



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-troisième session

AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT RESPECTIVEMENT DES RÉUNIONS DU 92^e ET 95^e DU JECFA

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant des réunions du 92^e et 95^e du JECFA (Annexes 1 et 2) doivent le faire comme indiqué dans la CL 2023/5/OCS-FA disponible sur la page web du Codex/Lettres circulaires 2023 : <http://www.codexalimentarius.org/circular-letters/en/>.

CONTEXTE

A. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la réunion du 92^e JECFA

1. De nouvelles normes pour sept additifs alimentaires ont été préparées lors de la 92^e réunion du JECFA (JECFA92 (virtuelle, 7-18 juin 2021).
2. De nouvelles normes ont été élaborées pour cinq additifs alimentaires et les normes de deux additifs ont été révisées.
3. Des normes complètes pour six additifs alimentaires ont été élaborées : Acide benzoïque, ses sels et dérivés¹, Collagénase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber*, β -Glucanase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber*, Phospholipase A2 de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber*, Riboflavine de *Ashbya gossypii* (SIN 101(iv), Ribonucléase P de *Penicillium citrinum*.
4. Des normes révisées pour les amidons modifiés ont été élaborées.
5. Les normes complètes qui doivent être discutées et examinées par le CCFA53 pour adoption sont énumérées à l'annexe 1.
6. Les monographies des normes sont disponibles (en anglais uniquement) sur l'édition en ligne du JECFA: "Combined Compendium of Food Additive Specifications" <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/> comme FAO JECFA Monographs 27, FAO, Rome, 2022. La publication peut également être téléchargée en format pdf sur le site web du JECFA de la FAO à l'adresse suivante : <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>.

B. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 95^e réunion du JECFA

7. De nouvelles normes pour les additifs alimentaires ont été préparées lors de la 95^e réunion du JECFA (JECFA95) (virtuelle, 6-17 et 22 juin 2022).
8. Des normes complètes ont été élaborées pour un additif alimentaire et les normes d'un additif alimentaire ont été révisées ; de nouvelles normes ont été élaborées pour deux arômes.
9. Le Comité a recommandé que les préparations enzymatiques se conforment au format suivant dans la mesure du possible : [principale(s) activité(s) enzymatique(s)] provenant de [nom du ou des organismes donneurs] exprimée(s) dans [nom systématique de l'organisme de production], par exemple, "α-amylase de *Bacillus licheniformis* exprimée dans *Bacillus subtilis*". En outre, le Comité a décidé qu'un système d'identification serait utilisé pour toutes les préparations enzymatiques. L'identifiant serait composé de deux

¹ L'acide benzoïque, ses sels et dérivés est la base de déclaration des BENZOATES qui comprennent l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate de sodium (SIN 211), le benzoate de potassium (SIN 212) et le benzoate de calcium (SIN 213)

parties : le numéro de la réunion du JECFA suivi du numéro du point de l'ordre du jour de la substance, c'est-à-dire JECFAXX-Y (par exemple, JECFA95-1).

10. Des normes complètes ont été élaborées pour un additif alimentaire : Lipase de *Thermomyces lanuginosus* et *Fusarium Oxysporum* exprimée dans *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7).
11. Des normes révisées pour un additif ont été élaborées: l'extrait de spiruline (SIN 134).
12. Des normes complètes pour deux arômes ont été élaborées: Trans-4-tert-butylcyclohexanol (2263), Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol (2264).
13. Des normes provisoires pour sept additifs ont été élaborées: α -Amylase de *Geobacillus stearothermophilus* exprimée dans *Bacillus licheniformis* (JECFA95-1), α -Amylase de *Geobacillus stearothermophilus* exprimée dans *Bacillus licheniformis* (JECFA95-2), α -Amylase de *Rhizomucor pusillus* exprimée dans *Aspergillus niger* (JECFA95-3), Amyloglucosidase de *Rasamsonia emersonii* exprimée dans *Aspergillus niger* (JECFA95-4), Asparaginase de *Pyrococcus furiosus* exprimée dans *Bacillus subtilis* (JECFA95-5), β -Amylase de *Bacillus flexus* exprimée dans *Bacillus licheniformis* (JECFA95-6), Xylanase de *Bacillus licheniformis* exprimée dans *Bacillus licheniformis* (JECFA95-9).
14. L'évaluation n'a pas été achevée pour la phospholipase A2 (PLA2) du pancréas de porc exprimée dans *Aspergillus niger* (JECFA95-8) en raison de la soumission tardive de données toxicologiques très pertinentes, d'autres informations manquantes et de contraintes de temps.
15. Les normes complètes qui doivent être discutées et examinées par le CCFA53 pour adoption sont énumérées à l'annexe 2.
16. Les monographies des normes seront disponibles (en anglais uniquement) sur l'édition en ligne du JECFA : "Combined Compendium of Food Additive Specifications" <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/> comme FAO JECFA Monographs 30, FAO, Rome, 2023. La publication pourra également être téléchargée en format pdf sur le site web du JECFA de la FAO à l'adresse [suivante](https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/) : <https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>.

RECOMMANDATIONS

17. Il est demandé au CCFA53 d'examiner les normes désignées comme « complètes » pour les additifs alimentaires figurant dans les annexes 1 et 2 en vue de recommander leur adoption par le CAC46 en tant que normes Codex, en tenant compte des observations reçues.

AVANT-PROJET DE NORMES RÉSULTANT DE LA 92^e RÉUNION DU JECFA**NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME COMPLETS (Monographies FAO JECFA 27, Rome, 2022²):**

Acide benzoïque, ses sels et dérivés (N)

Collagénase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (N)

β -Glucanase de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (N)

Phospholipase A2 de *Streptomyces violaceoruber* exprimée dans *S. violaceoruber* (R)

Riboflavine provenant d'*Ashbya gossypii* (SIN 101(iv) (N)

Ribonucléase P de *Penicillium citrinum* (N)

Additifs alimentaires considérés comme des normes uniquement

Amidons modifiés (R)

² (M) maintien des normes existantes ; (N) nouvelles normes ; (R) normes révisées ; (T) normes provisoires.

AVANT-PROJET DE NORMES RÉSULTANT DE LA 95^e RÉUNION DU JECFA**NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME COMPLETS (Monographies FAO JECFA 30, Rome, 2022²) :**

Lipase de *Thermomyces lanuginosus* et *Fusarium oxysporum* exprimée dans *Aspergillus oryzae* (JECFA95-7) (N)

Extrait de spiruline (SIN 134) (R)

NOUVELLES NORMES POUR LES AGENTS AROMATISANTS (Monographies 30, FAO JECFA, Rome, 2022²) :***Cétones alicycliques, alcools secondaires et esters apparentés***

Agent aromatisant³	Numéro	Normes	Conclusion fondée sur l'exposition alimentaire estimée actuelle
Trans-4-tert-butylcyclohexanol	2263	N	Aucun problème de sécurité
Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol	2264	N	Aucun problème de sécurité

³ Les deux agents aromatiques appartiennent à la classe structurelle I.