliments nécessite à la fois la caractérisation du danger et l'information sur l'exposition alimentaire. Dans certains cas, le CCFA n'a demandé que l'évaluation de l'exposition, mais le JECFA a observé que des évaluations toxicologiques antérieures et des spécifications pourraient être obsolètes et ne pas refléter les connaissances scientifiques actuelles ni les nouvelles études. Le JECFA considère par conséquent que les demandes du Codex devraient inclure les données toxicologiques actualisées, les informations techniques et chimiques, et les données sur l'exposition pour permettre l'évaluation complète de l'innocuité.

24. À sa 100^e réunion, le JECFA a salué les travaux entrepris par les membres du CCFA pour cartographier les catégories d'aliments de la NGAA en fonction du système de classification de FoodEx2 de l'EFSA. Cette cartographie, demandée lors des 89^e et 99^e réunions du JECFA pour soutenir les évaluations de l'exposition alimentaire pour plusieurs additifs alimentaires, a été fournie au secrétariat du JECFA en janvier 2025. Elle a

été utilisée à la 100^e réunion pour les évaluations de l'exposition relative à l'acide adipique (SIN 355) et au sulfosuccinate dioctylique de sodium (SIN 480).

25. À sa 100^e réunion, le JECFA a noté que la cartographie était exhaustive, présentée dans des formats clairs et faciles à utiliser, et que dans certains cas, multiples catégories d'aliments de la NGAA ont été attribuées à une catégorie unique de FoodEx2. Cette flexibilité permet aux experts de l'exposition de sélectionner la concentration la plus appropriée sur la base des modèles d'emploi connus, les hypothèses variant le cas échéant en fonction des évaluations.

26. La cartographie, associée aux informations soumises sur le niveau d'emploi, facilitera les évaluations de l'exposition alimentaire futures pour une gamme plus large d'additifs et de pays, renforçant ainsi les données de preuves mises à la disposition du CCFA pour prendre des décisions en matière de gestion des risques et établir les priorités.

27. À sa 100^e réunion, le JECFA a conclu que la cartographie contribuait grandement à la rapidité des calculs de l'exposition dans le temps imparti aux réunions et assurera la cohérence des évaluations futures. L'utilisation de la base de données de CIFOCCS continuera d'être déterminée au cas par cas, en fonction des données disponibles et des autres estimations. Le JECFA recommande que la cartographie soit rendue publiquement disponible en soutien de son application uniforme au plan international, y compris pour codifier les bases de données de la consommation alimentaire pour soumission à FAO/WHO.

28. À sa 100^e réunion, le JECFA a noté qu'à sa 95^e réunion le JECFA n'avait pu attribuer que des DJA temporaires et préparer des spécifications provisoires pour plusieurs préparations enzymatiques en raison de lacunes dans l'ensemble des données soumises. Les préparations enzymatiques JECFA95-1, JECFA95-2, JECFA95-3, JECFA95-4, JECFA95-5, JECFA95-6 et JECFA95-9 sont listées dans le document CX/FA 26/56/4. Le JECFA à sa 95^e réunion a par ailleurs noté que les tests fournis s'appuyaient sur des références enzymatiques ou des étalons plutôt que sur un lien direct avec les tests de l'enzyme originale qui aurait pu appuyer une définition d'unité significative. Tel qu'énoncé dans le document EHC 240, au chapitre 9.1.4.2, chaque évaluation nécessite une unité définie de l'activité de l'enzyme et une méthode directe validée pour la mesurer. Ces conditions sont reflétées dans les points 21 et 22 de la liste de contrôle du chapitre et ont été reproduites en annexe 3, tableau A3.1 du rapport de la 99^e réunion du JECFA.

29. Dans le rapport de la 95^e réunion du JECFA, les activités enzymatiques n'ont donc été exprimées qu'en unités arbitrairement soumises. À sa 100^e réunion, le JECFA a bénéficié de méthodes pour mesurer l'activité en unités traçables et des données sur les préparations enzymatiques obtenues en utilisant ces méthodes, permettant de réviser les spécifications pour inclure ces méthodes et les définitions des unités. Les activités enzymatiques exprimées dans ces nouvelles unités, l'activité par gramme du concentré total d'enzyme et l'activité par mg TOS – sont présentées dans les sections 3.1 et 3.2 du rapport.

30. Le JECFA à sa 100^e réunion recommande que lors d'une réunion future, un addendum soit préparé pour actualiser les monographies toxicologiques pour JECFA95-1, JECFA95-2, JECFA95-3, JECFA95-5, JECFA95-6 et JECFA95-9 en conséquence.

ANNEXE

Additifs alimentaires évalués toxicologiquement et/ou examinés aux fins de spécifications à la 100^e réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques ou d'innocuité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée au CCFA
355	Acide adipique	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté que les estimations de l'exposition alimentaire calculée à sa 100^e réunion étaient surestimées pour plusieurs raisons. Le JECFA a conclu que la plupart de ces estimations prudentes de l'exposition alimentaire dépassait largement la DJA de groupe actuelle de 0–5 mg/kg pc. Par ailleurs, le JECFA a noté qu'il y a un potentiel de dépassement de la DJA de groupe actuelle par suite des quantités de consommation journalière normale d'un aliment individuel. Par conséquent, le JECFA recommande la soumission de données actualisées ou supplémentaires sur les niveaux d'emploi de l'acide adipique afin d'affiner les estimations de l'exposition alimentaire, y compris: les niveaux d'emploi minimaux qui accomplissent la fonction technologique de l'additif dans la gamme des aliments pertinents; toute information autre ou plus spécifique sur les niveaux d'emploi typiques; les informations actualisées sur les niveaux d'emploi maximaux proposés; la liste actualisée des catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi est vraiment nécessaire; et les estimations nationales de l'exposition alimentaire sur la base des registres alimentaires individuels et les niveaux d'emploi typiques. Le JECFA recommande qu'une évaluation toxicologique actualisée, y compris la réévaluation de la DJA de groupe actuelle soit menée.	Le JECFA a noté que les estimations de l'exposition alimentaire calculée à sa 100^e réunion étaient surestimées. Noter que le JECFA, par conséquent, recommande la soumission de données actualisées et supplémentaires pour affiner les estimations de l'exposition alimentaire pour l'acide adipique. Par ailleurs, le JECFA recommande qu'une évaluation toxicologique actualisée, y compris la réévaluation de la DJA de groupe actuelle soit menée. Noter la demande d'informations du JECFA pour compléter la spécification.
	Amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> exprimée en <i>Aspergillus niger</i>	À sa 100^e réunion, le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire à cette enzyme n'est pas considérée comme posant un risque d'allergénicité. Sur la base de l'absence de tout effet indésirable lié à un traitement, le JECFA précédent a identifié une NOAEL de 1500 mg TOS/kg pc par jour, dose testée la plus élevée. À sa 95^e réunion, le JECFA a conclu que l'estimation de l'exposition alimentaire de 9 mg TOS/kg pc par jour était appropriée pour l'utiliser dans l'évaluation. La comparaison de la NOAEL de 1500 mg/kg pc par jour avec l'estimation de l'exposition alimentaire de 9 mg TOS/kg pc par jour donne une MOE de plus de 160. Sur la base de cette MOE et de l'absence de préoccupation en matière d'allergénicité et génotoxicité, le JECFA a supprimé la désignation temporaire de la DJA précédente et établi une DJA « non spécifiée ».	Noter que le JECFA a supprimé la désignation temporaire de la DJA précédente et établi une DJA « non spécifiée » pour l'amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> exprimée en <i>A. niger</i> quand elle est utilisée aux niveaux spécifiés et conformément aux BPF actuelles. Noter les nouvelles spécifications pour l'amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>R. emersonii</i> exprimée en <i>A. niger</i> (voir CX/FA 26/56/4).

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques ou d'innocuité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée au CCFA
304, 305	ESTERS D'ASCORBYLE (palmitate d'ascorbyle et stéarate d'ascorbyle)	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté les nouvelles études qui ont montré que le palmitate d'ascorbyle étaient rapidement et largement hydrolysé pré-systémiquement en acide ascorbique et acide palmitique. L'hydrolyse du palmitate d'ascorbyle est médiée par les carboxylestérases, qui sont également exprimées chez les nouveau-nés et les nourrissons, bien qu'à des niveaux inférieurs à ceux des adultes. Sur cette base, le JECFA a considéré que l'exposition systémique au palmitate d'ascorbyle serait faible pour tous les sous-groupes de la population. La 100^e réunion a retiré la DJA établie précédemment de 0–1.25 mg/kg pc pour le palmitate d'ascorbyle ou le stéarate d'ascorbyle, ou la somme des deux. Le JECFA a noté que la DJA précédente pour le palmitate d'ascorbyle ou le stéarate d'ascorbyle, ou la somme des deux, était fondée sur les données toxicologiques pour le palmitate d'ascorbyle, et a par conséquent établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour le palmitate d'ascorbyle ou le stéarate d'ascorbyle, ou la somme des deux. La 100^e réunion a noté que les spécifications pour le stéarate d'ascorbyle nécessite une révision analogue et a recommandé que l'additif soit inclus dans un appel de données futur.	Noter que le JECFA a établi une DJA de groupe « non spécifiée » pour le palmitate d'ascorbyle et le stéarate d'ascorbyle, ou la somme des deux. Noter les spécifications révisées pour le palmitate d'ascorbyle (voir CX/FA 26/56/4). Noter la nécessité de réviser les spécifications pour le stéarate d'ascorbyle.
410	Gomme de caroube	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté la DJA « non spécifiée » précédemment attribuée à la gomme de caroube. Cependant, une DJA ne s'applique pas aux nourrissons de moins de 12 semaines car ils pourraient être mis en danger à des niveaux d'exposition inférieurs par rapport aux groupes plus âgés. Pour terminer l'évaluation, le JECFA a par conséquent demandé des études adéquates sur les nouveau-nés d'animaux pour évaluer l'innocuité de la gomme de caroube dans les préparations pour nourrissons. Des données non publiées nouvellement soumises obtenues suite à une étude sur des porcelets ont été évaluées à la présente réunion et ont permis au JECFA d'identifier une NOAEL de 2400 mg/kg pc par jour, la dose testée la plus élevée. Sur la base des expositions alimentaires élevées estimées pour les nourrissons, le JECFA a noté que les MOE calculées pour l'emploi de la gomme de caroube à 1000 mg/L et 6000 mg/L dans les préparations pour nourrissons étaient de 9 et 1,5, respectivement. La MOE pour l'exposition élevée calculée pour les nourrissons à partir de l'emploi de la gomme de caroube à 10000 mg/L dans les préparations pour nourrissons était inférieure à 1. La 100^e réunion a conclu que les MOE fondées sur des concentrations de gomme de caroube de 1000 et de 6000 mg/L dans les préparations pour nourrissons indiquent un risque faible; cependant, la MOE fondée sur une concentration de 10000 mg/L indique un risque potentiel. Sur la base des données disponibles	Noter que le JECFA a conclu qu'il n'y a pas de risque de perturbation du microbiote intestinal par la gomme de caroube utilisée en tant qu'épaississant dans les préparations pour nourrissons.

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques ou d'innocuité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée au CCFA
		et considérant la courte période de l'exposition concernée, le JECFA a conclu qu'il n'y a pas de risque de perturbation du microbiote intestinal par la gomme de caroube utilisée en tant qu'épaississant dans les préparations pour nourrissons.	
480	Sulfosuccinate dioctylique de sodium	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté qu'à sa 44^e réunion en 1995, le JECFA avait établi une DJA de 0–0,1 mg/kg pc pour le sulfosuccinate dioctylique de sodium (DSS). Les estimations de l'exposition alimentaire élevée (P95) au DSS allant jusqu'à 0,30 mg/kg pc par jour pour les enfants âgés de 1 à 7 ans pourraient dépasser cette DJA. Les estimations pour les adultes étaient toutes inférieures à la DJA. Considérant que (i) les estimations de l'exposition alimentaire sont prudentes parce que les hypothèses qui assument que toutes les boissons non alcoolisées pourraient contenir du DSS contiennent vraiment cet additif (même si d'autres additifs alimentaires qui exercent la même fonction dans les aliments sont disponibles) et, quand le DSS est utilisé, il sera toujours présent aux niveaux d'emploi maximaux et/ou moyens; et (ii) les fourchettes des estimations de l'exposition fondées sur les niveaux d'emploi maximaux seulement étaient comparables à celles fondées sur une combinaison des niveaux d'emploi maximaux et moyens, le JECFA a conclu que l'emploi de DSS en tant qu'additif alimentaire dans les boissons non alcoolisées et les desserts à base d'eau aromatisés aux fruits ne présente pas de risque sanitaire. La 100^e réunion du JECFA a noté que toute augmentation supplémentaire de l'exposition au DSS, par exemple suite à des niveaux d'emploi supérieurs ou à un élargissement de son emploi à d'autres catégories d'aliments, justifierait une évaluation toxicologique actualisée, y compris une réévaluation de la DJA actuelle (qui a été établie il y a 30 ans).	Noter que le JECFA a conclu que l'emploi de DSS en tant qu'additif alimentaire dans les boissons non alcoolisées et les desserts à base d'eau aromatisés aux fruits ne présente pas de risque sanitaire. Noter que le JECFA a recommandé que toute augmentation supplémentaire de l'exposition au DSS, par exemple suite à des niveaux d'emploi supérieurs ou à un élargissement de son emploi à d'autres catégories d'aliments, justifierait une évaluation toxicologique actualisée, y compris une réévaluation de la DJA actuelle.
165	Bleu de gardénia (génipine)	À sa 100^e réunion, le JECFA a identifié une NOAEL de 50 mg/kg pc par jour pour le géniposide sur la base des effets hépatotoxiques observés à la dose supérieure suivante dans une étude de toxicité orale de 26 semaines sur des rats. Le JECFA a également identifié une NOAEL de 50 mg/kg pc par jour pour le génipine sur la base des effets hépatotoxiques observés à la dose la plus élevée dans une étude de toxicité orale de 21 jours sur des souris. Aucune étude de toxicité orale à plus long terme pour la génipine n'était disponible. Le JECFA a sélectionné la NOAEL de 700 mg/kg pc par jour pour le polymère bleu de gardénia dans une étude de carcinogénicité en tant que point de départ de l'évaluation de l'innocuité du bleu de gardénia (génipine). À sa 100^e réunion, le JECFA a établi une DJA de 0–7 mg/kg pc par jour pour le bleu de gardénia (génipine), exprimée sur la base du polymère bleu de gardénia	Noter que le JECFA a établi une DJA de 0–7 mg/kg pc par jour pour le bleu de gardénia (génipine), exprimée sur la base du polymère bleu de gardénia (génipine) Noter les nouvelles spécifications pour le bleu de gardénia (génipine) (voir CX/FA 25/56/4).

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques ou d'innocuité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée au CCFA
		en appliquant un facteur d'incertitude de 100 à la NOAEL pour tenir compte des variabilités interespèces et intraespèces. La comparaison entre la NOAEL de 50 mg/kg pc par jour avec l'exposition alimentaire élevée théorique au gèniposide de 1 µg/kg pc par jour donne une MOE de 50000. Sur la base de cette MOE et de l'absence de risque pour 3 génotoxicités, le JECFA a conclu que l'exposition alimentaire au gèniposide en tant qu'impureté dans le bleu de gardénia (gènipine) ne pose pas de risque sanitaire.	
246	Glycolipides	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté qu'une certaine proportion de glycolipides est hydrolysée par la microflore intestinale en ses composants, à savoir le glucose, le xylose, l'acétate, l'isovalérate et les acides gras à longue chaîne, et que les glycolipides inchangés restants sont éliminés dans les selles. Le JECFA a également noté que les produits de l'hydrolyse sont des composants habituels du régime alimentaire humain. À sa 100^e réunion, le JECFA a par conséquent établi une DJA « non spécifiée » pour les glycolipides. Le JECFA a noté les estimations de l'exposition alimentaire élevée de 3,3 mg/kg pc par jour pour les enfants âgés de 2 à 5 ans aux États-Unis et de 1,3 mg/kg pc par jour pour les adultes en Europe. Le JECFA a conclu que ces estimations de l'exposition alimentaire ne posaient pas de risque sanitaire.	Noter que le JECFA a établi une DJA « non spécifiée » pour les glycolipides. Noter les nouvelles spécifications pour les glycolipides (voir CX/FA 26/56/4).
392	Extrait de romarin	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté que la BMDL₂₀ de 97 mg/kg pc par jour exprimée en tant qu'acide carnosique plus carnosol a été calculée pour une nouvelle étude sur les niveaux de l'hormone thyroïdienne sur les rats nés de rates traitées à l'extrait de romarin dans l'alimentation pendant la grossesse et la lactation. Cette BMDL₂₀ est supérieure à la NOAEL de 64 mg/kg pc par jour, exprimée en acide carnosique plus carnosol, sur laquelle la DJA temporaire actuelle pour l'extrait de romarin est fondée. Dans la dérivation de la DJA temporaire de 0–0.3 mg/kg pc par jour, un facteur d'incertitude supplémentaire de 2 a été incorporé au facteur d'incertitude globale de 200 pour tenir compte de l'absence d'études et élucider la toxicité développementale et reproductive potentielle de l'extrait de romarin. Ce facteur n'est plus nécessaire. La DJA temporaire de 0–0.3 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et carnosol) a par conséquent été retirée et une DJA de 0–0,6 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et carnosol) a été établie. Les expositions alimentaires élevées estimées pour l'extrait de romarin (exprimé en acide carnosique plus carnosol) sur la base des sources naturelles combinées aux expositions alimentaires d'autres	Noter que le JECFA a retiré la DJA temporaire de 0–0.3 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et carnosol) et une DJA de 0–0.6 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et carnosol) a été établie.

Numéro SIN	Additif alimentaire	Doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques ou d'innocuité et informations sur l'exposition alimentaire	Action recommandée au CCFA
		sources à des niveaux d'emploi typique atteignaient 0,84 mg/kg pc par jour pour les enfants et jusqu'à 0,32 mg/kg pc par jour pour les adultes. La MOE entre la BMDL20 pour la réduction des niveaux de T4 chez les rats et l'exposition alimentaire élevée estimée chez les enfants est supérieure à 100, et est considérée suffisante. A sa 100 ^e réunion, le JECFA a donc considéré que le dépassement léger de la DJA, qui ne concernait que les enfants, ne posait pas de risque sanitaire.	
	Thaumatine II	À sa 100^e réunion, le JECFA a noté que sur la base de la similarité de la séquence des acides aminés de la thaumatine I, la thaumatine II et la thaumatine II recombinante, le JECFA a révisé la DJA « non spécifiée » pour la thaumatine (SIN n° 957) en DJA de groupe « non spécifiée » y compris la thaumatine (SIN n° 957) et la thaumatine II produite par des méthodes recombinantes dans les graines de la plante de tabac <i>Nicotiana tabacum</i>. L'exposition alimentaire élevée à la thaumatine a été estimée à jusqu'à 0,33 mg/kg pc par jour pour les enfants. La 100^e réunion du JECFA a conclu que l'exposition alimentaire pour la thaumatine ne présente pas de risque sanitaire. À sa 100^e réunion, le JECFA a recommandé que les spécifications pour la thaumatine (SIN n° 957) soient actualisées.	Noter que le JECFA a révisé la DJA « non spécifiée » pour la thaumatine (SIN n° 957) en DJA de groupe « non spécifiée » y compris la thaumatine (SIN n° 957) et la thaumatine II produite par des méthodes recombinantes dans les graines de la plante de tabac <i>Nicotiana tabacum</i>. Noter les nouvelles spécifications pour la thaumatine II (voir CX/FA 26/56/4).