



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

PROPOSITIONS D'AJOUTS ET DE MODIFICATIONS À APPORTER À LA LISTE PRIORITAIRE DES
SUBSTANCES

PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2025/32-FA)

(soumises par le Japon, le Paraguay, la République de Corée, FoodDrinkEurope, l'Association internationale des fabricants de couleurs (IACM), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), l'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) et l'Association internationale des édulcorants (ISA))

Partie A: Réponses à la CL 2025/32-FA, Annexe 2 - Formulaire de soumission des substances à évaluer par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

République de Corée

Nom de la (des) substance(s):	Ammoniac
Question(s) à laquelle/auxquelles le JECFA doit répondre (Fournir une brève justification de la demande en cas de réévaluation)	Évaluation de la sécurité en tant qu'auxiliaire technologique

1. Proposition d'inclusion soumise par: [La République de Corée](#)
2. Nom de la substance; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s), nom UICPA, numéro C.A.S. (le cas échéant):

Nom de la substance	Nom de la substance	Nom(s) chimique(s)	IUPAC	N° CAS
Ammoniac	Ammoniac anhydre, gaz ammoniac	Ammoniac	Azane	7664-41-7

3. Noms et adresses des producteurs de base :

Nom de l'usine/de la société	PT. Kaltim Parna Industri
Adresse de l'usine/de la société	Kaltim Industrial Estate, Bontang, Kalimantan Timur
Code postal	75711
Pays d'origine	Indonésie

4. Identification du fabricant qui fournira les données (veuillez indiquer la personne de contact):

[CJ CheilJedang](#)

[CJ BLOSSOM PARK, 55, Gwanggyo-ro 42beon-gil, Yeongtong-gu, Suwon-si, Gyeonggi-do, 16495](#)

[République de Corée](#)

* [Personne de contact: Suyoung Lim \(e-mail :\[suyoung.lim@cj.net\]\(mailto:suyoung.lim@cj.net\), Tel. : +82-31-8099-2525\)](#)

5. Justification de l'emploi:

L'azote dérivé de l'ammoniac (NH_3) est utilisé comme source de nutriments (source d'azote) pour la fermentation microbienne. L'ammoniac représente la forme inorganique d'azote la plus facilement assimilable par les micro-organismes. Dans les solutions aqueuses, l'ammoniac est converti en ion ammonium ($\text{NH}_4^{(+)}$),

qui peut être directement absorbé par les cellules microbiennes.

Une fois absorbé, l'ammonium est assimilé dans la biomasse microbienne principalement par des voies enzymatiques telles que la glutamate déshydrogénase (GDH) et la glutamine synthétase (GS). Ces voies sont essentielles pour l'incorporation de l'azote dans les acides aminés, qui est une exigence fondamentale pour la croissance microbienne et la synthèse des protéines.

6. Produits alimentaires et catégories d'aliments au sein de la NGAA dans lesquels la substance est utilisée comme additif alimentaire ou comme ingrédient, y compris le(s) niveau(x) d'utilisation :

L'ammoniac (gaz) n'est pas directement ajouté aux produits alimentaires finaux et n'est utilisé qu'indirectement au cours du processus de fermentation microbienne. Plus précisément, l'ammoniac (gaz) est utilisé pendant la fermentation à des fins techniques, notamment pour fournir une source d'azote nécessaire à la croissance microbienne et pour contrôler le pH pendant le processus. L'ammoniac (gaz) est introduit dans le milieu de fermentation en tant que nutriment pour les micro-organismes utilisés dans la fabrication d'additifs alimentaires, d'arômes ou d'ingrédients alimentaires dérivés de la fermentation microbienne, à un niveau d'utilisation typique d'environ 26 000 mg/kg de milieu de fermentation. Une fois le processus de fermentation terminé, la substance est éliminée ou neutralisée et ne remplit aucune fonction technologique dans les aliments finaux.

Les additifs, arômes ou ingrédients alimentaires produits à l'aide d'ammoniac (gaz) sont destinés à être utilisés dans la catégorie alimentaire 12.0 (Sels, épices, soupes, sauces, salades, produits protéiques), y compris les épices, les sauces et les soupes. L'ammoniac (gaz) se dissout dans l'eau et se transforme en ion ammonium. Dans le cas de l'hydroxyde d'ammonium (solution d'ammoniac), une évaluation de la sécurité a été achevée par la 9e session du JECFA en 1965, concluant qu'il n'y avait pas de problèmes de sécurité liés à l'apport alimentaire. En conséquence, pour l'ammoniac (gaz), l'application des niveaux des BPF est proposée.

7. La substance est-elle actuellement employée dans des denrées alimentaires légalement commercialisées dans plusieurs pays? (Veuillez identifier les pays) ; ou, la substance a-t-elle été approuvée pour un emploi dans les denrées alimentaires dans un ou plusieurs pays ? (Veuillez identifier le(s) pays)

[Tableau 1] Statut réglementaire de l'ammoniac

Non.	Pays/Organisation	Catégorie d'aliment	Limite maximale (mg/kg)	Référence
1	République de Corée/ Ministère de l'alimentation et de la sécurité des médicaments	Toutes les catégories d'aliments	BPF	Normes et spécification des additifs alimentaires (notification MFDS)
2	Japon/ Ministère de la santé, du travail et du bien-être	Toutes les catégories d'aliments	BPF	Liste des additifs alimentaires désignés (Règlement de la JFRF)
3	Europe/ Commission européenne	Toutes les catégories d'aliments	BPF	(CE) n° 872-2012
4	Chine/ Commission nationale de la santé de la République populaire de Chine	Toutes les catégories de denrées alimentaires	BPF	GB 2760-2024

[Tableau 2] Statut réglementaire de l'hydroxyde d'ammonium

Non.	Pays/Organisation	Catégorie d'aliments	Limite maximale (mg/kg)	Référence
1	République de Corée/ Ministère de l'alimentation et de la sécurité des médicaments	Toutes les catégories d'aliments	BPF	Normes et spécifications des additifs alimentaires (Notification MFDS)
2	États-Unis/ Food and Drug Administration (Administration des denrées alimentaires et des médicaments)	Toutes les catégories d'aliments	BPF	21CRF184.1139
3	Europe/ Commission européenne	Toutes les catégories d'aliments	BPF	(CE) n° 1333/2008
4	Chine/ Commission nationale de la santé de la République populaire de Chine	Toutes les catégories de denrées alimentaires	BPF	GB 2760-2024
5	CODEX	Toutes les catégories d'aliments	BPF	CXS 192-1995

8. Avez-vous connaissance d'obstacles actuels au commerce international dus à l'absence d'une évaluation du JECFA et/ou d'une norme du Codex? Dans l'affirmative, veuillez fournir des détails.

L'ammoniac (gaz) est une substance essentielle dans l'industrie alimentaire pour la fabrication de produits basés sur la fermentation microbienne. Toutefois, en l'absence d'une évaluation de la sécurité par le JECFA, plusieurs pays développés ont autorisé son emploi sur la base de leurs propres évaluations nationales de la sécurité concluant que l'ammoniac (gaz) est fiable les conditions d'emploi prévues. Par exemple, selon la *liste des additifs alimentaires désignés* publiée par la Fondation japonaise de recherche en chimie alimentaire, qui fait référence à une traduction anglaise des règlements d'application de la loi japonaise sur l'hygiène alimentaire, l'ammoniac est désigné comme un additif alimentaire autorisé au Japon (voir l'annexe 2).

En revanche, de nombreux pays en développement éprouvent des difficultés à réaliser des évaluations indépendantes de la sécurité et, par conséquent, l'ammoniac n'a pas été répertorié comme un auxiliaire technologique ou un additif alimentaire autorisé à être utilisé dans les denrées alimentaires. Il en résulte des divergences dans le statut réglementaire de l'ammoniac entre les pays développés et les pays en développement, ce qui pose des problèmes à l'industrie alimentaire engagée dans le commerce international. Par exemple, alors que l'ammoniac (gaz) est autorisé dans des régions telles que l'Europe, ainsi que dans des pays comme la République de Corée, la Chine et le Japon, il n'est pas répertorié dans plusieurs pays de la région Asie-Pacifique (APAC), dont l'Indonésie. Par conséquent, des permis spéciaux ont été nécessaires pour permettre son utilisation dans ces juridictions (au 22 décembre 2025). Pour remédier à ces incohérences réglementaires et faciliter le commerce international des denrées alimentaires, il est donc demandé au JECFA de procéder à une évaluation de la sécurité de l'ammoniac en tant qu'auxiliaire technologique et d'établir une conclusion internationalement reconnue soutenant la sécurité de son utilisation dans la fabrication des denrées alimentaires.

9. Avez-vous connaissance d'évaluations des risques, en cours ou achevées au cours des dix dernières années, au niveau national ou régional pour cet additif ? Dans l'affirmative, veuillez indiquer le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation qui a réalisé l'évaluation des risques.

À sa neuvième réunion, le JECFA (1965) a réalisé une évaluation de la sécurité de l'"hydroxyde d'ammonium" et a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité lié à son ingestion alimentaire.

À titre de référence, en 2011, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réalisé une évaluation de la sécurité de l'« ammoniac » en tant que substance aromatisante. L'avis scientifique correspondant est disponible sur le lien DOI suivant : <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2011.1925>

- Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)
- Adresse : Via Carlo Magno 1A Via Carlo Magno 1A, 43126 Parma, ITALY
- Contact : +39 0521 036 111

10. Veuillez préciser si cet additif alimentaire revêt une importance particulière pour les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement.

L'ammoniac figure sur la liste des substances dont l'utilisation dans les aliments est autorisée dans les principaux pays développés, notamment l'Europe, les États-Unis, le Japon, la République de Corée et la Chine, sur la base de leurs évaluations nationales respectives de la sécurité. Toutefois, dans de nombreux pays en développement, où la capacité à mener des évaluations indépendantes de la sécurité est limitée, l'ammoniac n'est pas autorisé dans les aliments, car il est considéré comme une substance n'ayant pas fait l'objet d'une évaluation de la sécurité par le JECFA et n'est pas répertorié dans les normes du Codex.

L'ammoniac est un nutriment microbien essentiel nécessaire à la fermentation microbienne, en particulier à la fermentation de précision, qui est en train de devenir une technologie de base dans l'industrie alimentaire de demain. Par conséquent, l'absence d'une évaluation internationale de la sécurité peut creuser davantage le fossé entre les pays développés et les pays en développement en ce qui concerne le développement et l'adoption des futures technologies alimentaires.

11. Veuillez indiquer le type de données disponibles dans le tableau ci-dessous.

S'assurer que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance concernée par cette demande. En particulier, pour les substances obtenues à partir de ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce et un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur ces produits sont essentiels pour que le JECFA puisse élaborer une monographie des normes et la sécurité correspondante. Ces données/informations comprennent généralement : les composants d'intérêt ; tous les composants des produits finaux ; le processus de fabrication détaillé ; le transfert éventuel de substances ; etc.

Données	Données disponibles? (O / N)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez préciser)	☐
(ii) Études de toxicité à court terme, de toxicité à long terme/carcinogénicité, de toxicité pour la reproduction et de toxicité pour le développement chez l'animal et études de génotoxicité (à préciser) - Toxicité aiguë (dose unique) - Toxicité pour la reproduction et le développement / Génotoxicité et mutagénicité - Études de cancérogénicité chez l'animal	☐
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations particulières (à préciser)	☐ N
(iv) Autres données (à préciser)	
Données technologiques	
(i) Normes relatives à l'identité et à la pureté des substances énumérées (normes appliquées au cours du développement et des études toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)	☐
(ii) Considérations technologiques et nutritionnelles relatives à la fabrication et à l'utilisation de la substance énumérée	☐
Données d'évaluation de l'exposition par voie alimentaire	
(i) Niveaux de la substance énumérée utilisés dans les denrées alimentaires ou susceptibles d'être utilisés dans les denrées alimentaires sur la base de la fonction technologique et de la gamme de denrées alimentaires dans lesquelles ils sont utilisés	☐
(ii) Estimation de l'exposition alimentaire sur la base des données relatives à la consommation d'aliments dans lesquels la substance peut être utilisée.	☐
Autres informations : (veuillez préciser)	

12. Préciser la date la plus proche à laquelle les données peuvent être mises à la disposition du JECFA. (Les données ne doivent être soumises qu'en réponse à un appel à données du JECFA ; ne PAS inclure de données destinées au JECFA dans ce formulaire).

Les données à l'appui de cette demande peuvent être soumises jusqu'en décembre 2026 .

Association internationale des fabricants de colorants (IACM)

Nom de la (des) substance(s) :	Rouge de betterave de la souche P0 de <i>S. cerevisiae</i>
Question(s) à laquelle le JECFA doit répondre (fournir une brève justification de la demande en cas de réévaluation)	Évaluation de la sécurité et établissement d'une nouvelle méthode de production pour la betterave rouge.

1. Proposition d'inclusion soumise par:

International Association of Color Manufacturers (IACM) au nom de Phytolon

2. Nom de la substance ; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s), nom UICPA, numéro C.A.S. (le cas échéant) :

Nom de la substance : Rouge betterave de la souche P0 de *S. cerevisiae*

Nom commercial : Beetroot Red, Phytolon® Beetroot Red, PhytoPurple

Nom IUPAC : Bétanine (principal composé colorant) - 1-[2-(2,6-dicarboxy-1,2,3,4-tetrahydro-4-pyridine)ethylidene]-5-beta-D-glucopyranosyloxy-6-hydroxyindolium-2-carboxylate

Numéro CAS : 7659-95-2 (bétanine)

3. Noms et adresses des producteurs de base :

Phytolon Ltd.

Ha-Tsmikha 1 st,

Yokne'am Illit, Industrial park, Israël

4. Identification du fabricant qui fournira les données (veuillez indiquer la personne à contacter) :

L'IACM ou ses membres peuvent fournir les données publiées disponibles dans un dossier de soumission.

Le contact de l'IACM est Sarah Codrea, directrice exécutive,

1101 17th St, NW, Suite 700,

Washington, DC, 20036,

Courriel : scodrea@iacmcolor.org .

Phytolon Ltd. Tal Zeltzer, cofondateur et directeur technique ;

Ha-Tsmikha 1 st,

Yokne'am Illit, parc industriel, Israël

Courriel : tal@phytolon.com

5. Justification de l'utilisation : Utilisation comme colorant alimentaire

La production agricole traditionnelle de betterave rouge par la culture et l'extraction de betteraves rouges (*Beta vulgaris* L.) nécessite beaucoup de terres, consomme beaucoup d'eau et est très vulnérable à la volatilité saisonnière, aux mauvaises récoltes liées au climat et aux perturbations de la chaîne d'approvisionnement. En outre, les pelures, les feuilles et le marc (environ 40 % du poids de la racine) qui restent à la fin de l'extraction sont considérés comme des déchets et présentent un risque élevé de contamination du sol et de l'eau. Il existe donc un besoin critique d'alternatives évolutives, rentables, durables, non polluantes et résistantes au changement climatique pour répondre à la demande mondiale de colorants d'origine naturelle. La production dérivée de la fermentation fournit un approvisionnement fiable, tout au long de l'année, qui peut répondre aux exigences de volume massif de l'industrie alimentaire mondiale.

La bétanine issue de la fermentation est identique à la bétanine d'origine végétale, répond aux normes du JECFA et offre une sécurité accrue en éliminant les contaminants agricoles, ne nécessitant que la reconnaissance de la méthode de production.

6. Produits alimentaires et catégories d'aliments au sein de la NGAA dans lesquels la substance est utilisée en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'ingrédient, y compris le(s) niveau(x) d'utilisation :

Le rouge de betterave issu de la souche P0 de *S. cerevisiae* ne figure pas actuellement dans la NGAA mais son utilisation sera proposée dans les mêmes catégories d'aliments et au même niveau d'utilisation que ceux actuellement autorisés pour le rouge de betterave (SIN 162).

7. La substance est-elle actuellement employée dans des aliments légalement commercialisés dans plus d'un pays ? (veuillez identifier les pays) ; ou, l'emploi de la substance dans les denrées alimentaires a-t-elle été

approuvée dans un ou plusieurs pays ? (veuillez identifier le(s) pays)

L'extraction de betteraves rouges contenant de la bétanine comme constituant colorant prédominant est commercialisée mondialement comme colorant alimentaire depuis des décennies sous SIN. 162 (Codex), E162 (UE), 21 CFR 73.40 et 21 CFR 73.250 (États-Unis), Beet Red (B.1) (Canada), etc.

La FDA américaine a fourni à Phytolon un projet de règle codifiée indiquant qu'il sera approuvé sous le nom commun Beetroot Red (désigné 21 CFR 73.39) (CAP 4C0326, Beetroot Red).

8. Avez-vous connaissance d'obstacles actuels au commerce international dus à l'absence d'évaluation du JECFA et/ou de norme Codex ? Dans l'affirmative, veuillez fournir des détails.

L'emploi d'un plus grand nombre d'additifs colorants d'origine naturelle approuvés au niveau mondial fait l'objet d'une demande importante au niveau mondial. Par conséquent, une évaluation du JECFA aura un impact positif sur le commerce à l'avenir, et l'absence de reconnaissance par le JECFA du rouge de betterave issu de la fermentation créera un obstacle technique important au commerce une fois qu'il aura été approuvé aux États-Unis. De nombreux États membres du Codex, en particulier dans les régions en développement, s'appuient sur les évaluations de sécurité du JECFA pour autoriser les ingrédients.

L'harmonisation du rouge de betterave issu de la fermentation est essentielle pour stabiliser l'offre et les prix des colorants rouges naturels, en garantissant un accès équitable, en particulier pour les pays en développement, tout en réduisant la dépendance à l'égard des produits de substitution synthétiques. Elle supprime également les barrières commerciales en permettant la conformité des exportations mondiales avec les normes "clean label" reconnues par le JECFA.

9. Avez-vous connaissance d'évaluations des risques, en cours ou achevées au cours des dix dernières années, au niveau national ou régional pour cet additif ? Dans l'affirmative, veuillez indiquer le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation qui a réalisé l'évaluation des risques.

- Une pétition (CAP 4C0326) pour l'approbation du rouge de betterave (rouge de betterave de *S. cerevisiae*) a fait l'objet d'une évaluation des risques et d'un processus de codification par la FDA américaine (désigné 21 CFR 73.39, *rouge de betterave*) et fait actuellement l'objet d'une autorisation externe avant sa publication.
- Une demande de modification de la norme de l'additif alimentaire E 162 Rouge de betterave, bétanine pour y inclure la bétanine de *Saccharomyces cerevisiae* a été soumise à la Commission européenne. Numéro de référence de la demande : FAD-2025-36096 ; numéro de la question : EFSA-Q-2026-00001.
- Une demande d'approbation de la Betterave rouge de Phytolon en tant qu'additif colorant au Canada a été soumise à Santé Canada. Le numéro de référence de la demande est Case 2025-168301.

10. Veuillez préciser si cet additif alimentaire présente un intérêt particulier pour les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement.

Dans de nombreux pays en développement, les décisions de gestion des risques relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) sont influencées par les difficultés documentées à assurer la conformité avec les utilisations autorisées, les limites maximales et les normes. Diverses autorités nationales ont signalé des cas d'utilisation de colorants industriels rouges non autorisés, notamment des colorants Soudan, de la rhodamine B et de l'auramine O, en particulier dans les boissons, les confiseries, les épices, les assaisonnements et les sauces. Bien que ces incidents reflètent les limites de l'application plutôt que les lacunes des normes du Codex elles-mêmes, ces situations sont en partie le reflet du coût élevé des colorants alimentaires. Les pays en développement se détournant des colorants synthétiques, les conséquences à long terme seront l'indisponibilité de sources abordables d'additifs colorants naturels sur le marché mondial, ce qui augmentera les incitations à l'utilisation abusive, à la substitution ou à la falsification des additifs colorants dans les pays en développement. La production par fermentation favorise un approvisionnement stable et abordable en additifs colorants, contribuant ainsi à la sécurité alimentaire, à la sécurité sanitaire des aliments et au soutien des petites et moyennes entreprises alimentaires dans les régions en développement qui ont accès à des colorants naturels abordables en remplacement des colorants synthétiques.

11. Veuillez indiquer le type de données disponibles dans le tableau ci-dessous.

	Données disponibles ? (O / N)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez préciser)	O (des données ADME sur la bétanine sont disponibles dans la littérature)

(ii) Études de toxicité à court terme, de toxicité à long terme/carcinogénicité, de toxicité pour la reproduction et de toxicité pour le développement chez l'animal et études de génotoxicité (à préciser)	O Génotoxicité : *Essais de mutation inverse bactérienne (OCDE 471), étude d'aberration chromosomique <i>in vitro</i> (OCDE 473), étude de micronoyaux <i>in vitro</i> (OCDE 487), Étude de mutation pig-a <i>in vivo</i> (OCDE 470) et étude de mutagenèse par séquençage duplex <i>in vivo</i>. Toxicité subchronique : Toxicité subchronique (étude de 90 jours) chez le rat (OCDE 408).
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations particulières (veuillez préciser)	Y (des études humaines impliquant des préparations de bétanine sont disponibles dans la littérature).
(iv) Autres données (à préciser)	N
Données technologiques	
(i) Normes relatives à l'identité et à la pureté des substances énumérées (normes appliquées au cours du développement et des études toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)	O
(ii) Considérations technologiques et nutritionnelles relatives à la fabrication et à l'utilisation de la substance énumérée	O
Données d'évaluation de l'exposition par voie alimentaire	
(i) Niveaux de la substance énumérée utilisés dans les denrées alimentaires ou susceptibles d'être utilisés dans les denrées alimentaires sur la base de la fonction technologique et de la gamme de denrées alimentaires dans lesquelles ils sont utilisés	O
(ii) Estimation de l'exposition alimentaire sur la base des données relatives à la consommation d'aliments dans lesquels la substance peut être utilisée.	O
Autres informations : (veuillez préciser)	Informations détaillées sur la souche de production, la stabilité de la substance (en vrac et dans les applications alimentaires), comparaison avec le SIN 162 (identité, fonctionnalité, efficacité, stabilité, devenir dans les aliments).

12. précisez la date la plus proche à laquelle les données peuvent être mises à la disposition du JECFA. (Les données ne doivent être soumises qu'en réponse à un appel à données du JECFA ; **ne PAS inclure de données destinées au JECFA dans ce formulaire**).

Les données étayant cette demande peuvent être soumises immédiatement et seront disponibles pour être soumises au JECFA d'ici décembre 2026. Bien que la demande se concentre sur l'amendement des normes existantes pour le SIN 162 afin d'inclure une source supplémentaire pour le rouge de betterave (fermentation *S. cerevisiae*), un dossier complet, comprenant une caractérisation complète de la composition, de la chimie et de la toxicologie de l'additif colorant, a été préparé et est disponible pour examen.

L'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)

Nom de la (des) substance(s) :	Voir Annexe IIa 2026CCFA56 , à évaluer par la Procédure d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.
---------------------------------------	--

	Voir Annexe IIc 2026CCFA56 pour les substances qui ont des mises à jour de l'édition en ligne des "Normes pour les arômes".
Question(s) à laquelle le JECFA doit répondre <i>(Fournir une brève justification de la demande en cas de réévaluation)</i>	1. Les substances figurant aux annexes IIa et IIb ne posent-elles pas de problème de sécurité aux niveaux d'exposition actuels ? 2. Les normes publiées pour les agents aromatisants énumérés à l'annexe IIc et à l'annexe IId représentent-elles ce qui est commercialisé à l'échelle mondiale ?

1. Proposition d'inclusion soumise par :

Organisation internationale de l'industrie des arômes

2. Nom de la substance ; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s), nom UICPA, numéro C.A.S. (le cas échéant) :

Voir [Annexe IIa 2026CCFA56](#) pour les substances à évaluer par la procédure révisée pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

3. Noms et adresses des producteurs de base :

Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI). Les producteurs d'arômes sont membres de l'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI). Tous les contacts peuvent être pris par l'intermédiaire de l'IOFI.

4. Identification du fabricant qui fournira les données (veuillez indiquer la personne de contact) :

Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@iofi.org)

5. Justification de l'utilisation :

Les ingrédients aromatiques énumérés sont utilisés pour améliorer la qualité et le plaisir des aliments destinés à la consommation humaine.

6. Produits alimentaires et catégories d'aliments au sein de la NGAA dans lesquels la substance est utilisée comme additif alimentaire ou comme ingrédient, y compris le(s) niveau(x) d'utilisation :

Les catégories de denrées alimentaires et les niveaux d'emploi seront soumis pour tous les nouveaux agents aromatisants et candidats.

7. La substance est-elle actuellement utilisée dans des denrées alimentaires légalement commercialisées dans plus d'un pays ? (veuillez identifier les pays) ; ou la substance a-t-elle été approuvée pour une utilisation dans les denrées alimentaires dans un ou plusieurs pays ? (veuillez identifier le(s) pays)

Oui (États-Unis, Union européenne, Amérique latine et Japon)

8. Avez-vous connaissance d'obstacles actuels au commerce international dus à l'absence d'évaluation du JECFA et/ou de norme Codex ? Dans l'affirmative, veuillez fournir des détails.

Nous n'avons connaissance d'aucun obstacle spécifique actuel au commerce international dû à l'absence d'évaluation du JECFA et/ou de norme du Codex pour les ingrédients énumérés.

9. Avez-vous connaissance d'évaluations des risques, en cours ou achevées au cours des dix dernières années, au niveau national ou régional pour cet additif ? Dans l'affirmative, veuillez indiquer le nom, l'adresse et les coordonnées de l'organisation qui a réalisé l'évaluation des risques.

Nous n'avons pas connaissance d'évaluations des risques en cours au niveau national ou régional pour ces arômes. Pour certains de ces arômes, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a réalisé des évaluations des risques au cours des dix dernières années. Nous serions heureux de vous fournir les détails de ces évaluations. L'adresse de contact est la suivante : Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), Via Carlo Magno 1A, 43126 Parme, Italie.

10. Veuillez préciser si cet additif alimentaire présente un intérêt particulier pour les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement.

Nous ignorons actuellement si ces additifs alimentaires présentent un intérêt particulier pour les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en développement.

11. Veuillez indiquer le type de données disponibles dans le tableau ci-dessous.

S'assurer que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance concernée par cette demande. En particulier, pour les substances obtenues à partir de ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce et un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur ces produits sont essentiels pour que le JECFA puisse élaborer une monographie des normes et la sécurité correspondante. Ces données/informations comprennent généralement: les composants d'intérêt; tous les composants des produits finaux; le processus de fabrication détaillé; le transfert éventuel de substances ; etc.

Données	Données disponibles? (O / N)
Données toxicologiques	
(i) Études métaboliques et pharmacocinétiques (veuillez préciser)	O
(ii) Études de toxicité à court terme, de toxicité à long terme/carcinogénicité, de toxicité pour la reproduction et de toxicité pour le développement chez l'animal et études de génotoxicité (veuillez préciser)	O
(iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et considérations particulières (à préciser)	N
(iv) Autres données (à préciser)	N
Données technologiques	
(i) Normes relatives à l'identité et à la pureté des substances énumérées (normes appliquées au cours du développement et des études toxicologiques ; spécifications proposées pour le commerce)	O
(ii) Considérations technologiques et nutritionnelles relatives à la fabrication et à l'utilisation de la substance figurant sur la liste	O
Données d'évaluation de l'exposition alimentaire	
(i) Niveaux de la substance répertoriée utilisés dans les denrées alimentaires ou susceptibles d'être utilisés dans les denrées alimentaires sur la base de la fonction technologique et de la gamme de denrées alimentaires dans lesquelles ils sont utilisés	O
(ii) Estimation de l'exposition alimentaire sur la base des données relatives à la consommation d'aliments dans lesquels la substance peut être utilisée.	O
Autres informations : (veuillez préciser)	

12. Préciser la date la plus proche à laquelle les données peuvent être mises à la disposition du JECFA. (Les données ne doivent être soumises qu'en réponse à un appel à données du JECFA ; **ne PAS inclure de données destinées au JECFA dans ce formulaire**).

La date la plus proche à laquelle les données peuvent être mises à la disposition du JECFA est le 15 décembre 2026.

Annexe IIa. Sept (7) arômes nouvellement proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 56^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	Classe structurelle
Nouveau 56 ^e	5002	2294887-29-7	(E)-3-(1,3-benzodioxol-5-yl)-n-phényl-n-tétrahydrofurane-3-yl-prop-2-énamide	III
Nouveau 56 ^e	5030	1928720-93-7	4-(l -Menthoxyl)-2-méthyl-2-butanol	III
Nouveau 56 ^e	5038	2379651-17-7	Hexahydro-6a,7-diméthyl-2,5-méthano-2H -cyclopenta[b]furane	III
Nouveau 56 ^e	5050	2910770-	1-(tert-Butyl)-N -(4-méthoxyphényl)cyclohexane-1-	III

		74-8	carboxamide	
Nouveau 56 ^e	5066	2771072-99-0	4-(4-Methylpent-3-en-1-yl)thiophen-2(5H)-one	III
Nouveau 56 ^e	5067	17627-44-0	alpha-Bisabolène	I
Nouveau 56 ^e	5077	6753-98-6	alpha-Humulène	I

Annexe IIc - Liste prioritaire du JECFA : ajouts/modifications pour quatorze (14) composés proposés pour la modification des spécifications à examiner lors de la 56^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom de principe	Évaluation de la norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	4018	1049	638-17-5	2,4,6-Triméthyl-dihydro-4H-1,3,5-dithiazine	2002 (Session 59)	Complet	Le pourcentage minimum de dosage ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	3144	1333	1195-32-0	p-alpha-diméthylstyrène	2004 (session 63)	Complet	L'indice de réfraction et la densité ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3410	1400	1211-29-6	Jasmonate de méthyle	2004 (session 63)	Complet	Le % minimum de dosage ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé et devrait être exprimé comme la somme des stéréo-isomères.
Ancien	2454	1576	121-39-1	3-phénylglycidate d'éthyle	2005 (session 65)	Complet	L'indice de réfraction et le % minimum de dosage ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	4246	1611	121-44-8	Triéthylamine	2008 (session 69)	Complet	L'indice de réfraction et la densité ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	4446	1998	502-26-1	gamma-Octadécalactone	2010 (Session 73)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	4447	1999	1227-51-6	delta-Octadécalactone	2010 (session 73)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2055	0043	123-92-2	Acétate d'isoamyle	1996 (session 46)	Complet	Ajouter une exigence sur le dosage minimum pour inclure la somme des deux isomères.
Ancien	2060	0045	106-27-4	Butyrate d'isoamyle	1996 (Session 46)	Complet	Ajouter une exigence sur le dosage minimum pour inclure la somme des deux isomères.
Ancien	2075	0046	2198-	Hexanoate	1996	Complet	Ajouter une exigence

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom de principe	Évaluation de la norme la plus récente	Statut	Mise à jour
			61-0	d'isoamyle	(session 46)		sur le dosage minimum pour inclure la somme des deux isomères.
Ancien	2082	0044	105-68-0	Propionate d'isoamyle	1996 (session 46)	Complet	Ajouter une exigence sur le dosage minimum pour inclure la somme des deux isomères.
Ancien	3544	0963	3289-28-9	Cyclohexane-carboxylate d'éthyle	2008 (session 69)	Complet	L'indice de réfraction et la densité ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2451	0039	628-97-7	Palmitate d'éthyle	1996 (Session 46)	Complet	Le % minimum de dosage et l'indice d'acidité maximum ne reflètent pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	3524	0269	5435-64-3	3,5,5-Triméthyl hexanal	1997 (Session 49)	Complet	Ajouter une exigence sur le dosage minimum pour inclure la somme des deux isomères.

Partie B: Réponses à la lettre circulaire CL 2025/32-FA, Annexe 3 - Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA

Japon

Le Japon souhaite retirer le point 13 de la PARTIE B, car nous n'avons pas été en mesure de confirmer que les documents de soumission du promoteur étaient prêts.

Les autres points proposés par le Japon sont inchangés.

PARTIE B: LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

13.	Acylglycérolipase de <i>Penicillium crustosum</i> exprimée dans <i>Penicillium crustosum</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : le Japon Année demandée : 2024 (CGFA54) Disponibilité des données : Décembre 2025 Fournisseur de données : Fournisseur de données : Amano-Enzyme Inc. M. Hidetaka Sugimoto- aejregulatory@amano-enzyme.com	Base de la demande : L'enzyme est utilisée dans la transformation du lait pour hydrolyser la liaison ester entre l'acide gras et le glycérol dans les monoglycérides et les diglycérides afin de libérer les acides gras et le glycérol. Il en résulte des fromages modifiés par des enzymes (EMC), des produits laitiers modifiés par des enzymes (EMD) et une amélioration de la saveur. L'enzyme est également utilisée dans la transformation des graisses et des huiles pour améliorer la pureté relative des triglycérides dans l'huile. Problèmes commerciaux éventuels : non identifiés à l'heure actuelle
-----	--	---	--

Paraguay

Le Paraguay a le plaisir de soumettre ses commentaires sur les informations demandées à l'annexe 3.

Annexe 3 - Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

Dans le contexte de la lettre circulaire CL 2025/32-FA, et concernant les informations demandées au point 2.2 de l'annexe 3, le Paraguay soumet l'observation suivante :

Le Paraguay considère qu'il est approprié que la transglutaminase (EC 2.3.2.13), dérivée de la souche M2020197 de *Streptomyces mobaraensis*, soit considérée par le JECFA pour l'évaluation de la sécurité et l'établissement de spécifications, afin de disposer d'une référence scientifique internationale pour appuyer les décisions réglementaires nationales et régionales, conformément à l'information contenue dans l'annexe 3, partie B : liste des substances utilisées comme auxiliaires technologiques proposées pour évaluation par le JECFA de la lettre circulaire CL 2025/32-FA.

Partie C: Réponses à la lettre circulaire CL 2025/32-FA, Annexe 4 - Confirmation des demandes antérieures et disponibilité des données

FoodDrinkEurope

Nom de la substance (tel qu'il apparaît dans l'annexe 3) :	Esters polyglycériques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476)
La demande est-elle toujours en vigueur ? (oui / non)	Oui
Les données sont-elles disponibles ? (oui / non)	Oui, la base de la réévaluation est soumise aux données disponibles évaluées dans la réévaluation 2017 de l'EFSA.
Changement de fournisseur de données ? (oui/non)	Non

Le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC)

Le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) répond à la lettre circulaire publiée en avril 2025 demandant des informations et des commentaires sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (liste prioritaire du JECFA). L'IFAC est une association mondiale représentant les fabricants et les utilisateurs finaux d'additifs alimentaires. L'IFAC a le statut d'observateur auprès du Codex Alimentarius et apprécie l'opportunité de fournir les informations suivantes.

L'IFAC demande que le dioxyde de silicium amorphe (SIN 551) soit retiré de la liste prioritaire du JECFA car il est actuellement classé en priorité 1 pour l'évaluation des additifs alimentaires. Notre justification est la suivante :

- Le dioxyde de silicium amorphe est utilisé depuis de nombreuses années et ne pose aucun problème de santé ;
- Il n'y a pas eu de changement dans les spécifications ou le processus de fabrication ;
- L'Autorité européenne de sécurité des aliments a confirmé que l'utilisation du dioxyde de silicium amorphe dans les aliments (E 551), y compris ceux destinés aux nourrissons et aux enfants, est sûre ;
- Les directives du JECFA sur la manière d'évaluer les nanoparticules n'ont pas encore été élaborées.

C'est pour ces raisons que nous demandons respectueusement que le SIN 551 reçoive une priorité moindre et que son évaluation de sécurité soit reportée après 2028 ou jusqu'à ce que les directives du JECFA sur les nanomatériaux soient disponibles. Le formulaire mis à jour "Confirmation des demandes antérieures et de la disponibilité des données" est joint en annexe à cette lettre.

Confirmation des demandes antérieures et de la disponibilité des données	
Nom de la substance (tel qu'il apparaît à l'annexe 3) :	Dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551)
La demande est-elle toujours en vigueur ? (oui/non)	Oui
Les données sont-elles disponibles ? (oui/non)	<Si oui, précisez la date la plus proche à laquelle les données peuvent être mises à disposition. 2028 (si les orientations du JECFA sur les nanomatériaux sont disponibles à temps)
Changement de fournisseur de données ? (oui/non)	<Si oui, précisez le nouveau fournisseur de données, y compris la personne de contact. Non Fournisseur de données : IFAC Personnes de contact : Sabrina Migliorini, directrice, Association des producteurs de silice amorphe synthétique (ASASP), un groupe sectoriel du Cefic. Amorphous Silica Producers (ASASP), un groupe sectoriel du Cefic smi@cefic.be Joel F. Carpenter, directeur exécutif, Synthetic Amorphous Silica and Silicate Industry Association (SASSI) jcarpenter@sassiassociation.org Berit Dockter, directrice principale, affaires scientifiques et réglementaires, Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) bdockter@foodingredientfacts.org

Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)

Confirmation de la demande précédente et de la disponibilité des données	
Nom de la substance (tel qu'il apparaît dans l'annexe 3) :	Voir Annexe IIb 2026CCFA56 , à évaluer par la procédure d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants. Voir Annexe IIId)2026CCFA56 , pour les agents aromatisants en vue d'une révision des spécifications existantes.
La demande est-elle toujours en vigueur ? (oui/non)	Oui
Les données sont-elles disponibles ? (oui/non)	15 décembre 2026
Changement de fournisseur de données ? (oui/non)	Non
Nom de la substance (tel qu'il apparaît à l'annexe 3) :	Voir Annexe IIb 2025CCFA55 , à évaluer par la procédure d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.
La demande est-elle toujours en vigueur (oui/non) ?	Oui

Les données sont-elles disponibles ? (oui / non)	15 décembre 2025
Changement de fournisseur de données ? (oui/non)	Non

Annexe IIb. Cent vingt-quatre (124) arômes précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA.

Historique du CCFA (soumis à)	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	Classe structurelle
CCFA51	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldéhyde)	
CCFA43	4074	6321-45-5	Valérate d'allyle	II
CCFA43	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
CCFA45	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2H-pyran-2-one	I
CCFA45	4673	7370-44-7	delta-Hexadécalactone	I
CCFA45	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphtol	I
CCFA45	4742	917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
CCFA45	4687	544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
CCFA51	4836	137363-86-1	Solution à 10 % de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
CCFA51	4842	911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane	III
CCFA51	4817	38634-59-2	S-[(méthylthio)méthyl]thioacétate	I
CCFA51	4870	17564-27-1	2-Ethyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
CCFA51	4828	729602-98-6	1,1-Propanedithioacetate	III
CCFA51	4824	1658479-63-0	Acétate de 2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tétrahydrothiophène-2-yl)-éthyle	III
CCFA51	4843	1838169-65-5	3-(Allyldithio) butan-2-one	III
CCFA51	4822	61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
CCFA51	4823	33368-82-0	Disulfure de 1-propényle et de 2-propényle	II
CCFA51	4782	1679-06-7 ; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol	I
CCFA51	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
CCFA51	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
CCFA51	4791	22236-44-8	3-(Acétylthio)hexanal	III
CCFA51	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
CCFA51	4730	1241905-19-0	Carbonothioate de O-éthyle S-1-méthoxyhexan-3-yl	III
CCFA51	4734	1256932-15-6	3-(Méthylthio)-décanal	I
CCFA51	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
CCFA51	4761	75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
CCFA51	4760	53626-94-1	Thioisobutyrate de phényle	I
CCFA45	4700	614-60-8	Acide o-trans-coumarique	III
CCFA43	4622	61683-99-6	Acétal de propylèneglycol de pipéronal	III
CCFA43	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
CCFA43	4618	23495-12-7	Propinate de 2-phénoxyéthyle	III
CCFA43	4625	6314-97-2	Acétal diéthylique de phénylacétaldéhyde	I
CCFA43	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de	III

Historique du CCFA (soumis à)	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	Classe structurale
			propylèneglycol	
CCFA43	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
CCFA43	4619	92729-55-0	Acétate de propyle 4-tert-butylphénylacétate	I
CCFA43	4314	61810-55-7	Décanoate de phényle	I
CCFA43	2860	94-47-3	Benzoate de phényle	I
CCFA43	4438	591-11-7	bêta-angélicallactone	I
CCFA43	4195	87-41-2	Phtalide	III
CCFA45	4768	67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécénal	I
CCFA45	4612	645-62-5	2-Éthyl-2-hexénal	II
CCFA45	4616	13019-16-4	2-Hexylidènehexanal	II
CCFA45	4486	5694-82-6	Acétal de glycéryle de citral	I
CCFA52	4902	22122-36-7	3-Méthyl-2(5H)-furanone	III
CCFA52	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
CCFA52	4784	57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
CCFA52	4939	2180135-09-3	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)décanethioate	I
CCFA52	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
CCFA52	4883	556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
CCFA52	4935	98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
CCFA52	4916	124831-34-1	2-Méthyl-3-butène-2-thiol	I
CCFA52	4938	2180135-08-2	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécanethioate	I
CCFA52	4901	2097608-89-2	O-Ethyl S-(3-méthylbut-2-én-1-yl)thiocarbonate	I
CCFA52	4900	64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
CCFA52	4914	24963-39-1	bis-(3-Méthyl-2-butényl)disulfure	III
CCFA52	4889	3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
CCFA52	4930	159017-89-7	4-Isopropoxycinnamaldéhyde	I
CCFA52	4888	1945993-01-0 ; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et de 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
CCFA52	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexaméthyl-5,6,7,8-tétrahydronaphtalène-2-yl)éthanone	II
CCFA52	4892	4707-61-3	Acide cis-2-Hexylcyclopropaneacétique	II
CCFA52	4890	27841-22-1	3-p-Menthen-7-al	I
CCFA52	4928	554-14-3	2-Méthylthiophène	II
CCFA52	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophénecarboxaldéhyde	II
CCFA52	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropyl-2-méthyltétrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
CCFA52	4884	1569-60-4	6-Méthyl-5-heptène-2-ol	I
CCFA52	4827	6090-09-1	1-(4-Méthyl-3-cyclohexène-1-yl)-éthanone	I
CCFA52	4869	886449-15-6	4-(l-Menthoxy)-2-butanone	II
CCFA52	4844	118026-67-8	Acétate de (2E,4E)-2,4-décadién-1-ol	I
CCFA52	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undécadién-1-ol	II
CCFA52	4913	18478-46-1	3,7-Diméthyl-2-méthylèneoct-6-en-1-ol	II

Historique du CCFA (soumis à)	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	Classe structurelle
CCFA52	4785	25234-33-7	2-Octyl-2-dodécénal	II
CCFA52	4786	13893-39-5	2-Hexyl-2-décénal	II
CCFA52	4929	60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényl)oxane	III
CCFA52	4920	220462-51-9	1-Éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
CCFA52	4832	108715-62-4	2-(3-Benzoyloxypropyl)pyridine	III
CCFA52	4829	616-45-5	2-Pyrrolidone	I
CCFA52	4818	1370711-06-0	2-2-buténoate de <i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyle	I
CCFA52	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
CCFA52	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
CCFA52	4807	1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
CCFA52	4906	36687-82-8	Tartrate de <i>L</i> -carnitine	III
CCFA52	4868	61315-75-1	4-(4-Méthyl-3-penten-1-yl)-2(5 <i>H</i>)-furanone	III
CCFA52	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hydroxy-2-phényléthyl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
CCFA52	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cyanométhyl)phényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
CCFA52	4899	1622458-34-7 ; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
CCFA52	4880	2015168-50-8	2-(4-Ethylphénoxy)- <i>N</i> -(1 <i>H</i> -pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophène-2-ylméthyl)acétamide	III
CCFA52	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
CCFA52	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
CCFA52	4835	877207-36-8	2,4-Dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III
CCFA53	4948	1129-69-7	2-Hexylpyridine	II
CCFA53	4958	2308574-23-2	4-Formyl-2-méthoxyphényl l-menthyl glutarate	I
CCFA53	4959	301310-73-6 ; 79894-05-6	9-Dodécène-12-olide	III
CCFA53	4960	13474-59-4	<i>trans</i> -alpha-Bergamotène	I
CCFA53	4961	2369713-22-2	4-Méthyltridéca-2 <i>E</i> ,4-diéнал	I
CCFA53	4965	1622458-32-5	<i>N</i> -(1-((4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)isonicotinamide	III
CCFA53	4966	6137-11-7	4-Méthylheptan-3-one	II
CCFA53	4967	483-76-1	delta-cadinène	I
CCFA53	4970	2413115-68-9	2-Méthyl-1-(2-(5-(<i>p</i> -tolyl)-1 <i>H</i> -imidazol-2-yl)piperidin-1-yl)butan-1-one	III
CCFA53	4971	18794-84-8	bêta-Farnésène	I
CCFA53	4972	23060-14-2	Mercaptosuccinate de diéthyle	I
CCFA53	4973	2411762-60-0	Acétate de 3-mercapto-3-méthyl-1-pentyle	I
CCFA53	4974	23986-74-5	Germacrène D >85%	I
CCFA53	4977	65210-18-6	10-Hydroxy-4,8-diméthyldec-4-enal	I
CCFA53	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazinane	III

Historique du CCFA (soumis à)	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	Classe structurelle
CCFA53	4980	2415657-73-5	Mélange de (8Z,11Z)-heptadéca-8,11-diéнал et de (Z)-heptadéc-8-éнал	
CCFA54	4943	111-20-6	Acide décanedioïque	I
CCFA54	4944	6402-36-4	Acide trans-2-décénedioïque	I
CCFA54	4945	174155-46-5	cis-8-Décéнал	I
CCFA54	4825	2277-20-5	(E)-6-Nonéнал	I
CCFA54	3811	20702-77-6	Néohespéridine dihydrochalcone	III
CCFA54	3038	126-14-7	Octaacétate de saccharose	III
CCFA55	4981	6820-02-6	8-Méthyl-4-méthylénon-7-en-2-one	II
CCFA55	4982	2492342-84-2	4-(4-Méthylpent-3-en-1-yl)-5,6-dihydro-2H-pyran-2-one	III
CCFA55	4983	2491702-14-6	4-Mercapto-1-octanol	I
CCFA55	4984	2099712-94-2	2,11-Tétradécadiéнал	III
CCFA55	4985	1801275-27-3	4,9-Dodécadiéнал	I
CCFA55	4993	34776-60-8	Disulfure de méthyle 3-méthyl-2-butène-1-yl	III
CCFA55	5003	149231-57-2	2,6-Octadiéнал	III
CCFA55	5004	40556-69-2	2-Méthyl-octane-4-olide	II
CCFA55	5005	10191-24-9	Acide 3-hydroxyhexanoïque	I
CCFA55	5006	58156-49-3	3-Méthyl-3-butène-1-thiol	I
CCFA55	5012	2762033-61-2	5-acétoxyoctadécanoate d'éthyle	I
CCFA55	5021	2775350-66-6	S-(3-Méthylbut-3-én-1-yl) 4-(formyloxy)butanethioate	III
CCFA55	5022	2775350-67-7	S-Butan-2-yl 4-(formyloxy)butanethioate	III

Annexe IId - Vingt-et-un (21) composés précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour modification des normes.

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom de principe	Évaluation de la norme la plus récente	Statut	Mise à jour
Ancien	3488	214	39255-32-8	Pentanoate d'éthyle 2-méthyle	2000 (session 55)	Complet	L'indice de réfraction ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2563	315	928-96-1	cis-3-Hexen-1-ol	1998 (session 51)	Complet	L'indice de réfraction ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2665	427	89-78-1	Menthol	2018 (Session 86)	Complet	La densité et l'indice de réfraction pourraient être supprimés, car ce ne sont pas des paramètres significatifs pour cette substance. Le point de solidification/point de fusion pourrait être ajouté pour refléter le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3748	433	61597-98-6	L-lactate de l-menthyle	2018 (Session 86)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement

							commercialisé.
Ancien	2656	1480	118-71-8	Maltol	2018 (Session 86)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3163	1503	1192-62-7	2-Furyl méthyl cétone	2018 (session 86)	Complet	La densité, l'indice de réfraction et l'indice d'acidité pourraient être supprimés, car ce ne sont pas des paramètres significatifs pour cette substance. Le point de fusion pourrait être ajouté pour refléter le matériau actuellement commercialisé.
Ancien		1506	10599-70-9	3-acétyl-2,5-diméthylfurane	2020 (Session 89)	Complet	L'IOFI propose de supprimer la spécification pour cette matière.
Ancien	3159	1520	13679-46-4	Éther méthylique de furfuryle	2018 (session 86)	Complet	La valeur minimale d'essai, l'indice de réfraction et la densité ne reflètent pas la matière actuellement commercialisée. L'indice d'acidité pourrait être supprimé car il ne s'agit pas d'un paramètre significatif pour cette matière.
Ancien	3539	1338	13877-91-3	3,7-Diméthyl-1,3,6-octatriène	2004 (session 63)	Complet	La valeur minimale d'analyse ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	2160	1388	125-12-2	Acétate d'isobornyle	2004 (session 63)	Complet	La valeur minimale d'analyse ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3513	499	13679-85-1	2-Méthyltétrahydrothiophène-3-one	2000 (session 55)	Plein	La valeur minimale d'analyse ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-Méthylthio) propanol	2001 (session 57)	Complet	La densité, la description de la solubilité et éventuellement la pureté ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-(Méthylthio)-4-méthyl-2-pentane	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3897	510	75-33-2	2-Propanethiol	2001 (session 57)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3475	543	828-26-2	Trithioacétone	2001 (session 57)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2911	896	120-57-0	Pipéronal	2001 (session 57)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau actuellement

							commercialisé.
Ancien	3557	973	2111-75-3	p-Mentha-1,8-die n-7-al	2018 (Session 86)	Complet	La spécification de pureté, l'indice d'acidité et la densité ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2349	1093	622-45-7	Acétate de cyclohexyle	2002 (session 59)	Complet	La densité ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	2467	1529	97-53-0	Eugénol	2005 (session 65)	Complet	La gamme de densité ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	4321	1763	116505-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-dimethyl 1,3,5-dithiazine	2007 (Session 68)	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau dans le commerce.
Ancien	3507	49	2050-01-3	Isobutyrate d'isoamyle	1997 (Session 49)	Complet	Le poids spécifique et l'indice de réfraction ne reflètent pas la matière dans le commerce.

Association internationale des édulcorants (ISA)

L'Association internationale des édulcorants (ISA), suite à l'inclusion de la néohespéridine dihydrochalcone (NHDC) dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Rapport de la cinquante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, 24-28 mars 2025), et en réponse à la lettre circulaire CL 2025/32 du Secrétariat du JECFA, confirme sa demande antérieure et la disponibilité des données pour l'évaluation de la NHDC en tant qu'édulcorant à inclure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

Comme demandé dans la lettre circulaire CL 2025/32, l'ISA a complété l'annexe 4 (confirmation des demandes antérieures et de la disponibilité des données) comme indiqué ci-dessous. L'ensemble des données correspondantes a été soumis à l'OMS/FAO, et le secrétariat du JECFA de l'OMS en a confirmé la réception le 10 décembre 2025.

Annexe 4 - Confirmation des demandes antérieures et de la disponibilité des données	
Nom de la substance (tel qu'il apparaît à l'annexe 3) :	Néohespéridine Dihydrochalcone
La demande est-elle toujours en vigueur ? (oui/non)	Oui
Les données sont-elles disponibles ? (oui/non)	Oui
Changement de fournisseur de données ? (oui/non)	Non