

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2023/47-FA
Avril 2023

F

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observatrice
auprès du Codex
- DU:** Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius,
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
- OBJET :** **Demande d'informations et observations sur la Liste prioritaire des substances
proposées pour évaluation par le JECFA**
- DATE LIMITE:** 15 janvier 2024

OBSERVATIONS:

À adresser au:

Secrétariat
Comité du Codex sur les additifs
alimentaires
China National Center for Food Safety Risk
Assessment (CFSA),
Building 2, No. 37 Guangqu Road,
Chaoyang District, Beijing 100022, China,
Courriel: ccfa@cfsa.net.cn

Copie au:

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

DEMANDE D'INFORMATIONS ET OBSERVATIONS

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

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

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

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

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

Annexe 2**FICHE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JECFA**

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

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

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

Assurez-vous que les données disponibles sont directement pertinentes pour la substance en question dans cette requête. En particulier pour les substances obtenues des ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits est essentiel pour le JECFA afin de développer des monographies de normes et la sécurité relative. De telles données/informations incluent généralement : les composés en question ; tous les composés des produits finaux ; le processus de transformation détaillé ; le possible transfert des substances ; etc.

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

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

Annexe 3

(Annexe XI du REP23/FA)

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

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

PARTIE A : LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

N°	Substance(s)	Informations générales	Commentaires relatifs à la demande	Priorité*
1	ADIPATES	<p>Type de demande : Évaluation de l'exposition</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Soutenu par : CCFA53</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données : N/A</p>	<p>Motif de la demande: Les dispositions relatives aux ADIPATES dans le processus par étapes de la NGAA ont été diffusées pour commentaires par le groupe de travail électronique (EWG) sur la NGAA et débattues par le GTP de la NGAA lors du CCFA48. Au cours de cette discussion, il a été noté que l'évaluation des risques du JECFA pour les adipates a été réalisée en 1966 et qu'aucune évaluation de l'exposition n'a été réalisée par le JECFA à cette époque (voir FA/48 CRD2).</p> <p>En conséquence, le CCFA48 a demandé au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire (CL 2016/9-FA) demandant que des informations sur le niveau d'utilisation dans des catégories d'aliments spécifiques soient fournies au Secrétariat du JECFA aux fins de l'évaluation de l'exposition (REP 16/FA par. 59). Les réponses à la lettre circulaire CL 2016/9-FA ont été compilées dans les documents CX/FA 17/49/8, FA/49 CRD12 et FA/49 CRD19.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
2	Palmitate d'ascorbyle (INS 304)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité, notamment en ce qui concerne la consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines.</p> <p>Proposé par : CCNFSDU</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : ISDI</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) en tant qu'antioxydant à 1 mg/100 ml dans tous les types de préparations couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p> <p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines.</p>	1

		secretariat@isdi.org	<p>Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
3	Acésulfame (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amarante (SIN 123), Extraits de rocou, à base de norbixine (SIN 160b(ii))	<p>Type de demande : Réévaluation de l'exposition Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Non applicable Fournisseur de données : Sans objet</p>	<p>Motif de la demande: Sur la base du document CRD2 du CCFA52, Recommandation 27, les questions suivantes ont été posées au JECFA :</p> <p>Le groupe de travail demande que le groupe de travail sur la liste prioritaire du JECFA au CCFA52 considère l'inclusion de la demande suivante dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA :</p> <p>Partie 1 : Le CCFA demande au JECFA de formuler des observations et d'examiner les questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche de l'évaluation par paliers présentées par l'ICBA :</p> <p>a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée ? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame potassium (SIN 950), saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants amarante (SIN 123) et extraits d'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) ?</p> <p>b. Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres d'affinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.</p> <p>c. Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informée ?</p> <p>d. L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées afin de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si une limite maximale d'utilisation proposée est fiable ?</p> <p>e. Est-il approprié pour le CCFA d'utiliser les estimations de l'exposition alimentaire fournies pour les boissons autres que le lait par la méthode du budget affiné et les évaluations de l'absorption par paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'utilisation maximum pour les édulcorants dans les catégories alimentaires 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie alimentaire 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA ?</p> <p>Partie 2 : Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'utilisation maximaux envisagés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale provenant de toutes les utilisations de l'additif dans l'alimentation. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires soient utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300</p>	1

			<p>mg/kg (" sur une base de saccharine sodique") pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg pour l'amarante (SIN 123) et 50 mg/kg (" sur une base de norbixine ") pour l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire le niveau d'utilisation pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Tout commentaire du JECFA sur la sécurité de ces niveaux d'utilisation maximaux serait utile.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	
4	Bentonite (INS 558)	<p>Type de demande : Établissement de normes (chef de file) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p>Fondement de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <p>i. examine les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</p> <p>évalue les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</p>	3
5	Bêta-apo-8'-caroténal (SIN 160e) et bêta-carotènes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv))	<p>Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2025 Fournisseur de données : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Motif de la demande: considérer la recommandation 6 du CRD 2 au CCFA53. Le secrétariat du JECFA a proposé d'envisager une réévaluation de l'exposition, notamment en raison des divergences entre les informations sur les niveaux d'utilisation dans les catégories d'aliments de la NGAA et les niveaux d'utilisation fournis au JECFA lors des évaluations précédentes.</p> <p>Le CCFA souhaite obtenir des informations claires sur l'exposition au bêta-apo-8'-caroténal et aux BETA-CAROTÈNES séparément, afin de pouvoir appliquer des stratégies de gestion des risques appropriées.</p> <p>Le secrétariat du JECFA a indiqué qu'il était disposé à prendre en compte les besoins du CCFA lors de la réévaluation de l'exposition à ces substances.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
6	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande : Données en attente - caractérisation et informations toxicologiques Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52)</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a préparé des normes provisoires pour l'extrait de carotte noire sous forme de poudre, lors de sa 87^{ème} réunion. Toutefois, le JECFA n'a pas été en mesure de conclure à la sécurité de l'extrait de carotte noire ou</p>	2

		<p>Disponibilité des données : Décembre 2027 (au plus tôt)</p> <p>Fournisseur de données : NATCOL secretariat@natcol.org</p>	<p>d'établir des normes. Des données supplémentaires de caractérisation et de toxicologie sont nécessaires, à savoir :</p> <p>i. les données relatives à la caractérisation complète des composants protéiques, glucidiques, lipidiques, fibreux, minéraux et polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots de chacune des formes liquide et poudre de l'extrait de carotte noire ; et</p> <p>ii. une étude toxicologique d'au moins 90 jours sur un extrait bien caractérisé et représentatif de la matière commercialisée.</p> <p>ii. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
7	Extrait de Fleur de Pois Papillon	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : IACM</p> <p>Soutenu par : Canada</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : AIMC Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Motif de la demande: Évaluation de la sécurité et établissement de normes pour l'utilisation en tant que colorant.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2
8	Gomme de caroube (INS 410)	<p>Type de demande : Données en attente - données toxicologiques provenant d'études sur des animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité de l'utilisation dans les préparations pour nourrissons.</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p>	<p>Motif de la demande: Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué que des discussions étaient en cours avec l'industrie et que le délai pour la soumission des données pourrait être prolongé. La gomme de caroube a donc été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sous réserve de la confirmation de la fourniture de données par le CCFA50.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1

		Fournisseur de données : ISDI secretariat@isdi.org		
9	Sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (INS 480)	Type de demande : Évaluation de l'exposition Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : ICBA	Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur la NGAA a discuté de l'exposition à cet additif alimentaire. Certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pouvait dépasser la DJA. Un observateur a indiqué qu'il avait effectué un calcul de budget et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner le calcul, qui sera soumis par l'observateur, ainsi que d'autres informations sur l'exposition qui pourraient être disponibles.	1
10	Substances aromatisantes (16 substances nouvellement proposées et 88 précédemment soumises à une évaluation de la sécurité, et 18 à une norme révisée ; voir annexe 2)	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) Soutenu par : États-Unis d'Amérique Année demandée : 2019 à 2023 (CCFA51 à CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Motif de la demande: Évaluation ou réévaluation de la sécurité, établissement de normes ou révision de normes, selon le cas. <i>Voir les tableaux des aromatisants à l'annexe 2</i> Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	Non applicable
	Agents aromatisants : (+)Carvone (n° 380.1) et (-)-Carvone (n° 380.2)	Type de demande : Données en attente pour finaliser l'évaluation de l'exposition et réviser les normes du JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net	Motif de la demande: (voir le rapport du JECFA86 ou le tableau 2 du document CX/FA 19/51/3) Des données supplémentaires sont nécessaires pour compléter l'évaluation de l'exposition : <ul style="list-style-type: none">(+)-carvone : données sur l'exposition orale provenant de toutes les sources ;(-)-carvone : données sur l'exposition orale provenant de toutes les sources et données toxicologiques. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	Sans objet

	<p>Agents aromatisants : (Ethyl 2-méthyl pentanoate (No.214), cis-3-Hexen-1-ol (No.315), Menthol (No.427), l-Menthyl l-lactate (No.433), Myrcène (No.1327), Maltol (No.1480), 2-pentylfuran (No.1491), 3-(2-Furyl)acroléine (No.1497), 3-(5-Méthyl-2-furyl)-butanal (n° 1500), 2-Furyl-méthyl-cétone (n° 1503), 3-Acétyle-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-Furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butène-2-one (n° 1511), et éther méthylique de Furfuryl (n° 1520)).</p>	<p>Type de demande : révision des normes du JECFA Proposé par : CCFA 51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Avril 2019 Fournisseur de données : Japon et IOFI codex@mext.go.jp</p> <p>Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p>Motif de la demande: (voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demande le réexamen des normes de 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86e réunion du JECFA (énumérés dans l'annexe 1 ou l'annexe 2 du document CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre les normes du JECFA (certains éléments) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.</p>	<p>Non applicable</p>
11	<p>Bleu gardénia (INS 165)</p>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Groupe d'intérêt bleu Gardenia (GBIG) San-Ei Gen F.F.I., Inc. (organisateur représentant)</p> <p>Minoru Iniwa Courriel : minoru-iniwa@saneigenffi.co.jp Téléphone : +81-6-6333-0521 +81-6-6333-0521</p> <p>Masayuki Nishino Courriel : mnisino@saneigenffi.co.jp Téléphone : +81-6-6333-0521 +81-6-6333-0521</p>	<p>Motif de la demande: Le bleu Gardenia est un colorant destiné à ajouter ou à restaurer la couleur des aliments. Ce faisant, il confère des couleurs bleues, vertes, violettes ou brunes aux denrées alimentaires, améliorant ainsi les propriétés organoleptiques de ces denrées qui, autrement, ne sont pas colorées ou dont la couleur a été altérée par la transformation et doit être restaurée. Les limites maximales d'utilisation proposées sont basées sur la quantité de colorant technologiquement nécessaire pour obtenir l'effet désiré dans les différents aliments et sont décrites en détail dans la réponse à la lettre circulaire CL 2021/81-FA.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	<p>2</p>

		Riken Vitamin Co, Ltd. (Organisateur) Nobuo Dotsu Glico Nutrition Co. (Organisateur) Teruhisa Okabe		
12	Gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle	Type de demande : Etablissement d'un cahier des charges Proposé par : CCNFSDU Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI	Motif de la demande : Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation proposée de la gomme gellane clarifiée à faible teneur en acyle en tant qu'épaississant et stabilisant dans les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons, à raison de 5 mg/100 ml, limitée aux préparations liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, est technologiquement justifiée. Le CCNFSDU43 est également convenu de demander au CCFA d'envisager d'inclure l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 13.1.3 de la NGAA "Formules destinées à des fins médicales spéciales pour les nourrissons" une fois que les normes de l'additif alimentaire auront été attribuées comme "complètes", notant les travaux en cours du CCFA sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 72-1981 avec la NGAA ainsi que le statut de norme "provisoire" pour cet additif alimentaire. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	2
13	Glycolipides	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : IFAC Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Lanxess Deutschland GmbH, Kennedyplatz 1, D- 50569 Cologne, Allemagne Dr. Andrea Bosse, Senior Regulatory Affairs Manager (andrea.bosse@lanxess.com)	Motif de la demande : Les glycolipides améliorent la qualité des boissons et contribuent à garantir la sécurité des produits grâce à la préservation antimicrobienne. Les glycolipides peuvent empêcher la détérioration des boissons causée par les micro-organismes de détérioration, prolongeant ainsi la durée de conservation et réduisant les déchets alimentaires. Problèmes éventuels pour le commerce : Les pays qui se réfèrent au JECFA/Codex pour leurs dispositions nationales en matière d'additifs alimentaires, notamment les pays d'Afrique, de la région Asie-Pacifique, du Conseil de coopération du Golfe, d'Amérique latine et d'Amérique du Sud, n'autorisent pas les produits contenant des glycolipides à l'heure actuelle.	2

14	Natamycine (INS 235)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : Fédération de Russie Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex codex@gsen.ru</p>	<p>Motif de la demande: La pertinence du maintien de la natamycine dans la NGAA doit être réévaluée en raison des nouvelles données sur le rôle de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale. Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas suffisamment en compte les effets antimicrobiens. Les commentaires opposés à la demande notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
	Nisine (INS 234)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : Fédération de Russie Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Fédération de Russie Point de contact du Codex codex@gsen.ru</p>	<p>Motif de la demande: L'opportunité de maintenir la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée en raison des nouvelles données sur le rôle de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance aux antimicrobiens, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison d'effets sur la microflore gastro-intestinale. Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas suffisamment en compte les effets antimicrobiens. Les commentaires opposés à la demande notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	1
15	Phosphates	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité : consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines Proposé par : CCFNSDU</p>	<p>Motif de la demande: Le CCFNSDU43 a convenu que l'utilisation des phosphates (SIN 339(i), 339(ii) et 339(iii) et SIN 340(i), 340(ii) et 340(iii)) comme régulateurs d'acidité à 45 mg/100 mL en tant que phosphore, seuls ou en combinaison et</p>	1

	<ul style="list-style-type: none"> • Dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)) • Hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)) • Phosphate trisodique (SIN 339(iii)) • Dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)) • Hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340 (iii)) <p>Phosphate tripotassique (INS 340(iii))</p>	<p>Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2025 Fournisseur de données : ISDI Secretariat@isdi.org</p>	<p>dans les limites pour le sodium, le potassium et le phosphore de la section 3.1.3 (e) de la norme CXS 72-1981, dans tous les types de préparations, était justifiée d'un point de vue technologique.</p> <p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire avant toute approbation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
16	Esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475)	<p>Type de demande : L'exhaustivité des informations pour l'évaluation de la sécurité Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA 51 a noté qu'il pourrait y avoir de nouvelles informations disponibles qui pourraient augmenter la DJA de cet additif alimentaire, demander une réévaluation éventuelle et une augmentation potentielle de la DJA.</p>	3
17	<ul style="list-style-type: none"> • Esters polyglycériques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) 	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité Proposé par : FoodDrinkEurope Soutenu par : Colombie ; Union européenne Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Aucun identifié - la base de la réévaluation est soumise aux données disponibles évaluées dans la réévaluation 2017 de l'EFSA</p>	<p>Motif de la demande: En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles justifiait la révision de la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
18	Polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité</p>	<p>Motif de la demande: Le JECFA a noté lors de sa 89^{ème} réunion que cinq esters de polyoxyéthylène sorbitane</p>	1

	(SIN 432), Polyoxyéthylène (20) mon oléate de sorbitane (SIN 433), Polyoxyéthylène (20) monopalmitate de sorbitan (SIN 434), Polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitan (SIN 435), Polyoxyéthylène (20) tristéarate de sorbitane (SIN 436).	Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI	(polysorbates) avaient été évalués par le JECFA lors de sa 17e réunion et que des normes avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à données soit lancé pour leur évaluation complète. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant	
19	Extrait de romarin (INS 392)	Type de demande Données en attente - études requises pour (1) la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement ; et (2) déterminer si les effets observés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs peuvent être reproduits. Proposé par : JECFA Année demandée : 2021(CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI	Motif de la demande: Des études supplémentaires sur la toxicité pour le développement et sur les effets observés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs sont nécessaires pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande que les données supplémentaires soient soumises avant décembre 2021, faute de quoi la DJA sera retirée.</u> Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées	1
20	Dioxyde de silicium, amorphe (INS 551)	Type de demande : Réévaluation de la sécurité du dioxyde de silicium amorphe (INS 551), y compris l'évaluation toxicologique, l'évaluation de l'exposition et les normes. Proposé par : IFAC Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : IFAC	Motif de la demande: Le dioxyde de silicium (SIN 551) est autorisé dans une variété de catégories d'aliments en tant qu'antiagglomérant, antimoussant et support. Le SIN 551 fournit des propriétés anti-agglomérantes pour empêcher la formation de grumeaux dans les denrées alimentaires pulvérulentes. Le SIN 551 sert également de support pour faciliter la manipulation et l'application d'additifs alimentaires, d'enzymes alimentaires, d'arômes et de nutriments. Problèmes éventuels pour le commerce : Les questions relatives à la taille des particules de dioxyde de silicium ont affecté l'évaluation des données de toxicité disponibles. Des questions similaires concernant le dioxyde de titane ont conduit au retrait de son autorisation en tant qu'additif alimentaire dans plusieurs juridictions. Les perturbations commerciales qui en	1

		<p>Association des producteurs de silice amorphe synthétique (ASASP), un groupe sectoriel du Cefic Caroline Andersson, CAN@cefic.be</p> <p>Association de l'industrie de la silice et des silicates amorphes synthétiques (SASSI) Joel F. Carpenter joel.f.carpenter@gmail.com</p>	ont résulté sont citées comme une base importante pour la priorisation actuelle par le JECFA de sa réévaluation de la sécurité du dioxyde de titane (voir Réponses à la CL 2021/61-FA à la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires).	
21	<p>Monostéarate de sorbitane (INS 491) ; tristéarate de sorbitane (INS 492) ; monolaurate de sorbitane (INS 493), monooléate de sorbitane (INS 494) ; monopalmitate de sorbitane (INS 495)</p>	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité et révision des normes Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : EUSFI</p>	<p>Motif de la demande: Précédemment, une demande a été faite pour réviser les normes pour SIN 491, 492 et 495 afin de remplacer la méthode d'identification de la gamme de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, 492 et 495 par le test d'identification "indice d'acidité, indice d'iode, chromatographie en phase gazeuse". Toutefois, le JECFA recommande qu'un appel à données soit lancé pour mener une réévaluation de la sécurité du groupe Esters sorbitaniques d'acides gras (SIN 491 à 495). Les normes pour le groupe peuvent être révisées en fonction des résultats de la réévaluation de la sécurité. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
22	Glycosides de stéviol	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité Proposé par : CSI Soutenu par : ÉTATS-UNIS Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : Décembre 2023 Fournisseur de données : Brendan Naulty, Chief Commercial Officer, ManusBio Inc.1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901</p> <p>Le fabricant est représenté par : Maria Teresa Scardigli, directrice exécutive du Conseil international de la stévia</p>	<p>Motif de la demande: Les glycosides de stéviol modifiés par voie enzymatique (généralement appelés bioconversion) ont été évalués lors de la 87e réunion du JECFA (2019). Les normes générées comprenaient plusieurs méthodes de fabrication à l'annexe 3. Les normes décrivent l'organisme de production d'enzymes acceptable et la source de gènes. Une méthode de fabrication similaire a été mise au point pour produire des glycosides de stéviol modifiés enzymatiques en utilisant 1. D'autres sources de gènes pour modifier l'E coli afin de fabriquer les enzymes qui transforment un extrait de stévia en rebaudiside M et 2. une enzyme supplémentaire. La méthode de fabrication supplémentaire est demandée pour évaluation. Le nouveau processus de production par modification enzymatique aboutit à une norme identique et, par conséquent, aucune modification des normes relatives aux glycosides de stéviol n'est demandée, ni des catégories de denrées alimentaires ou des niveaux d'utilisation.</p>	3

		Global Office-Avenue de Tervuren 188A-1150 Bruxelles Belgique	Enjeux possibles pour le commerce : actuellement non identifiés.	
23	Sucroglycérines (INS 474)	<p>Type de demande : évaluation de l'exposition</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p>	1
24	Esters de saccharose d'acides gras (INS 473)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données : Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de sa 89^{ème} réunion, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des informations plus précises sur l'exposition alimentaire. Plus précisément, le JECFA recommande que les promoteurs fournissent des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les denrées alimentaires dans lesquelles les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des SEF et/ou des SOE est autorisée mais dans lesquelles ils ne sont jamais utilisés. <p>Les informations devraient être aussi spécifiques que possible et les aliments devraient être classés selon le système de classification FoodEx2 ou un autre système approprié. Le JECFA recommande de présenter les données sous forme de tableau en établissant une correspondance entre les aliments enregistrés dans le système FoodEx2 et les catégories d'aliments de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA</u></p>	1

			<p>propose que les données soient disponibles deux ans après la date de confirmation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>	
25	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de demande : Données en attente - évaluation de l'exposition</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données : Japon</p> <p>codex@mext.go.jp</p>	<p>Motif de la demande: Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans le FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions dépassant la DJA, le groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de sa 89^{ème} réunion, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des informations plus précises sur les expositions alimentaires. Plus précisément, le JECFA recommande que les promoteurs fournissent des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les denrées alimentaires dans lesquelles les additifs alimentaires sont utilisés ; et ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des SEF et/ou des SOE est autorisée mais dans lesquelles ils ne sont jamais utilisés. <p>Les informations devraient être aussi spécifiques que possible et les aliments devraient être classés selon le système de classification FoodEx2 ou un autre système approprié. Le JECFA recommande de présenter les données sous forme de tableau en établissant une correspondance entre les aliments enregistrés dans le système FoodEx2 et les catégories d'aliments de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles deux ans après la date de confirmation.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	1
26	Concentré de tocophérols, mélange (INS307b)	<p>Type de demande : Réévaluation de la sécurité : consommation par les nourrissons de moins de 12 semaines</p> <p>Proposé par : CCNFSDU</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p>	<p>Motif de la demande: Le CCNFSDU43 a convenu que l'utilisation du concentré de tocophérol, mélangé (SIN 307b) comme antioxydant à 1 mg/100 ml dans tous les types de préparations pour nourrissons couverts par la norme CXS 72-1981 était technologiquement justifiée.</p>	1

		<p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Toutefois, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'a pas effectué d'évaluation adéquate des risques pour les nourrissons de moins de 12 semaines. Avant toute approbation, une évaluation adéquate de la sécurité dans cette sous-population est nécessaire.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
27	THAUMATIN II	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité</p> <p>Proposé par : CCC</p> <p>Soutenu par : Colombie ; États-Unis d'Amérique</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données : NOMAD Bioscience GmbH Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D. gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc. Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Groupe de conseil Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Conseil de contrôle des calories Robert Rankin rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p>Motif de la demande: La protéine THAUMATIN II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit par recombinaison dans des plantes vertes par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites d'arbres <i>Thaumatococcus daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés à l'état sauvage. L'imprévisibilité de l'approvisionnement et les préoccupations environnementales concernant les pratiques de production actuelles ont limité l'utilisation accrue des thaumatines, en particulier en tant qu'édulcorants. Le processus de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines produite par NOMAD Bioscience par recombinaison dans des plantes vertes telles que l'épinard, la laitue, la betterave rouge et <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent toutes être cultivées de manière durable et à grande échelle. Le processus de production de NOMAD permet d'obtenir de la THAUMATINE II dont la séquence d'acides aminés est identique à celle de la thaumatine II (également appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) présente dans les produits commerciaux. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux normes existantes et comprend quelques impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été démontrée aux niveaux présents. NOMAD demande l'avis du JECFA sur la possibilité de modifier la définition et d'étendre les normes des compositions actuelles de thaumatine afin d'y inclure la norme de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation est</p>	2

			<p>autorisée dans l'UE et qu'elle soit couverte par la norme du document E957, le procédé utilisé par NOMAD pour fabriquer la THAUMATINE II par recombinaison est différent du procédé utilisé pour produire le document E957, bien que les protéines de la thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II avec des profils d'impureté différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés associées) a été classé GRAS par la FDA américaine et est considéré comme sûr pour une utilisation dans toutes les classes d'aliments définies pour le E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience a donc l'intention de demander au JECFA d'examiner la norme et la détermination de l'innocuité de NOMAD, afin que d'autres instances réglementaires puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce : actuellement non identifiés.</p>	
--	--	--	---	--

* Classement par ordre de priorité conformément au paragraphe 156 du document REP18/FA.

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

Non	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande
1.	Charbon actif (charbon de bois)	<p>Type de demande : Révision des normes (chef de file)</p> <p>Proposé par : CCFA52</p> <p>Année demandée : 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. examiner les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
2.	Adénosine-5'-monophosphate désaminase d' <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année demandée : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p>	<p>Motif de la demande: L'AMP désaminase d'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à être utilisée au cours de la transformation des aliments et des boissons pour augmenter la teneur en 5'-monophosphate (5'-IMP) dans les aliments, les boissons ou les</p>

		Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co, Ltd. Dr. Ashley Roberts ashley.roberts@intertek.com	ingrédients alimentaires afin de conférer ou d'améliorer la saveur. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
3.	Alpha-Amylase (JECFA95-1) de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95 ^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données :	Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l' α -amylase (JECFA95-1) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> , lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes. Le 95 ^{ème} JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité : <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
4.	Alpha-Amylase (JECFA95-2) de <i>Geobacillus stearothermophile</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95 ^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données :	Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l' α -amylase (JECFA95-2) de <i>G. stearothermophilus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i> , lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes. Le 95 ^{ème} JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :

			<ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
5.	Alpha-amylase (JECFA95-3) de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95^e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95^e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'α-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
6.	Amyloglucosidase (JECFA95-4) de <i>Rasamsonia emersonii</i> a exprimé chez <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p>	<p>Motif de la demande: Le 95^e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a</p>

		<p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les données de digestibilité afin de compléter l'évaluation de l'allergénicité ; • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'amyloglucosidase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité amyloglucosidase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
7.	<p>Asparaginase (JECFA-95-5) de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée chez <i>Bacillus subtilis</i></p>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour l'α-amylase (JECFA95-3) de <i>R. pusillus</i> exprimée dans <i>A. niger</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de l'alpha-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité alpha-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p>

			Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
8.	Protéase de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité lors de l'utilisation comme auxiliaire technologique et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2023</p> <p>Fournisseur de données : Atsushi Kawahara (directeur général du département d'assurance qualité) Courriel : akawahara@hbi-enzymes.com Tél : +81-790-64-1201 ; Fax : +81-790-64-1202</p>	<p>Motif de la demande: La protéase neutre peut être utile dans la transformation de toutes les matières premières alimentaires qui contiennent naturellement des protéines. En décomposant les protéines contenues dans la matière première, elle est efficace dans la production de pain, de préparations pour nourrissons, de bière, de boissons maltées et de spiritueux dont la teneur en alcool est égale ou supérieure à 15 %. Il est également utilisé pour donner du goût aux soupes et aux bouillons, aux sauces et aux produits similaires, ainsi qu'aux produits salés prêts à consommer, avec des digestats de protéines tels que l'extrait de levure.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
9.	Bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>Bacillus flexus</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95^{ème} JECFA</p> <p>Proposé par : JECFA</p> <p>Année demandée : 2023 (CCFA53)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54</p> <p>Fournisseur de données :</p>	<p>Motif de la demande: Le 95e JECFA a établi une DJA temporaire "non spécifiée" pour la bêta-amylase (JECFA95-6) de <i>B. flexus</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>, lorsqu'elle est utilisée dans les applications spécifiées, aux niveaux d'utilisation spécifiés et conformément aux BPF en vigueur. Cette DJA "non spécifiée" a été rendue temporaire en raison de la nature provisoire des normes.</p> <p>Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la bêta-amylase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité bêta-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA a demandé des informations techniques d'ici la fin de l'année 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>

10.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com</p>	<p>Motif de la demande: La chymosine catalyse l'hydrolyse, à un endroit très particulier de la chaîne d'acides aminés, de la κ-caséine, la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape clé de la fabrication du fromage, au cours de laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et converti en une forme semi-solide par l'action catalytique des coagulants, tels que la chymosine. Par conséquent, le processus de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est la production de fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quark est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des coagulants, comme les chymosines, sont utilisés pour augmenter la viscosité finale du produit. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
11.	Terre de diatomées	<p>Type de demande : Révision des normes (chef de file) Proposé par : CCFA52 Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. examiner les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
12.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produite par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret omaignret@puratos.com</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
13.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produite par <i>B.</i>	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49)</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie.</p>

	<i>subtilis</i> , souche LMG S-24584	Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
14.	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-27588	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	Motif de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, ce qui apporte des avantages technologiques dans le domaine de la boulangerie. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
15.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : Décembre 2021 Fournisseur de données : Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co, Ltd. c/o : Intertek Shahrzad Tafazoli, MSc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900, poste 0268	Motif de la demande : L'enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont ensuite ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer un goût savoureux ou umami. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
16.	Inulinase d' <i>Aspergillus ficuum</i> produite par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaigret@puratos.com)	Motif de la demande : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire des fructo-oligosaccharides, théoriquement à partir de toutes les matières alimentaires qui contiennent naturellement de l'inuline. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
17.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S	Motif de la demande : La préparation enzymatique de lactase est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de denrées alimentaires pour l'hydrolyse du lactose pendant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple pour obtenir des produits laitiers à teneur réduite en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers ayant une meilleure consistance

		M. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	et un goût plus sucré en raison de l'hydrolyse du lactose pour former du glucose et du galactose. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
18.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)	Motif de la demande : L'enzyme est utilisée dans la transformation des produits de levure en hydrolysant l'ARN, augmentant ainsi les niveaux de ribonucléotides et améliorant la saveur umami. Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées
19.	Phospholipase A2 (PLA2) de porcins pancréas exprimé chez <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA95 Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54	Motif de la demande : En raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps, le 95 ^{ème} JECFA n'a pas été en mesure d'achever cette évaluation. Le 95 ^{ème} JECFA a recommandé que l'évaluation de cette enzyme soit poursuivie. est achevée lors d'une prochaine réunion. Le JECFA, à sa 95 ^{ème} session, a demandé à son secrétariat de prier instamment le promoteur et les membres du Codex de veiller à ce que les informations supplémentaires suivantes soient disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette enzyme dans la liste des priorités du CCFA JECFA : <ul style="list-style-type: none">• des données supplémentaires pour clarifier le potentiel génotoxique du concentré d'enzyme PLA2 ;• données de digestibilité pour des préparations enzymatiques contenant à la fois de la glucoamylase et de la PLA2 ;• les résultats de cinq lots différents de tous les types de préparations d'enzymes PLA2 en utilisant l'essai de détermination de l'activité PLA2 fourni dans le dossier ;• des informations sur la validation de la méthode d'analyse alternative utilisée pour déterminer l'activité PLA2 (y compris la description de la méthode en anglais) ;• définition d'une unité pour l'activité PLA2 sur la base de l'autre méthode de dosage ; et

			<ul style="list-style-type: none"> les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode alternative validée pour au moins cinq lots différents de tous les produits disponibles sur le marché. <p>Noter la demande du JECFA au Secrétariat du JECFA d'exhorter le promoteur et les membres du Codex à s'assurer que les données supplémentaires demandées par le JECFA sont disponibles pour évaluation avant de demander l'inclusion de cette préparation enzymatique dans la liste des priorités du CCFA JECFA. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
20.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMGS 25520	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Olivier Maigret (omaignret@puratos.com)</p>	<p>Motif de la demande: La préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire de fabrication lors de la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse l'hydrolyse des liaisons peptidiques. L'ajout d'enzymes présente plusieurs avantages lors de la production de produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte lors du mélange ; - Meilleure machinabilité de la pâte ; - Réduction de la rigidité de la pâte ; - Amélioration de la structure et de l'extensibilité de la pâte lors de l'étape de mise en forme ou de moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - Viscosité régulière de la pâte, et - Amélioration de l'appétence pour certains produits tels que les pains pour hamburgers <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>
21.	Ribonucléase de <i>Penicillium citrinum</i> RP-4	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 92^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa récente évaluation de la ribonucléase P, le 92^{ème} JECFA a noté que la ribonucléase P peut également être produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, mais que les informations disponibles sur le concentré enzymatique produit à partir de cette souche étaient insuffisantes. Pour évaluer la sécurité de la ribonucléase P produite par <i>P. citrinum</i> RP-4, des études toxicologiques avec un concentré enzymatique bien caractérisé sont nécessaires.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées</p>
22.	Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène	<p>Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne</p>	<p>Motif de la demande: L'enzyme alimentaire catalyse les réactions d'hydrolyse et de transfert lors de l'incubation avec des α-D-gluco-oligosaccharides. Dans la mélasse, les sucres</p>

	d'alpha-glucosidase d' <i>Aspergillus niger</i>	Année demandée : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)	non fermentescibles, y compris la raffinose et le stachyose, sont convertis en saccharose, galactose, glucose et fructose, qui peuvent ensuite être fermentés en alcool. La préparation enzymatique est destinée à être utilisée dans la production d'isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool de bouche, de lysine, d'acide lactique et de glutamate monosodique. Questions possibles pour le commerce : actuellement non identifiées
23.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée chez <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le 95 ^{ème} JECFA Proposé par : JECFA Année demandée : 2023 (CCFA53) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA54 Fournisseur de données : À confirmer au CCFA54	Motif de la demande : Le 95e JECFA a demandé les informations suivantes, avant la fin de 2023, pour compléter l'évaluation de la sécurité : <ul style="list-style-type: none"> • méthode d'analyse validée pour déterminer l'activité de la xylanase, y compris le rapport de validation ; • définition d'une unité pour l'activité α-amylase sur la base de la méthode de dosage ; et • les données analytiques obtenues à l'aide de la méthode validée pour au moins cinq lots différents de produits disponibles dans le commerce. <p>Notez que le JECFA demande des informations techniques d'ici à la fin de 2023, afin d'achever l'évaluation de la sécurité.</p> Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant
24.	Xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année demandée : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)	Motif de la demande : L'enzyme est utilisée dans les processus de brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales, pour réduire la viscosité du moût et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisée en boulangerie pour améliorer les caractéristiques de la pâte et sa manipulation. Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant

PARTIE C : Aromatisants à inclure dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 53e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

C.1- Seize (16) aromatisants nouvellement proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Nouveau 53 ^{ème}	4948	1129-69-7	2-Hexylpyridine	II

Nouveau 53 ^{ème}	4958	2308574-23-2	4-Formyl-2-méthoxyphényl l-menthyl glutarate	I
Nouveau 53 ^{ème}	4959	301310-73-6 ; 79894-05-6	9-Dodécène-12-olide	III
Nouveau 53 ^{ème}	4960	13474-59-4	trans-alpha-Bergamotène	I
Nouveau 53 ^{ème}	4961	2369713-22-2	4-Méthyltridéca-2E,4-diéнал	I
Nouveau 53 ^{ème}	4965	1622458-32-5	N-(1-((4-Amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)isonicotinamide	III
Nouveau 53 ^{ème}	4966	6137-11-7	4-Méthylheptan-3-one	II
Nouveau 53 ^{ème}	4967	483-76-1	delta-Cadinène	I
Nouveau 53 ^{ème}	4970	2413115-68-9	2-Methyl-1-(2-(5-(p-tolyl)-1H-imidazol-2-yl)piperidin-1-yl)butan-1-one	III
Nouveau 53 ^{ème}	4971	18794-84-8	bêta-Farnésène	I
Nouveau 53 ^{ème}	4972	23060-14-2	Mercaptosuccinate de diéthyle	I
Nouveau 53 ^{ème}	4973	2411762-60-0	Acétate de 3-mercapto-3-méthyl-1-pentyle	I
Nouveau 53 ^{ème}	4974	23986-74-5	Germacrène D ≥85%	I
Nouveau 53 ^{ème}	4977	65210-18-6	10-Hydroxy-4,8-diméthyldec-4-éнал	I
Nouveau 53 ^{ème}	4979	142062-38-2	2-(Furan-2-yl)-4,6-diméthyl-1,3,5-dithiazinane	III
Nouveau 53 rd	4980	2415657-73-5	Mélange de (8Z,11Z)-heptadéca-8,11-diéнал et de (Z)-heptadéc-8-éнал	I

C.2- "Quatre-vingt-neuf (89) aromatisants précédemment soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 51 ^e session du CCFA	3557 (JECFA 973)	2111-75-3	<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-al (Perillaldehyde)	
Présenté à la 43 ^{ème} CCFA	4074	6321-45-5	Valérate d'allyle	II
Présenté à la 43 ^{ème} CCFA	4072	20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4685	7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2H-pyran-2-one	I
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4673	7370-44-7	delta-Hexadécalactone	I
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4682	23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphtol	I
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4742	917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
Présenté lors de la 45 ^e session du CCFA	4687	544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4836	137363-86-1	Solution à 10 % de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4842	911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4817	38634-59-2	S-[(méthylthio)méthyl]thioacétate	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4870	17564-27-1	2-Ethyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4828	729602-98-6	1,1-Propanedithioacetate	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4824	1658479-63-0	Acétate de 2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tétrahydrothiophène-2-yl)-éthyle	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4843	1838169-65-5	3-(Allyldithio) butan-2-one	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4822	61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4823	33368-82-0	Disulfure de 1-propényle et de 2-propényle	II
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4782	1679-06-7 ; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4779	1416051-88-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4792	548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4791	22236-44-8	3-(Acétylthio)hexanal	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4769	851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4730	1241905-19-0	Carbonothioate de O-éthyle S-1-méthoxyhexan-3-yl	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4734	1256932-15-6	3-(Méthylthio)-décanal	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4733	1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4761	75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
Présenté lors de la 51e session du CCFA	4760	53626-94-1	Prényl thioisobutyrate	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
<i>Présenté lors de la 45e session du CCFA</i>	4700	614-60-8	Acide o-trans-coumarique	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4622	61683-99-6	Acétal de propylèneglycol du pipéronal	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4627	6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4618	23495-12-7	Propinate de 2-phénoxyéthyle	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4625	6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyle acétal	I
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4629	5468-05-3	Phénylacétaldéhyde propylèneglycol acétal	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4620	122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4619	92729-55-0	Acétate de propyle 4-tert-butylphénylacétate	I
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4314	61810-55-7	Décanoate de phényle	I
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	2860	94-47-3	Benzoate de phényle	I
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4438	591-11-7	bêta-angélicolactone	I
<i>Présenté lors de la 43ème session du CCFA</i>	4195	87-41-2	Phtalide	III
<i>Présenté lors de la 45e session du CCFA</i>	4768	67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécénal	I
<i>Présenté lors de la 45e session du CCFA</i>	4612	645-62-5	2-Éthyl-2-hexénal	II
<i>Présenté lors de la 45e session du CCFA</i>	4616	13019-16-4	2-Hexylidènehexanal	II
<i>Présenté au 43ème CCFA</i>	4486	5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I
<i>Présenté lors de la 52^{ème} session du CCFA</i>	4902	22122-36-7	3-Méthyl-2(5H)-furanone	III
<i>Présenté lors de la 52^{ème} SESSION DU CCFA</i>	4915	2142634-65-7	(5Z)-3,4-Diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
<i>Présenté lors de la 52^{ème} session du CCFA</i>	4784	57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
<i>Présenté lors de la 52^{ème} session du CCFA</i>	4939	2180135-09-3	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)décaneithioate	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4894	116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4883	556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4935	98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4916	124831-34-1	2-Méthyl-3-butène-2-thiol	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4938	2180135-08-2	S-Méthyl 5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécane-thioate	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4901	2097608-89-2	O-Ethyl S-(3-méthylbut-2-én-1-yl)thiocarbonate	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4900	64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4914	24963-39-1	bis-(3-Méthyl-2-butényl)disulfure	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4889	3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4930	159017-89-7	4-Isopropoxycinnamaldéhyde	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	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
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4879	21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexaméthyl-5,6,7,8-tétrahydronaphtalène-2-yl)éthanone	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4892	4707-61-3	Acide <i>cis</i> -2-Hexylcyclopropaneacétique	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4890	27841-22-1	3-p-Menthen-7-al	I
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4928	554-14-3	2-Méthylthiophène	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4839	163460-99-9 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophénecarboxaldéhyde	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4813	1612888-42-2	2-(5-Isopropyl-2-méthyltétrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4884	1569-60-4	6-Méthyl-5-hepten-2-ol	I

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4827	6090-09-1	1-(4-Méthyl-3-cyclohexène-1-yl)-éthanone	I
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4869	886449-15-6	4-(1-Menthoxy)-2-butanone	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4844	118026-67-8	Acétate de (2E,4E)-2,4-décadién-1-ol	I
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4747	91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4913	18478-46-1	3,7-Diméthyl-2-méthylèneoct-6-en-1-ol	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4785	25234-33-7	2-Octyl-2-dodécénal	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4786	13893-39-5	2-Hexyl-2-décénal	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4929	60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényl)oxane	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4920	220462-51-9	1-Éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4832	108715-62-4	2-(3-Benzoyloxypropyl)pyridine	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4829	616-45-5	2-Pyrrolidone	I
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4818	1370711-06-0	2-2-buténoate de <i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyle	I
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4867	18374-76-0	(3S,5R,8S)-3,8-Diméthyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2H-azulen-1-one	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4840	38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4807	1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4906	36687-82-8	Tartrate de <i>L</i> -carnitine	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4868	61315-75-1	4-(4-Méthyl-3-penten-1-yl)-2(5H)-furanone	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4896	2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hydroxy-2-phényléthyl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
Présenté lors de la 52ème session du CCFA	4882	1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cyanométhyl)phényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III

Historique du CCFA	FEMA	CAS	NOM DU PRINCIPAL	CLASSE STRUCTURELLE
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4899	1622458-34-7 ; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -benzo[<i>c</i>][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	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
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4881	1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4877	76733-95-4	(<i>E</i>)-3-(3,4-Diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
Présenté lors de la 52 ^{ème} session du CCFA	4835	877207-36-8	2,4-Dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III

C.3- Proposition d'ajouts à la liste prioritaire du JECFA de dix-neuf (19) aromatisants proposés pour la modification des normes

Historique	N° FEMA	N° JECFA.	No CAS	Nom principal	Dernière évaluation des normes	Statut	Mise à jour
Ancien	3415	461	505-10-2	(3-Méthylthio)propanol	2001 (Session 57)	Complet	La gravité spécifique, la description de la solubilité et éventuellement la pureté ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3876	482	1534-08-3	S-Méthyl thioacétate	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3864	487	23747-45-7	S-Méthyl 3-méthylbutanethioate	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.
Ancien	3266	498	1003-04-9	4,5-Dihydro-3(2 <i>H</i>) thiophénone	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.
Ancien	3512	499	13679-85-1	2-Méthyltétrahydrothiophén-3-one	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3376	500	23550-40-5	4-(Méthylthio)-4-méthyl-2-pentanone	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	3478	511	109-79-5	1-Butanethiol	1999 (Session 53)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3240	528	137-06-4	o-Toluenethiol	2000 (Session 55)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3878	533	1618-26-4	bis(méthylthio)méthane	2000 (Session 55)	Complet	La densité ne reflète pas les matériaux actuellement commercialisés.

Historique	N° FEMA	N° JECFA.	No CAS	Nom principal	Dernière évaluation des normes	Statut	Mise à jour
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	3851	554	13695-4-20-6	Acétate de 3-mercaptophexyle	1999 (Session 53)	Complet	La norme de pureté doit être clarifiée. La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3852	555	13695-4-21-7	Butyrate de 3-mercaptophexyle	1999 (Session 53)	Complet	La densité et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Ancien	3300	560	67633-97-0	3-Mercapto-2-pentanone	2000 (Session 55)	Complet	L'indice de réfraction ne reflète 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-dien-7-al	2018 (Session 86)	Complet	La norme de pureté, l'indice d'acidité et la gravité spécifique 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 des densités ne reflète pas le matériel actuellement commercialisé.
Ancien	4321	1763	11650-5-60-3	Pyrrolidino-[1,2e]-4H-2,4-diméthyl1,3,5-dithiazine	2007	Complet	Le point de fusion ne reflète pas le matériau commercialisé.

PARTIE D : ADDITIFS ALIMENTAIRES À SUPPRIMER DE LA LISTE PRIORITAIRE DU JECFA

D.1- Additifs alimentaires à supprimer de la liste prioritaire du JECFA en raison de l'absence de promoteurs et de données

N°.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1	Azodicarbonamide (INS 927a)	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Le groupe de travail physique sur l'alignement a pris note des problèmes de sécurité liés à cet additif alimentaire et demande sa réévaluation.</p> <p>En réponse à la lettre CL-2021/81-FA, la FIA a noté ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> La FIA soutient la proposition de réévaluation de l'évaluation de la sécurité de l'Azodicarbonamide (ADA) et la proposition 	2

			<p>prioritaire (Priorité 1) pour la réévaluation de l'ADA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ADA est un ingrédient utilisé dans la farine et le pain. En raison de problèmes de sécurité, les autorités de certains marchés tels que l'Union européenne (UE), le Japon, Singapour, Hong Kong, l'Indonésie, l'Australie et la Nouvelle-Zélande ont choisi d'appliquer le principe de précaution et donc d'interdire l'ADA dans les denrées alimentaires. • La Commission européenne a également décidé d'interdire l'utilisation de l'ADA dans les matériaux en contact avec les aliments depuis 2005. • L'utilisation de l'ADA étant autorisée sur d'autres marchés, la FIA estime qu'il est opportun d'examiner la sécurité de l'ADA pour s'assurer de son innocuité. • En outre, une approche harmonisée pour l'autorisation de l'ADA offrira des conditions de concurrence équitables aux industries, étant donné que la farine et le pain sont des produits de base qui sont commercialisés dans le monde entier. 	
2	Chlorhydrate de L-cystéine (INS 920)	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : CCFA51 Année demandée : 2019 (CCFA51) Disponibilité des données : à confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : à confirmer au CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: (voir CX/FA 19/51/6) Elle note que deux additifs alimentaires, répertoriés comme agents de traitement de la farine dans la norme CXS 152-1985, n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA dans le cadre du travail d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et de l'ascorbate de potassium (SIN 303). Il convient que les deux ne peuvent pas être ajoutés à la NGAA car ils n'ont pas de norme JECFA.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	3
3	Acide fulvique (dérivé des hydrates de carbone)	<p>Type de demande : Données en attente - (1) données toxicologiques requises ; et (2) données sur les procédés de fabrication et la</p>	<p>Motif de la demande: Lors de sa réunion de 89th, le JECFA a conclu que les informations toxicologiques fournies étaient insuffisantes pour</p>	2

		<p>caractérisation chimique des produits commercialisés. Proposé par : JECFA Année demandée : 2021 (CCFA52) Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53 Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>achever l'évaluation de la sécurité et que les informations chimiques et techniques étaient insuffisantes pour préparer les normes. Le JECFA demande que des données supplémentaires soient fournies. Les données toxicologiques requises sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorption, distribution, métabolisme et excrétion ; ii. toxicité orale à doses répétées pendant 90 jours chez les rongeurs ; iii. toxicité pour la reproduction sur deux générations ou toxicité pour la reproduction sur une génération étendue ; iv. toxicité pour le développement prénatal ; v. des études supplémentaires, y compris un test du micronoyau in vitro sur des cellules de mammifères, pourraient être nécessaires, en fonction de l'élucidation du ou des articles de commerce et de la fourniture d'informations complètes sur leur composition ; vi. des informations sur le potentiel du matériau à induire une résistance antimicrobienne ; et, vii. Les niveaux d'utilisation doivent être fournis pour estimer l'exposition alimentaire. <p>Les données de caractérisation requises sont les suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Données sur les processus de fabrication ; et, ii. Caractérisation chimique de l'article ou des articles de commerce. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
4	Tanins (tanins œnologiques)	<p>Type de demande : Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA84 Proposé par : CCFA50 Année demandée : 2018 (CCFA50)</p>	<p>Motif de la demande: Afin de compléter son évaluation, le JECFA a besoin d'informations sur : Les informations suivantes sont nécessaires :</p>	2

		<p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<ul style="list-style-type: none"> Composition des tanins issus de l'ensemble des matières premières ainsi que des procédés utilisés pour leur fabrication ; Méthode(s) analytique(s) validée(s) et données de contrôle de qualité pertinentes ; Les données analytiques de cinq lots de chaque produit commercial, y compris les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsenic, plomb, fer, cadmium et mercure) ; Solubilité des produits dans le commerce, selon la terminologie du JECFA ; et Niveaux d'utilisation, présence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tanins sont utilisés. <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	
--	--	---	--	--

D.2- Additifs alimentaires à retirer de la liste prioritaire du JECFA en raison de l'absence de données : Ces additifs ne seront pas incorporés dans la NGAA.

Non.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1	Amylase fongique d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires de la norme CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.</p> <p>Questions possibles pour le commerce : non identifiées pour l'instant</p>	2
2	Enzyme protéolytique de <i>Bacillus subtilis</i>	<p>Type de demande : évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : CCFA 51</p> <p>Année demandée : 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données : À confirmer au CCFA53</p> <p>Fournisseur de données : À confirmer lors du CCFA53</p>	<p>Motif de la demande: Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires de la norme CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.</p>	2

Annexe 4**CONFIRMATION DES REQUÊTES ANTÉRIEURES ET DISPONIBILITÉ DES DONNÉES**

En complétant ce formulaire, le sponsor, le fournisseur de données ou le membre souteneur d'une requête formulée dans l'appendice 3, peut indiquer si la requête est toujours effective, et si les données pour soutenir la requête sont actuellement disponibles. L'opportunité pour confirmer ou interrompre plus tard les demandes sera toujours disponible dans le groupe de travail intra session de la liste prioritaire du JECFA. Dans le cas où le **sponsor, le fournisseur de données, or le Membre souteneur** ne peut être présent physiquement à la réunion, veuillez compléter le formulaire et veuillez noter un formulaire par demande.

Une indication du "non" à toute question résultera dans le retrait de la requête lors de la prochaine session du CCFA. En réponse à la lettre circulaire, des tableaux distincts devraient être préparés pour des requêtes distinctes.

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

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