

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2021/61-FA
Août 2021

À: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

DE: Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)

OBJET: **Demande d'observations relatives à la Liste prioritaire des substances proposées à l'évaluation du JECFA**

DATE LIMITE: 25 août 2021

OBSERVATIONS:	Destinataire:	Copie 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 (Chine), Courrier électronique: ccfa@cfsa.net.cn	Secrétariat Commission du Codex Alimentarius Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome (Italie) Courrier électronique: codex@fao.org

CONTEXTE

1. La cinquante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA52) a été reportée à septembre 2021 en raison de la pandémie de covid-19. Afin de maintenir la dynamique des travaux de normalisation du Codex et de minimiser l'impact de la pandémie, il a été convenu que, s'ajoutant à CL 2019/41FA, une nouvelle circulaire (CL 2020/37-FA) serait distribuée afin de recueillir des propositions supplémentaires relatives à la liste prioritaire des substances proposées à l'évaluation du JECFA (ci-après la «Liste prioritaire»).
2. Les réponses à CL 2019/41-FA et CL 2020/37-FA ont été regroupées dans CX/FA 21/52/12. L'inclusion dans la Liste prioritaire de demandes soumises par des observateurs est subordonnée à l'obtention de l'appui de Membres.
3. Le Canada, qui a normalement présidé le Groupe de travail pendant ses réunions ayant cette question pour objet (pays ci-après désigné comme présidence du groupe de travail), a préparé une Liste prioritaire actualisée (annexe 1), en se fondant sur les documents disponibles, à savoir CX/FA 21/52/2 Add.1, CX/FA 21/52/3, CX/FA 21/52/3 Add.1, CX/FA 21/52/4, CX/FA 21/52/4 Add.1, CX/FA/21/52/4 Add.2, CX/FA 21/52/12. En outre, il a été tenu compte de l'appel à communication de données¹ pour les réunions du quatre-vingt-douzième JECFA et des conclusions de la quatre-vingt-douzième réunion du JECFA.²
4. Au vu de l'organisation à distance du CCFA52, et afin de faciliter les travaux préparatoires sur ce sujet, il a été décidé de distribuer la présente circulaire afin de recueillir les observations à l'avance.

¹ Appel à communication de données – quatre-vingt-douzième réunion du JECFA: <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-jecfa-92-meeting>.

² Résumé et conclusions de la quatre-vingt-douzième réunion du JECFA: <http://www.fao.org/3/cb5597en/cb5597en.pdf>.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

5. Les Membres et les observateurs sont invités à communiquer leurs observations relatives à la Liste prioritaire actualisée (annexe 1). Il est conseillé aux fournisseurs de données et aux promoteurs de s'assurer que toutes les révisions intéressant leur demande sont exactes. Veuillez tenir compte des recommandations suivantes dans la préparation de vos observations:

- i. Il n'est pas prévu de groupe de travail lors de la cinquante-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA52) pour débattre de la Liste prioritaire, il est donc indispensable que vos observations répondant à la présente circulaire nous soient parvenues afin de pouvoir préparer le rapport pour adoption à la CCFA52;
- ii. Les observateurs doivent justifier de l'appui d'un Membre dans leur réponse à la présente circulaire, à défaut, la demande peut ne pas être incluse dans la Liste prioritaire soumise à l'approbation du CCFA52;
- iii. Compte tenu du délai écoulé depuis la cinquante et unième réunion du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA51), les Membres et les observateurs, le cas échéant, sont priés de fournir une confirmation de leurs demandes actuelles énoncées aux tableaux de l'annexe 1, même si une confirmation a été précédemment communiquée en réponse à CX/FA 21/52/12;
- iv. Les demandes inédites inscrites dans la Liste prioritaire figurent en bleu (**exemple**), tandis que les suppressions sont signalées par des mots biffés (~~exemple~~);
- v. Les demandes ont été supprimées lorsque le JECFA a émis un appel à communication de données;
- vi. Certaines nouvelles entrées répondent à une demande de données supplémentaires de la part du JECFA; elles sont signalées par la phrase «**Proposé par: JECFA**», et ces entrées supposent un engagement à communiquer des données;
- vii. Il a été proposé de noter le degré de priorité des nouvelles entrées allant de la plus haute (1) à la plus faible (3), selon le système adopté lors de la cinquantième session du Comité du Codex pour les additifs alimentaires (CCFA50)³;
- viii. Les demandes actualisées relatives aux aromatisants qui ont été soumises par l'IOFI sont présentées dans les tableaux non numérotés figurant à la suite du tableau 1 de l'annexe 1 et correspondent aux listes publiées dans CX/FA 21/52/12; en conséquence, il est proposé de supprimer les précédents tableaux d'aromatisants;
- ix. Le tableau 2, présentant la LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA vient à la suite des tableaux des aromatisants.

6. Spécifications principales relatives aux terres à diatomées, au charbon de bois (charbon actif) et à la bentonite: Comme exposé dans CX/FA 21/52/2 Add.1, la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques recommande que le **CCFA envisage** de recommander au JECFA l'examen des spécifications principales relatives aux terres à diatomées et au charbon de bois, et l'élaboration d'une spécification principale pour la bentonite. Cette demande adressée au JECFA n'a pas été ajoutée au projet de Liste prioritaire, mais son inclusion sera examinée au titre de ce point de l'ordre du jour de CCFA52. Sachant qu'il n'y aura pas de possibilité de livrer des observations sur cette demande entre l'examen de ce point de l'ordre du jour et la présentation du rapport du groupe de travail sur les priorités du JECFA, l'inscription de cette demande dans la Liste prioritaire peut devoir être reportée au CCFA53.

7. THAUMATINE II: La demande relative à la THAUMATINE II, soumise dans le cadre de CX/FA 21/52/12, concerne la thaumatine II obtenue par des technologies recombinantes d'ADN végétal. Cette demande a donc pour objet une réévaluation des spécifications actuelles relatives à la thaumatine, afin d'en élargir la définition et de prendre en compte toutes spécifications pertinentes à cette nouvelle source d'obtention du produit. La présidence du groupe de travail sollicite des observations à l'effet de savoir s'il convient de réévaluer les spécifications existantes, ou si la substance doit être traitée comme entité distincte, nécessitant son propre numéro SIN et une évaluation indépendante de son innocuité, ou encore s'il peut être déterminé que l'évaluation d'innocuité existante suffit à rendre compte de la nouvelle source d'obtention. En outre, s'agissant de la révision des spécifications, la présidence du groupe de travail demande s'il est approprié de réviser les spécifications par des dispositions similaires à l'approche adoptée lors des réunions du quatre-vingt-septième JECFA qui portaient sur les spécifications provisoires des glycosides de stéviol.

³ [REP 18/FA](#), paragraphe 156.

8. Dioxyde de titane: Cette inscription sur la liste ne repose sur aucune documentation disponible. En raison de la réévaluation récente du dioxyde de titane par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), le JECFA émettra un appel à communication de données durant l'été 2021 aux fins de procéder à une réévaluation. Il s'agit d'un appel ouvert à communication de données, où les données toxicologiques seront détaillées. Toutes observations relatives à l'inscription du dioxyde de titane dans la liste du tableau 1 de l'annexe 1 sont les bienvenues.

9. Alpha-amylase de *Bacillus licheniformis* exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de *Geobacillus stearothermophilus*: Dans le cadre de l'appel à communication de données pour la quatre-vingt-douzième réunion du JECFA, ont été demandées des informations relatives à l'«amylase de *Bacillus stearothermophilus*, alpha-exprimée en *Bacillus licheniformis*». La présidence du groupe de travail souhaite qu'il soit précisé si cet appel à communication de données s'applique à l'entrée similaire dont l'énoncé est «alpha-amylase de *Bacillus licheniformis* exprimant un gène alpha amylase modifié de *Geobacillus stearothermophilus*» au tableau 2. L'Union européenne a proposé la demande en question.

10. Les observations répondant à la présente circulaire seront examinées au CCFA52 et serviront à établir le rapport soumis au CCFA52 pour adoption.

LISTE PRIORITAIRE ACTUALISÉE DES SUBSTANCES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

TABLEAU 1 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
1.	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC) (SIN 1207)	Type de demande: Données en attente pour finaliser l'évaluation d'innocuité Proposée par: JECFA Défendue par: S. O. Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données Fournisseur de données	Justification de la demande: (Voir rapport JECFA86 ou tableau 1 de CX/FA 19/51/3) Des données additionnelles sont requises pour clarifier le potentiel cancérigène <i>in vivo</i> de l'acrylate méthylique monomère résiduel Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	2
	Copolymère de méthacrylate neutre (AMC) (SIN 1206)	Type de demande: Données en attente – caractère adapté de la méthode d'essai Proposée par: JECFA Défendue par: S. O. Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Fournisseur de données	Justification de la demande: (Voir rapport JECFA86 ou tableau 1 de CX/FA 19/51/3) Une méthode convenable de validation de son étude est requise pour ôter le caractère provisoire des spécifications élaborées par le JECFA. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	3
2.	Aspartame (SIN 951)	Type de demande: Réévaluation d'innocuité Proposée par: Conseil international des associations de boissons (ICBA) Défendue par: à confirmer lors du CCFA52 Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Fournisseur de données: <i>Dietary Intake Assessment</i> Proposant Nga Tran, Dr.P.H., M.P.H. ntran@exponent.com Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Danika Martyn, Ph.D.	Justification de la demande: La demande de réévaluation se fonde sur les éléments suivants: i. Évaluation affinée des ingestions traduisant les utilisations réelles, pondérées des données de volume du marché, afin de garantir une représentativité quantitative des types de boissons correspondants. ii. Une évaluation systématique de toutes les données mécaniques disponibles dans le cadre d'une évaluation d'ensemble de la cancérogénicité de l'aspartame.	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Danika.martyn@intertek.com</p> <p><i>Systematic Assessment of Mechanistic Data in context of overall carcinogenicity assessment</i> ToxStrategies, Inc. Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p>	<p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	
3.	Azodicarbonamide (SIN 927a)	<p>Type de demande: évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: CCFA51 Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Le Groupe de travail physique sur l'alignement a fait état de la mise en doute de l'innocuité de cet additif alimentaire et demande la réévaluation de cet additif alimentaire.</p>	1
4.	Acide benzoïque et ses sels (SIN 210-212)	<p>Type de demande: Données en attente – évaluation d'innocuité Proposée par: CCFA49 Année de la demande: 2018 (CCFA50) Disponibilité des données: Décembre 2020 Fournisseur de données: Conseil international des associations de boissons (ICBA) Mme Katherine Loatman (Kate@icba-net.org)</p>	<p>Justification de la demande: Confirmer l'engagement de l'ICBA de fournir une nouvelle évaluation toxicologique des benzoates. Les études comportent un test de toxicité reproductrice étendu sur une génération; (Études EOGRT, OECD 443) et des conclusions relatives au facteur d'ajustement chimique spécifique des benzoates, aux facteurs d'incertitude par défaut et aux hypothèses d'évaluation d'ingestion.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: Identifiés: Le CCFA50 a suggéré de proroger le niveau provisoire de 250 ppm (en tant qu'acide benzoïque) pour la catégorie de boissons 14.1.4 lors du CCFA53.</p>	4
5.	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p>Type de demande: Données en attente – caractérisation et information toxicologique Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: à confirmer lors du CCFA52 Fournisseur de données: à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Le JECFA a préparé des spécifications provisoires relatives aux extraits de carotte noire en poudre à sa 87^e réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure à son innocuité ni établir de spécifications. Une caractérisation et des données toxicologiques supplémentaires sont nécessaires, à savoir:</p> <p>i. des données relatives à la caractérisation intégrale des protéines, des glucides, des lipides, de la fibre, des minéraux et des</p>	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots d'extrait de carotte noire; chacun en liquide et en poudre;</p> <p>ii. une étude toxicologique de 90 jours au moins sur un extrait bien caractérisé, représentatif de la substance commercialisée.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	
6.	Extrait de fleur de pois bleu	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Association internationale des fabricants de couleurs (IACM)</p> <p>Défendue par: À confirmer à CCFA52</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: IACM Sarah Codrea scodrea@iacmcolor.org</p> <p>Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com</p>	<p>Justification de la demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications pour son utilisation comme couleur.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	2
7.	Gomme de caroube (SIN 410)	<p>Type de demande: Données en attente – données toxicologiques issues d'études sur des animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer l'innocuité de son emploi dans des préparations pour nourrissons</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données: discussion en cours avec le JECFA</p> <p>Fournisseur de données: discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Justification de la demande: Bien qu'aucune confirmation n'ait été communiquée pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué que des discussions étaient en cours avec l'industrie et que la date limite pour la transmission des données pourrait être reculée, en conséquence, la gomme de caroube a été maintenue dans la Liste prioritaire du JECFA sous réserve de confirmation par le CCFA50 de la communication de données.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
8.	Esters glycéroliques d'acide citrique et d'acides gras (SIN 472e)	<p>Type de demande: Données en attente pour désigner les spécifications comme COMPLÈTES</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Défendue par: S. O.</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données: Japon et EFEMA</p> <p>codex@mext.go.jp</p> <p>ema@ecce.eu.com</p>	<p>Justification de la demande: (Voir rapport JECFA86 Annexe 2 de CX/FA 19/51/4)</p> <p>Pour mettre fin au caractère provisoire de l'énoncé des spécifications, il est demandé de fournir les informations suivantes d'ici décembre 2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Méthode d'analyse validée pour remplacer la méthode de chromatographie en phase gazeuse servant à déterminer la teneur totale en acide citrique; • Méthode d'analyse validée qui élimine le recours au chloroforme dans la détermination de la teneur totale en glycérol. • Modification de la spécification en se fondant sur les compositions et caractéristiques du produit disponible dans le commerce. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	2
9.	L-cystéine hydrochloride (SIN 920)	<p>Type de demande: évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: CCFA51</p> <p>Défendue par: à confirmer</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: à confirmer lors du CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: (Voir CX/FA 19/51/6)</p> <p>Où il est mentionné que deux additifs alimentaires, inscrits dans la liste comme agents de traitement de la farine dans CXS 152-1985, n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement. Il s'agit de L-cystéine hydrochloride (SIN 920) et de l'ascorbate de potassium (SIN 303). Il est convenu que tous deux ne peuvent pas être ajoutés à la NGAA pour les additifs alimentaires car ils ne possèdent pas de spécification JECFA.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
10.	Sulfosuccinate dioctylique de sodium (SIN 480)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition</p> <p>Proposée par: CCFA51</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: à confirmer lors du CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: à confirmer lors du CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Le Groupe de travail physique sur la NGAA a examiné l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont mentionné que l'exposition d'un jeune enfant pourrait dépasser la dose journalière admissible (DJA). Un observateur a indiqué qu'il avait effectué un calcul budgétaire et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le Groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner ce calcul, qui doit être remis par l'observateur, ainsi que d'autres informations relatives à l'exposition qui peuvent être disponibles.</p>	1
11.	Substances aromatisantes (129 évaluations d'innocuité + 29 mises à jour de spécifications = 158 au total)	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)</p> <p>Défendue par: les États-Unis d'Amérique</p> <p>Année de la demande: 2019 à 2021 (CCFA51, CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Justification de la demande: Évaluation ou réévaluation d'innocuité, et établissement de spécifications ou révisions de spécifications, le cas échéant</p> <p><i>Se reporter aux tableaux des aromatisants à la suite du tableau 1</i></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	Sans objet
	Agents aromatisants: (+)carvone (n° 380.1) et (-)-carvone (n° 380.2)	<p>Type de demande: Données en attente pour finaliser l'évaluation d'exposition et réviser les spécifications du JECFA.</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Défendue par: Japon</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données: Japon et IOFI codex@mext.go.jp (staylor@vertosolutions.net)</p>	<p>Justification de la demande: (Voir rapport JECFA86 ou tableau 2 de CX/FA 19/51/3)</p> <p>Des données supplémentaires sont requises pour achever l'évaluation d'exposition:</p> <ul style="list-style-type: none"> (+) -carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources; (+) -carvone: données sur l'exposition orale de toutes sources et données toxicologiques. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
	Agents aromatisants:(2-méthyl pentanoate d'éthyle (No.214), cis-3-hexén-1-ol (No.315), menthol (No.427), lactate de <i>l</i> -menthyle (No.433), myrcène (No.1327), maltol(No.1480), 2-pentylfurane (No.1491), 3-(2-furyl)acryaldéhyde (No.1497), 3-(5-méthyl-2-furyl)butanal (No.1500), 2-furyl méthylcétone (No.1503), 3-acétyl-2,5-diméthylfurane (No.1506), 1-(2-furyl)propan-2-one (No.1508), 4-(2-furyl)but-3-én-2-one (No.1511), oxyde de furfuryle et de méthyle (No.1520))	Type de demande: révision des spécifications JECFA Proposée par: CCFA51 Défendue par: Japon Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: avril 2019 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp	Justification de la demande: (Voir CX/FA 19/51/4 add.2) Demandes de réexamen des spécifications de 16 aromatisants qui avaient été examinées lors de la 86ème réunion du JECFA (inscrits dans la liste de l'annexe 1 ou dans celle de l'annexe 2 de CX/FA 19/51/4); en raison de la réorganisation, certains manques apparaissent entre la spécification JECFA (certains de ses points) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.	
12.	Acide fulvique	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Afrique du Sud Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: donnée disponibles Fournisseur de données: Fulvimed SA Stefan Coetzee (stefan@fulvimed.co.za)	Justification de la demande: L'acide fulvique dérivé de glucides (CHD-FA®) est présenté comme un nouvel acide organique biologiquement actif, intégré dans une structure supramoléculaire, exempt de métaux lourds et propre à la consommation humaine et animale. Le CHD-FA® sous forme liquide est un conservateur convenant aux aliments acides que sont confitures, sauces pour salade, jus de fruits et de légumes, légumes au vinaigre/sol (pickles) et boissons gazeuses. Le fulvate (CHD-FA®) en poudre est un conservateur convenant aux produits secs tels que les céréales, maïs, soupes liophilisées et substituts de repas. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	2
13.	Acide fulvique (obtenu de glucides)	Type de demande: Données en attente – (1) données toxicologiques requises; et (2) données sur le procédé de fabrication et caractérisation chimique des produits présents dans le commerce. Proposée par: JECFA	Justification de la demande: La 89 ^e réunion du JECFA a conclu que l'information toxicologique fournie était inadéquate pour achever l'évaluation d'innocuité, et que l'information chimique et technique était insuffisante pour préparer des	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Année de la demande: À confirmer à CCFA52 Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>spécifications. Le JECFA demande que soient fournies des données supplémentaires. Les données toxicologiques requises sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Absorption, distribution, métabolisme et excrétion; ii. Toxicité orale de doses répétées à 90 jours sur des rongeurs; iii. Toxicité reproductive sur deux générations ou test de toxicité reproductive étendu sur une génération; iv. Toxicité pour le développement prénatal; v. Des études supplémentaires, dont un test mononucléaire dans des cellules de mammifères exposées <i>in vivo</i>, peuvent être requises, en fonction de l'élucidation de(s) article(s) présents dans le commerce et la communication d'informations complètes sur leur composition; vi. Des informations sur les possibilités que ce matériau induise une résistance aux antimicrobiens; vii. Les niveaux d'utilisation doivent être communiqués afin d'estimer l'exposition diététique. <p>Les données de caractérisation requises sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Données sur les procédés de fabrication; ii. Caractérisation chimique de(s) article(s) proposés dans le commerce. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
14.	Amylase fongique issue d' <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: CCFA51</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Lors des discussions sur l'alignement des dispositions de l'additif alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inscrire la substance dans la liste en tant qu'agent de traitement de la farine.</p>	2
15.	Jagua (Genipin-Glycine) Bleu	<p>Type de demande: Données en attente pour parachever l'évaluation d'innocuité et l'établissement de spécifications — évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposée par: CCFA50</p> <p>Année de la demande: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données: Colombie bolarte@minsalud.gov.co</p>	<p>Justification de la demande: (voir rapport JECFA84)</p> <p>Données biochimiques et toxicologiques supplémentaires.</p> <p>Des informations relatives à la caractérisation de l'additif alimentaire sont nécessaires sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation des composants de faible poids moléculaire du «polymère bleu»; • Une méthode validée de détermination des dimères; • Des données sur les concentrations de dimères de cinq lots de produits présents dans le commerce <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	2
16.	Gomme gellane (SIN 418)	<p>Type de demande: Données en attente – données caractérisant les trois formes de gomme gellane utilisées dans le commerce</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Le JECFA a élaboré des spécifications provisoires et une DJA lors de sa 87^e réunion; toutefois, des données de caractérisation sont nécessaires pour finaliser les spécifications. Le JECFA demande que les données supplémentaires soient mises à disposition d'ici décembre 2021.</p> <p>Les informations doivent porter sur les points suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. une méthode permettant de différencier les trois formes commerciales de la gomme gellane ii. une méthode de détermination du degré d'acylation iii. des données de validation pour les méthodes ci-dessus, y compris une 	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>description détaillée de la préparation des échantillons</p> <p>iv. des données provenant de cinq lots commerciaux non consécutifs du matériau, obtenues en utilisant les méthodes validées proposées pour les trois formes de gomme gellane.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	
17.	Lycopène de synthèse (SIN 160d(i)); et Lycopène <i>Blakeslea trispora</i> (SIN 160d(iii))	<p>Type de demande: Révision des spécifications du JECFA concernant le paramètre de «solubilité»</p> <p>Proposée par: Ingrédients alimentaires de spécialité (UE)</p> <p>Défendue par: À déterminer au CCFA52</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: BASF SE Nicola Leinwetter Nicola.leinwetter@basf.com</p> <p>DSM Dirk Cremer dirk.cremer@dsm.com</p>	<p>Justification de la demande: Actuellement, les spécifications exigent l'utilisation de chloroforme pour déterminer ce paramètre des spécifications. L'utilisation du chloroforme devant être évitée dans la mesure du possible, et une autre méthode mieux adaptée ayant été définie, les demandeurs souhaitent faire réviser les monographies en ce qui concerne ce paramètre. Les données de solubilité du lycopène dans un autre solvant sont disponibles. Le chloroforme a été évalué par le JECFA lors de sa 23^e session (Rapport TRS 648), une monographie toxicologique a été préparée (FAS 14-JECFA 23/24) et la DJA a été déterminée comme suit: «à ne pas utiliser»</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	3
18.	Stéarate de magnésium (SIN 470(iii))	<p>Type de demande: Modification de la monographie du JECFA en ce qui concerne la méthode de l'essai.</p> <p>Proposée par: APAG – the European Oleochemicals & Allied Products group, a groupe sectoriel du CEFIC (Conseil européen de l'industrie chimique)</p> <p>Défendue par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2019</p> <p>Fournisseur de données: CEFIC – Conseil européen de l'industrie chimique Sofia Serafim</p>	<p>Justification de la demande: La méthode d'essai pour le magnésium (une technique ICP-AES) mentionnée dans la monographie pour SIN 470(iii), préparée par le JECFA80, est considérée comme inappropriée pour la détermination de la teneur en magnésium et doit être remplacée par la méthode de titrage signalée dans la monographie du Codex produits chimiques alimentaires et autres monographies de la pharmacopée.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce:</p>	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		(sse@cefic.be)	actuellement non définis	
19.	Natamycine(SIN 235)	<p>Type de demande: Réévaluation d'innocuité et révision des spécifications Proposée par: Fédération de Russie Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Point de contact Codex de la Fédération de Russie (codex@gsen.ru)</p>	<p>Justification de la demande: Le bien fondé du maintien de la natamycine dans la norme générale pour les additifs alimentaire doit être réévalué, en raison de données nouvelles 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 pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles causé par ses effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été avancé que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas en compte de façon adéquate les effets antimicrobiens.</p> <p>Dans les observations s'opposant à la demande, il est mentionné que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram positives et leurs spores sont importants pour le maintien de la durée de vie du produit et la garantie de la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	4
	Nisine (SIN 234)	<p>Type de demande: Réévaluation d'innocuité et révision des spécifications Proposée par: Fédération de Russie Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Point de contact Codex de la Fédération de Russie (codex@gsen.ru)</p>	<p>Justification de la demande: Le bienfondé du maintien de la nisine dans la NGAA doit être réévalué, en raison de données nouvelles 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 pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles causé par ses effets sur la microflore gastro-intestinale. Il a été avancé que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas en compte de façon adéquate les effets antimicrobiens.</p>	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>Dans les observations s'opposant à la demande, il est mentionné que les effets antimicrobiens contre un éventail de bactéries Gram positives et leurs spores sont importants pour le maintien de la durée de vie du produit et la garantie de la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	
20.	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i))	<p>Type de demande: Révision des spécifications JECFA concernant l'essai portant sur P₂O₅ et la valeur de pH maximale</p> <p>Proposée par: Conseil européen de l'industrie chimique</p> <p>(CEFIC)</p> <p>Défendue par: À confirmer à CCFA52</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: 2021</p> <p>Fournisseur de données: Directeur du groupe PAPA Sector Miguel Angel Prieto Arranz map@cefic.be</p>	<p>Justification de la demande: (Voir CX/FA 21/12)</p> <p>La proposition de révision des valeurs maximales pour le P₂O₅ et le pH permettrait d'aligner ces valeurs sur le règlement n° EU/231/2012 de la Commission européenne.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	3
21.	Orthophénylphénol (SIN 231) et orthophénylphénolate de sodum (SIN 232)	<p>Type de demande: Réévaluation de la DJA</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Défendue par: S.O.</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: (Voir annexe 1 du CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Analyse de tous les additifs alimentaires du groupe dans la NGAA: Le secrétariat du Codex, en consultation avec les secrétariats du JECFA, procède à un réexamen de tous les additifs alimentaires du groupe dans la NGAA et prépare un document plus complet pour examen lors du CCFA51 contenant des propositions sur les moyens de traiter la question. Il a été noté qu'une réévaluation de SIN 231 et de SIN 232 peut être nécessaire puisque certaines études indiquent que ce sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine que cela avait été précédemment estimé.</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	
22.	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i))	<p>Type de demande: Révision des spécifications en ce qui concerne (1) la révision de la teneur en P₂O₅ à «pas plus de 59,0%» et la révision portant la valeur maximale du pH à 10,2.</p> <p>Proposée par: Conseil européen de l'industrie chimique</p> <p>(CEFIC)</p> <p>Défendue par: À confirmer à CCFA52</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2021</p> <p>Fournisseur de données: Frederic Martens Prayon S.A. rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Belgique</p>	<p>Justification de la demande:</p> <p>i. Aligner le titrage d'essai de P₂O₅ à «pas plus de 59,0%».</p> <p>Dans la monographie consacrée au triphosphate pentasodique préparée lors de la 55^e réunion du JECFA (2000), et publiée dans FNP 52 Add 8 (2000), les valeurs de P₂O₅ de l'essai sont indiquées comme «non inférieures à 56,0%, ni supérieures à 58,0%». Cette valeur maximale de 58,0% n'est pas réaliste car elle correspond à la teneur théorique en P₂O₅ du triphosphate pentasodique pur à 100%. Dans la pratique, cette valeur pourrait être souvent dépassée. Il est demandé d'aligner la valeur maximale à 59,0% de P₂O₅, qui est celle qu'indique le règlement (CE) n° EU/231/20125 de la Commission européenne.</p> <p>ii. Aligner la valeur maximale du pH sur 10,2</p> <p>La valeur du pH dans FNP 52 Add 8 est donnée par la fourchette 9,1-10,1 alors que la valeur du pH dans la législation de l'UE est donnée par la fourchette 9,1-10,2. La disparité de la valeur maximale étant source d'erreurs, il est demandé d'aligner la valeur maximale sur 10,2 telle que figurant dans le règlement de la Commission européenne EU/231/2012.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	3
23.	Esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475)	<p>Type de demande: Caractère complet des informations nécessaires à l'évaluation d'innocuité</p> <p>Proposée par: CCFA51</p> <p>Année de la demande: 2019 (CCFA51)</p> <p>Disponibilité des données: à confirmer lors du</p>	<p>Justification de la demande:</p> <p>Le groupe de travail physique sur la NGAa de CCFA51 a noté que de nouvelles informations peuvent être disponibles qui seraient susceptibles de justifier un relèvement de la DJA</p>	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		CCFA52 Fournisseur de données: à confirmer lors du CCFA52	de cet additif alimentaire; demande d'une éventuelle réévaluation et d'une potentielle augmentation de la DJA.	
24.	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476)	Type de demande: réévaluation d'innocuité. Proposée par: FoodDrinkEurope. Défendue par: À confirmer à CCFA52 Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Décembre 2021 Fournisseur de données: Aucun défini – justification de la réévaluation sous réserve de la disponibilité des données évaluées dans le cadre de la réévaluation de l'EFSA en 2017.	Justification de la demande: En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles justifiait de réviser la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, pour la remplacer par une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	1
25.	Le monolaurate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 432); le monooléate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 433), le monopalmitate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 434), le monostéarate de polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 435) et le tristearate polyoxyéthylène 20 sorbitane (SIN 436)	Type de demande: Réévaluation d'innocuité Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52	Justification de la demande: Lors de sa 89 ^e réunion, le JECFA a noté que cinq esters de sorbitane polyoxyéthylénés (polysorbitates) avaient été évalués par le JECFA lors de sa 17 ^e réunion et que des spécifications avaient été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à communication de données soit lancé pour leur évaluation complète. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	1
26.	Alcool polyvinylique (SIN 1203)	Type de demande: réviser la spécification du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique Proposée par: Union européenne Défendue par: Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: données disponibles Fournisseur de données: Ales Bartl Tél.: 0032 2 645 1452 (abartl@jonesday.com)	Justification de la demande: Cette demande a pour objet une modification de la monographie du JECFA en ce qui concerne la solubilité de l'alcool polyvinylique (PVOH) dans l'éthanol, qui doit passer de «faiblement soluble dans l'éthanol» à «pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol». En 2011, un essai de solubilité pour PVOH a été effectué par Nippon et les résultats des tests ont donné lieu à l'interprétation suivante: le PVOH est «pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol».	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	
27.	Enzyme protéolytique de <i>Bacillus subtilis</i>	Type de demande: évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: CCFA51 Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52	Justification de la demande: Lors des discussions sur l'alignement des dispositions relatives à cet additif alimentaire dans CXS 152-1985 avec les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inscrire la substance dans la liste en tant qu'agent de traitement de la farine.	2
28.	Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Ingrédients alimentaires de spécialité (UE) Défendue par: Union européenne Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: BASF SE Nicola Leinwetter (nicola.leinwetter@basf.com)	Justification de la demande: Source alternative de riboflavine à des fins de coloration et en tant que source de nutriment Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	2
29.	Extrait de romarin (SIN 392)	Type de demande: données en attente – études requises pour 1) établir la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement; et 2) déterminer si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles peuvent être reproduits. Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Décembre 2021 (à confirmer lors du CCFA52) Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52	Justification de la demande: Des études supplémentaires visant la toxicité sur le développement et les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des rongeurs juvéniles sont requises pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande de fixer une date limite de communication des données supplémentaires à décembre 2021, à défaut de quoi, sa DJA sera retirée.</u> Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	1
30.	Monostéarate de sorbitane (SIN 491), tristéarate de sorbitane (SIN 492); monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	Type de demande: Révision des spécifications en ce qui concerne la méthode de définition de l'intervalle de congélation Proposée par: Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFMA) Défendue par: Union européenne Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Immédiatement	Justification de la demande: La méthode de définition de l'intervalle de congélation, telle qu'indiquée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, SIN 492 et SIN 495 est obsolète, difficile à mettre en oeuvre en raison d'une faible reproductibilité, et sans pertinence. Ce paramètre de définition doit être remplacé par le test de définition «valeur	3

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		Fournisseur de données: EFEMA Caroline Rey (efema@ecco-eu.com)	d'acidité, valeur de l'iodurie, chromatographie en phase gazeuse». Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	
31.	Monostéarate de sorbitane (SIN 491); tristéarate de sorbitane (SIN 492); monolaurate de sorbitane (SIN 493); monooléate de sorbitane (SIN 494); monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	Type de demande: Réévaluation de l'innocuité et révision des spécifications Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52	Justification de la demande: Une demande de révision des spécifications de SIN 491, SIN 492 et SIN 495 avait été précédemment déposée afin de remplacer la méthode de définition de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour SIN 491, SIN 492 et SIN 495 par le test «valeur d'acidité, valeur de l'iodurie, chromatographie en phase gazeuse». Toutefois, le JECFA recommande d'émettre un appel à communication de données afin de procéder à une réévaluation de l'innocuité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les spécifications du groupe peuvent être révisées en l'attente des résultats de la réévaluation d'innocuité Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis	1
32.	Extrait de spirulina (SIN 134)	Type de demande: Données en attente — données d'analyse Proposée par: JECFA Défendue par: S. O. Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: Association internationale des fabricants de couleurs (IACM) scodrea@vertesolutions.net	Justification de la demande: (Voir rapport JECFA86 ou tableau 1 de CX/FA 19/51/3) Le JECFA86 a reçu des données analytiques restreintes sur l'extrait de spirulina. Afin de supprimer le caractère provisoire de l'énoncé des spécifications, la communication des informations suivantes sur les produits du commerce est requise au plus tard en décembre 2019: • Caractérisation complète de la composition des produits commercialisés sous forme liquide et en poudre.	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation complète de la composition de l'extrait aqueux avant la formulation/normalisation. • Méthodes d'analyse validées servant à l'identification de la substance avec une spécificité convenable (dont données de validation et données d'un lot représentatif). • Méthodes d'analyse validées pour la détermination de la pureté de la substance avec une spécificité convenable (dont données de validation et données d'un lot représentatif). <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	
33.	Glycosides de stéviol	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité Proposée par: ISC Défendue par: À confirmer à CCFA52 Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Décembre 2021 (fournies aussi au JECFA) Fournisseur de données: ISC Maria Teresa Scardigli GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org</p>	<p>Justification de la demande: Cette demande porte sur l'achèvement de l'évaluation de l'innocuité des glycosides de stéviol produits à l'aide de nouvelles technologies, entamée lors de la 87^e réunion du JECFA, notamment la bioconversion, la fermentation et la glucosylation. Neuf (9) monographies distinctes ont été soumises à l'examen du JECFA lors de sa 87^e réunion afin d'établir un «cadre» pour les futures évaluations d'innocuité et la préparation de spécifications applicables à chaque nouvelle technologie. Ces monographies ont été évaluées par le Comité, ce qui a donné lieu à «l'adoption d'un cadre pour l'élaboration de spécifications applicables aux glycosides de stéviol par quatre méthodes de production différentes». En conséquence, ont été élaborées des spécifications pour les glycosides de stéviol produits par de nouvelles méthodes de production. En outre, le Comité a déterminé lors de la 87^e réunion «qu'il n'existe aucun problème de sécurité sanitaire pour les glycosides de stéviol produits par l'une quelconque de ces méthodes [...]»</p>	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>et donnant des produits purs à ≥95% conformément aux spécifications existantes». Bien que le Comité ait soutenu que «il n'existe aucun problème de sécurité», il n'a pas été produit d'avis d'innocuité officiel pour chacune des techniques nouvelles. Il est donc demandé que la réévaluation s'appuie sur les travaux approfondis menés par le JECFA lors de sa 87e réunion s'agissant de la sécurité de chacun des dossiers individuels produits en utilisant les techniques nouvelles.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
34.	Sucroglycérines (SIN 474)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: CCFA51 Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52 Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays Membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le Groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition</p>	1
35.	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: CCFA51 Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Justification de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays Membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le Groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition</p>	4
36.	Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de demande: Évaluation de l'exposition Proposée par: CCFA51 Année de la demande: 2019 (CCFA51) Disponibilité des données: Décembre 2019 Fournisseur de données: Japon codex@mext.go.jp</p>	<p>Justification de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays Membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le Groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition</p>	4

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
37.	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	<p>Type de demande: Données en attente -- évaluation d'exposition</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2023 (à confirmer lors du CCFA52)</p> <p>Fournisseur de données: Japon (à confirmer lors du CCFA52)</p> <p>codex@mext.go.jp</p>	<p>Justification de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays Membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le Groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires plus affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les degrés d'utilisation typiques ou moyens et élevés des aliments dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés; et ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de saccharose est autorisée mais dans lesquels ils ne sont jamais utilisés. <p>Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition 2 ans après la date de confirmation.</u></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
38.	Oligoesters desaccharose de type I et de type II (SIN 473a)	<p>Type de demande: Données en attente -- évaluation d'exposition</p> <p>Proposée par: JECFA</p> <p>Année de la demande: 2021 (CCFA52)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2023 (à confirmer lors du CCFA52)</p> <p>Fournisseur de données: Japon (à confirmer lors du CCFA52)</p> <p>codex@mext.go.jp</p>	<p>Justification de la demande: Durant la discussion sur l'emploi de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, la préoccupation soulevée par un pays Membre que l'utilisation proposée donnerait lieu à des expositions qui dépassent la DJA a conduit le Groupe de travail physique sur la NGAA du CCFA51 à demander une évaluation de l'exposition</p> <p>Lors de la 89^e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des données d'expositions alimentaires davantage affinées. De manière spécifique, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. les degrés caractéristiques, moyens ou élevés d'utilisation des produits alimentaires dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés; et ii. les aliments (ou catégories d'aliments) dans lesquels l'utilisation des esters de saccharose d'acides gras et/ou d'oligoesters de saccharose est autorisée mais dans lesquels ceux-ci ne sont jamais utilisés. <p>Ces informations doivent être aussi précises que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou tout autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories d'aliments de la NGAA. Ce travail peut améliorer la cohérence des définitions pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient mises à disposition 2 ans après la date de confirmation.</u></p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
39.	Tanins (tanins œnologiques)	<p>Type de demande: Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposée par: CCFA50</p> <p>Année de la demande: 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données: À confirmer à CCFA52</p> <p>Fournisseur de données: À confirmer à CCFA52</p>	<p>Justification de la demande: Afin de compléter son évaluation, le JECFA</p> <p>demande des informations sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composition des tanins dérivés de la gamme complète des matières premières ainsi que les procédés utilisés dans leur fabrication; • Les méthodes d'analyse validées et les données pertinentes de contrôle de qualité; • Les données d'analyse issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant des informations relatives aux impuretés, telles que gommes, substances résineuses, résidus de solvant, teneur en dioxyde de soufre et impuretés métalliques (arsenic, plomb, fer, cadmium et mercure); • La solubilité des produits présents dans le commerce, dans le respect de la terminologie du JECFA; et • Les degrés d'utilisation, l'occurrence naturelle et les produits alimentaires dans lesquels les tanins sont utilisés. <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>	2
40.	THAUMATINE II:	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement ou révision de spécifications, le cas échéant</p> <p>Proposée par: Calorie Control Council (CCC)</p> <p>Défendue par: À confirmer à CCFA52</p> <p>Année de la demande: 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.</p>	<p>Justification de la demande: La protéine THAUMATINE II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit par recombinaison dans des végétaux verts par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites des arbres <i>Thaumatococcus daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés dans la nature. L'imprévisibilité de l'offre et des préoccupations environnementales concernant les modes de production actuels ont freiné</p>	2

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
		<p>Kristi O. Smedley, Ph.D. smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Consulting Group Daniel Tusé, Ph.D. daniel@dt-cg.com</p> <p>Calorie Control Council Ray DeVirgiliis, MPH rdevirgiliis@caloriecontrol.org</p>	<p>l'élargissement de l'utilisation des thaumatines, notamment comme édulcorants. Le procédé de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines de NOMAD Bioscience produite par recombinaison dans les végétaux verts que sont l'épinard, la laitue, la betterave rouge et le <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent tous être cultivés sur un mode durable et à grande échelle. La THAUMATINE II obtenue par le procédé de production de NOMAD possède la même séquence d'acides aminés que la thaumatine II (aussi appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) présente dans les produits commercialisés. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux spécifications existantes et présente des impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été démontrée aux niveaux actuels. NOMAD demande l'avis du JEFCA concernant la possibilité de modifier la définition et d'étendre les spécifications des compositions actuelles de thaumatine afin d'y inclure la spécification de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation dans l'UE est approuvée, et qu'elle soit couverte par la spécification d E957, le procédé utilisé par NOMAD pour la fabrication de la THAUMATINE II par recombinaison est différent de celui que l'on utilise pour produire E957, bien que les protéines de thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II présentant des profils d'impuretés différents. Le</p>	

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés) a reçu la classification GRAS de la FDA des États-Unis et on le considère comme sûr pour une utilisation dans toutes les classes d'aliments définies pour E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience souhaite donc demander au JECFA d'examiner la spécification de NOMAD et sa détermination d'innocuité, afin que d'autres autorités de réglementation puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	
41.	Dioxyde de titane (SIN 171)	<p>Type de demande: Réévaluation de l'innocuité et révision des spécifications si nécessaire Proposée par: JECFA Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Sans objet Fournisseur de données: Sans objet</p>	<p>Justification de la demande: L'EFSA a récemment publié une réévaluation du dioxyde de titane, dont voici les principaux messages:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compte tenu de toutes les études et données scientifiques disponibles, le groupe scientifique a conclu que le dioxyde de titane ne pouvait plus être considéré comme sûr en tant qu'additif alimentaire. • Cette évaluation a été effectuée selon une méthode rigoureuse et en prenant en considération plusieurs milliers d'études, y compris les nouvelles preuves scientifiques et les données sur les nanoparticules. • Bien qu'il n'ait pas été apporté de preuves irréfutables d'effets toxiques généraux, le groupe scientifique, en s'appuyant sur de nouvelles données et des méthodes plus rigoureuses, n'a pas pu exclure un risque de génotoxicité et n'a donc pas pu établir de niveau d'innocuité pour la consommation quotidienne de cet additif alimentaire. <p>Compte tenu de ce qui précède et du fait que la précédente évaluation du JECFA date de 1969,</p>	1

	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande	Priorité*
			<p>le JECFA émettra un appel à communication de données au cours de l'été 2021 en vue de réévaluer cette substance.</p> <p>Il s'agit d'un appel ouvert à communication de données et les exigences portant sur le champ des données demandées seront exposés en détail dans l'appel à communication de données.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis.</p>	

* Le CCFA50⁴ a approuvé le système de classement des entrées par ordre de priorité, de la plus haute (1) à la plus faible (3):

- (1) Réévaluation d'un additif, à partir d'une préoccupation définie touchant à l'innocuité;
- (2) Évaluation d'un nouvel additif destiné à être inclus dans la NGAA; et
- (3) Évaluation d'une modification dans une spécification.

Liste prioritaire de 61 arômes proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, soumise en réponse à CL 2019/41-FA, à examiner lors de la 52^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis au CCFA52	4902		22122-36-7	3-diméthyl-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-diméthyl-5-propylidène-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4927		934534-30-2	4,7-décadiénal	I
Soumis au CCFA52	4887		56219-03-5	<i>cis</i> -9-dodécenal	I
Soumis au CCFA52	4918		68820-38-2	Tridéc-5-énal	I
Soumis au CCFA52	4886		126745-61-7	<i>cis</i> -6-dodécenal	I
Soumis au CCFA52	4904		115018-39-8	<i>trans</i> -tétradec-4-énal	I
Soumis au CCFA52	4905		2119671-25-7	2,6-diméthylheptenyl formate	I
Soumis au CCFA52	4885		68820-34-8	<i>trans</i> -5-dodécenal	I
Soumis au CCFA52	4898		41547-29-9	<i>trans</i> -5-octenal	I
Soumis au CCFA52	4891		2088117-65-9	Acide (<i>E</i>)-3-méthyl-4-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4917		22032-47-9	Acide (<i>Z</i>)-9-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4926		65398-36-9	(<i>Z</i>)-8-pentadécenal	I
Soumis au CCFA52	4841		16676-96-3	Acétate <i>cis</i> -5-dodécenyl	I
Soumis au CCFA52	4784		57548-36-4	(±)-4-hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I

⁴ [REP 18/FA](#), paragraphe 156.

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis au CCFA52	4939		2180135-09-3	S-méthyl 5-(1-ethoxyethoxy)décane-thioate	I
Soumis au CCFA52	4894		116229-37-9	2-mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
Soumis au CCFA52	4883		556-27-4	S-Allyl-L-cystéine sulfoxyde	II
Soumis au CCFA52	4935		98139-71-0	3-méthylbutane-1,3-dithiol	III
Soumis au CCFA52	4916		124831-34-1	2- méthyle-3- buten-2-thiol	I
Soumis au CCFA52	4938		2180135-08-2	S-méthyl 5-(1-ethoxyethoxy)tetradécane-thioate	I
Soumis au CCFA52	4901		2097608-89-2	O-Ethyl S3-methoxyhexan-2-yl carbonothioate	I
Soumis au CCFA52	4900		64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4914		24963-39-1	bis-(3-méthyl-2-butenyl)disulfure	III
Soumis au CCFA52	4889		3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4903		26516-27-8	2-oxopentanoate d'éthyle 3-méthyle	I
Soumis au CCFA52	4804		61789-44-4	Mélange d'acide ricinoléique, acide linoléique et acide oléique	
Soumis au CCFA52	4930		159017-89-7	4-isopropoxycinnamaldéhyde	I
Soumis au CCFA52	4888		1945993-01-0; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphenyl)-7-méthylchroman-2-one and 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphenyl)-5-méthylchroman-2-one	III
Soumis au CCFA52	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-hexaméthyl-5,6,7,8-tetrahydronaphthalen-2-yl)éthanone	II
Soumis au CCFA52	4893		4912-58-7	2-ethoxy-4-(hydroxyméthyl)phénol	I
Soumis au CCFA52	4892		4707-61-3	Acide <i>cis</i> -2-hexylcyclopropaneacétique	II
Soumis au CCFA52	4890		27841-22-1	3- <i>p</i> -menthène-7-al	I
Soumis au CCFA52	4928		554-14-3	2-méthylthiophène	II
Soumis au CCFA52	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophèncarboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA52	4813		1612888-42-2	2-(5-isopropyl-2-méthyltetrahydrothiophène-2-yl)éthanol	II
Soumis au CCFA52	4884		1569-60-4	6-méthyl-5-heptén-2-ol	I
Soumis au CCFA52	4827		6090-09-1	1-(4-méthyl-3-cyclohexène-1-yle)-éthanone	I
Soumis au CCFA52	4869		886449-15-6	4-(<i>L</i> -menthoxy)-2-butanone	II
Soumis au CCFA52	4844		118026-67-8	Acétate de (2 <i>E</i> ,4 <i>E</i>)-2,4-décadien-1-ol	I
Soumis au CCFA52	4747		91212-78-1	(±)-2,5-Undécadien-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4913		18478-46-1	3,7-diméthyl-2-méthylèneoct-6-en-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4785		25234-33-7	2-octyle-2-dodécénal	II
Soumis au CCFA52	4786		13893-39-5	2-hexyle-2-décénal	II
Soumis au CCFA52	4929		60857-05-8	4-méthylidène-2-(2-méthylprop-1-enyle)oxane	III
Soumis au CCFA52	4920		220462-51-9	1-éthyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
Soumis au CCFA52	4832		108715-62-4	2-(3-benzyloxypropyl)pyridine	III
Soumis au CCFA52	4829		616-45-5	2-pyrrolidone	I
Soumis au CCFA52	4818		1370711-06-0	<i>trans</i> -1-ethyl-2-méthylpropyl 2-2-butenoate	I
Soumis au CCFA52	4867		18374-76-0	(3 <i>S</i> ,5 <i>R</i> ,8 <i>S</i>)-3,8-diméthyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2 <i>H</i> -azulen-1-one	II

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis au CCFA52	4840		38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
Soumis au CCFA52	4807		1078-95-1	acétate de pinocarvyle	II
Soumis au CCFA52	4906		36687-82-8	Tartrate L -Carnitine	III
Soumis au CCFA52	4868		61315-75-1	4-(4-méthyl-3-penten-1-yle)-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4896		2186611-08-3	N-(2-hydroxy-2-phényléthyle)-2-isopropyle-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
Soumis au CCFA52	4882		1857330-83-9	N-(4-(cyanométhyl)phényle)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4899		1622458-34-7; 2079034-28-7	N-(1-((4-amino-2,2-dioxido-1H-benzo[c][1,2,6]thiadiazin-5-yle)oxy)-2-méthylpropan-2-yle)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
Soumis au CCFA52	4880		2015168-50-8	Acétamide 2-(4-éthylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yle)-N-(thiophen-2-ylméthyl)	III
Soumis au CCFA52	4881		1857331-84-0	N-(3--4-)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4877		76733-95-4	(E)-3-(3,4-diméthoxyphényl)-N-[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
Soumis au CCFA52	4835		877207-36-8	2,4-dihydroxy-N-[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III

Liste prioritaire de 68 arômes précédemment proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, désignés en réponse à CL 2020/37-FA, et destinés à une évaluation d'innocuité lors de la 52^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis à CCFA43	4074		6321-45-5	Valérate d'allyle	II
Soumis à CCFA43	4072		20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
Soumis à CCFA43	4688		105-82-8	1,1-dipropoxyéthane	I
Soumis à CCFA43	4432		25334-93-4	(±) acétaldéhyde-éthylisopropylacétal	I
Soumis à CCFA43	4528		6986-51-2	Acétaldéhyde-éthylisobutylacétal	I
Soumis à CCFA43	4527		5669-09-0	Acétaldéhyde-diisobutylacétal	I
Soumis à CCFA43	4335		10486-19-8	Tridécanal	I
Soumis à CCFA43	4334		1002-84-2	Acide pentadécanoïque	I
Soumis à CCFA43	4336		638-53-9	Acide tridécanoïque	I
Soumis à CCFA43	4010		123-63-7	Paraldéhyde	III
Soumis à CCFA43	4685		7370-92-5	(±)-6-Octahyltetrahydro-2H-pyran-2-one	I
Soumis à CCFA45	4673		7370-44-7	Delta-hexadécanolactone	I
Soumis à CCFA43	4749		35852-42-7	Valérate de 4-Méthylpentyl-4-méthyle	I
Soumis à CCFA45	4346		180348-60-1	Acétate de 5-méthylhexyle	I
Soumis à CCFA45	4347		850309-45-4	Isovalérate de 4-méthylpentyle	I
Soumis à CCFA45	4343		25415-67-2	Éthyl 4-méthylpentanoate	I
Soumis à CCFA45	4344		2983-38-2	Éthyl 2-éthylbutyrate	I

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis à CCFA43	4345		2983-37-1	Éthyl 2-ethylhexanoate	I
Soumis à CCFA43	4735		13552-95-9	(4Z,7Z)-Trideca-4,7-diéнал	I
Soumis à CCFA45	4682		23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphthol	I
Soumis à CCFA45	4742		917750-72-2	1-(2-hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
Soumis à CCFA43	4687		544409-58-7	(±)-3-hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
Soumis au CCFA51	4836		137363-86-1	Solution à 10% de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
Soumis au CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-trithiaoctane	III
Soumis au CCFA51	4817		38634-59-2	Thioacétate S-[(methylthio)méthyl]	I
Soumis au CCFA51	4870		17564-27-1	2-éthyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
Soumis au CCFA51	4828		729602-98-6	Dithioacétate de 1,1-propane	III
Soumis au CCFA51	4824		1658479-63-0	2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tetrahydrothiophen-2-yle)-éthyl acétate	III
Soumis au CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(allyldithio) butan-2-one	III
Soumis au CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA51	4823		33368-82-0	Disulfure d'allyle et de prop-1-ényle	II
Soumis au CCFA51	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-hexanethiol	I
Soumis au CCFA51	4779		1416051-8-1	(±)-2-mercapto-5-méthylheptan-4-one	I
Soumis au CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol	I
Soumis au CCFA51	4791		22236-44-8	3-(acetylthio)hexanal	III
Soumis au CCFA51	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
Soumis au CCFA51	4730		1241905-19-0	O-Ethyl S3-méthoxyhexan-3-yle carbonothioate	III
Soumis au CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(méthylthio)-décanal	I
Soumis au CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol	III
Soumis au CCFA51	4761		75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
Soumis au CCFA51	4760		53626-94-1	Thioisobutyrate de prényle	I
Soumis à CCFA45	4745		62439-41-2	(±)-6-méthoxy-2,6-diméthylheptanal	I
Soumis à CCFA43	4765		1367348-37-5	5-formyloxydécanoate d'éthyle	III
Soumis à CCFA43	4719		110-15-6	Acide succinique	I
Soumis au CCFA51	4871		1962956-83-7	2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)acétate de 2-phénoxyéthyle	I
Soumis au CCFA51	4826		10525-99-8	2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényl)acétate de 3-phénylpropyle	I
Soumis au CCFA51	4810		60563-13-5	Acétate d'éthyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényle)	I
Soumis à CCFA43	4750		65405-77-8	Salicylate de cis-3-hexényle	I
Soumis à CCFA43	4700		614-60-8	Acide o-trans-coumarique	III
Soumis à CCFA43	4622		61683-99-6	Acétal de propylèneglycol pipéronal	III
Soumis à CCFA43	4606		930587-76-1	2-hydroxypropanoate de 4-formyl-2-méthoxyphényle	I
Soumis à CCFA43	4627		6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
Soumis à CCFA43	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	I
Soumis à CCFA43	4430		99-50-3	Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	I

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Classe de structure
Soumis à CCFA43	4431		99-06-9	Acide 3-Hydroxybenzoïque	I
Soumis à CCFA43	4618		23495-12-7	Propionate de 2-phénoxyéthyle	III
Soumis à CCFA43	4625		6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyl acétal	I
Soumis à CCFA43	4629		5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
Soumis à CCFA43	4620		122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
Soumis à CCFA43	4619		92729-55-0	4-tert-butylphénylacétate de propyle	I
Soumis à CCFA43	4314		61810-55-7	Décanoate de phénéthyle	I
Soumis à CCFA43	2860		94-47-3	Benzoate de phénéthyle	I
Soumis à CCFA43	4438		591-11-7	<i>beta</i> -Angelicalactone	I
Soumis à CCFA43	4195		87-41-2	Phtalide	III
Soumis à CCFA43	4768		67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécénal	I
Soumis à CCFA43	4612		645-62-5	2-Ethyl-2-hexénal	II
Soumis à CCFA43	4616		13019-16-4	2-hexylidènehexanal	II
Soumis à CCFA43	4486		5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I

Liste prioritaire de 29 arômes proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, désignés en réponse à CL 2020/37-FA et destinés à une révision de leurs spécifications lors de la 52^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente (Année [n° de session])	Proposition de mise à jour de spécification
Ancien	3862	489		Hexanethioate de S-méthyle	2003 (session 61)	Le numéro CAS doit être 2432-77-1; mettre à jour la formule chimique et le poids moléculaire
Ancien	4047	1383	67746-30-9	Acétal diéthylique de (E)-2-hexénal	2004 (session 63)	La spécification doit être clarifiée. 92% d'isomère 2E et 3 à 5% d'isomère 2Z
Ancien	3333	1170	551-08-6	3-butyliidèneptalide	2003 (session 61)	La valeur de l'analyse ne correspond pas à celle du matériau aujourd'hui dans le commerce.
Ancien	2962	755		Isopulegol	2000 (session 55)	Le numéro CAS actuellement inscrit est celui de l'isomère L, mais la substance est un mélange d'isomères D et L, qui sont mieux représentés par le numéro CAS 7786-67-6.
Ancien	3658	1233	470-67-7	1,4-cinéole	2003 (session 61)	La densité spécifique et l'indice de réfraction ne correspondent pas à ceux du matériau actuellement dans le commerce.

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente (Année [n° de session])	Proposition de mise à jour de spécification
Ancien	3791	1166	4430-31-3	Octahydrocoumarine	2003 (session 61)	La densité spécifique indiquée dans la base de données ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce
Ancien	3849	1411	195863-84-4	3-(<i>L</i> -menthoxy)-2-méthylpropane-1,2-diol	2004 (session 63)	La densité spécifique indiquée dans la base de données ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce
Ancien	4053	1416	42822-86-6	<i>p</i> -menthane-3,8-diol	2004 (session 63)	La densité spécifique indiquée dans la base de données ne correspond pas à celle du matériau actuellement dans le commerce.
Ancien	3927	808	645-13-6	<i>p</i> -isopropylacétophénone	2001 (session 57)	Clarification requise dans le descriptif de l'isomère positionnel
Ancien	2005	810	100-06-1	Acétanisole	2001 (session 57)	Clarification requise dans le descriptif de l'isomère positionnel
Ancien	3839	1343	502-61-4	Farnesène (alpha et bêta)	2004 (session 63)	Le numéro CAS 688330-26-9 décrivait mieux le mélange de farnesène alpha et bêta.
Ancien	3478	511		1-butanethiol	1999 (session 53)	Le numéro CAS figurant actuellement dans la base de données ne représente pas 1-butanethiol. Le numéro CAS qui le représente est le 109-79-5.
Ancien	3886	1226		Acétate de 8-ociményle	2003 (session 61)	Le numéro CAS de ce composé est le 197098-61-0. Il n'est pas celui qui figure actuellement dans la base de données.
Ancien	3790	493		2-(propionyloxy)propionate de méthylthio	2002 (session 59)	Le numéro CAS de ce composé est le 93940-60-4. Il n'est pas celui qui figure actuellement dans la base de données.
Ancien	3503	520		2, 3, ou 10-mécaptopinane	2000 (session 55)	Les numéros CAS de ces composés sont 23832-18-0; 6588-78-9; 72361-41-2. I Ce ne sont pas ceux qui figurent actuellement dans la base de données.
Ancien	3865	571		Disulfure de méthyle 3-méthyl1-butényle	2003 (session 61)	Le numéro CAS de ce composé est le 233666-09-6. Il n'est pas celui qui figure actuellement dans la base de données.
Ancien	3752	933		2-(1'-éthoxy)éthoxypropanoate de potassium	2001 (session 57)	Le numéro CAS de ce composé est le 100743-68-8. Il n'est pas celui qui figure actuellement dans la base de données.
Ancien	3806	444	156329-82-2	(-)-Menthol carbonate de 1- et 2-	1998 (session 51)	Le numéro CAS actuellement inscrit dans la

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente (Année [n° de session])	Proposition de mise à jour de spécification
				propylène glycol		base de données a été supprimé par le registre. Le numéro CAS actuel est 30304-82-6.
Ancien	2611	930	598-82-3	Acide lactique	2001 (session 57)	Le numéro CAS actuellement inscrit dans la base de données a été supprimé par le registre. Les numéros CAS qui représentent ce composé sont 10326-41-7; 79-33-4; 50-21-5.
Ancien	2044	9	7439-76-7	10-undécénoate d'allyle	1996 (session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Ce numéro devrait être 7493-76-7.
Ancien	2514	54	1005-86-2	Formate de géranyle	2003 (session 61)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Ce numéro devrait être 105-86-2.
Ancien	2031	4	142-91-8	Heptanoate d'allyle	1996 (session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Ce numéro devrait être 142-19-8.
Ancien	2040	1	2408-70-0	Propionate d'allyle	2000 (session 55)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Ce numéro devrait être 2408-20-0.
Ancien	3353	1272	151824	Formate de 3-hexényle □ (mélange <i>cis</i> et <i>trans</i>)	2003 (session 61)	Il y a une erreur typographique dans le champ du numéro CAS. Le numéro CAS correct est le 33467-73-1.
Ancien	3493	135	34942-91-1	Acétate de <i>trans</i> -3-heptényle	1997 (session 49)	Le numéro CAS de l'isomère <i>trans</i> est le 1576-77-8.
Ancien	4479	1973	5413-49-0	Levulinate d'éthyle propylène glycol	2010 (session 73)	Le numéro CAS correct est le 57197-36-1.
Ancien	2721	216	2412-24-1	4-méthylvalérate de méthyle	2000 (session 55)	Le numéro CAS correct est le 2412-80-8.
Ancien	2390	273	1321-89-7	2,6-diméthyl-octanal	2001 (session 57)	Le numéro CAS correct est le 7779-07-9.
Ancien	3809	506	109-79-5	Menthone-8-thioacétate	1999 (session 53)	Le numéro CAS actuellement dans la base de données correspond à un composé différent. Le numéro CAS correct est le 94293-57-9.

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	GAS	Nom principal	Groupe	N° TRS
				SULPHIDES ET THIOLS AROMATIQUES ET ALIPHATIQUES SIMPLES	J20	TRS 896 TRS 922 TRS 947 TRS 960 TRS 974
Ancien	4730		1241905-19-0	O-Ethyl S3-methoxyhexan-3-yl carbonothioate		
Ancien	4733		1006684-20-3	(±)-2-mercaptoheptan-4-ol		
Ancien	4734		1256932-15-6	3-(méthylthio)-décanal		
Ancien	4760		53626-94-1	Prenyl thioisobutyrate		
Ancien	4764		75631-91-3	Thioisovalérate de prényle		
Ancien	4769		851768-51-9	5-mercapto-5-méthyl-3-hexanone		
Ancien	4779		1416051-88-1	(±)-2-mercapto-5-méthylheptan-4-one		
Ancien	4782		1679-06-7; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol		
Ancien	4791		22236-44-8	3-(Acetylthio)hexanal		
Ancien	4792		548740-99-4	(±)-3-mercapto-1-pentanol		
Ancien	4817		38634-59-2	S-[(méthylthio)méthyl]thioacetate		
Ancien	4822		61407-00-9	2,6-dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde		
Ancien	4823		33368-82-0	Disulfure de 1-propenyl-2-propenyl		
Ancien	4824		1658479	2-(5-isopropyl-2-méthyl-tetrahydrothiophène-2-yl)-éthyl		

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	GAS	Nom principal	Groupe	N° TRS
			63-0	acétate		
Ancien	4828		729602-98-6	Dithioacétate de 1,1 propane		
Ancien	4836		137363-86-1	Solution à 10% de 3,4 diméthyl 2,3 dihydrothiophène 2-thiol		
Ancien	4842		911212-28-7	2,4,5-trithiooctane		
Ancien	4843		1838169-65-5	3-(allyldithio) butan-2-one		
Ancien	4870		17564-27-1	2-éthyl 4-méthyl 1,3-dithiolane		
	PHÉNOL ET DÉRIVÉS DE PHÉNOL				J24	TRS 901 TRS 960 TRS 974
Ancien	4228		462631-45-4	(-)-Homoeriodictyol, sel de sodium		
Ancien	4797		480-41-1	(±) Naringenine		
Ancien	4799		1449417-52-0	(2R)-3',5-dihydroxy-4'-methoxyflavanone		
Ancien	4830		38183-03-8	7,8-dihydroxyflavone		
Ancien	4833		87733-81-1	(2S)-3',7-dihydroxy-8-méthyl-4'-methoxyflavane		
Ancien	4834		1796034-68-2	(R)-5-hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-7-methylchroman-2-one		
Ancien	4872		35400-60-3	3-(3-Hydroxy-4-methoxy-phenyl)-1-(2,4,6-trihydroxyphenyl)propan-1-one		
	DÉRIVÉS HYDROXYBENZOÏQUES ET ALKOXYBENZOLIQUES				J29	TRS 909 TRS 952
Ancien	4430		99-50-3	acide 3,4-dihydroxybenzoïque		
Ancien	4434		99-06-9	acide 3-hydroxybenzoïque		
Ancien	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde		
Ancien	4606		930587-	2-hydroxypropanoate de 4-formyl-2-méthoxyphényle		

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	GAS	Nom principal	Groupe	N° TRS
			76-1			
Ancien	4622		61683-99-6	piperonal-propylèneglycolacétal		
Ancien	4627		6414-32-0	Anisaldéhyde-propylèneglycolacétal		
Ancien	4700		614-60-8	Acide <i>o-trans</i> -Coumarique		
Ancien	4750		65405-77-8	salicylate de cis-3-hexényle		
Ancien	4810		60563-13-5	acétate d'éthyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényle)		
Ancien	4826		10525-99-8	3-phénylpropyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phenyl)acétate		
Ancien	4871		1962956-83-7	2-phénoxyéthyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxyphenyl)acétate		
	CÉTONES ALICYCLIQUES, ALCOOLS SECONDAIRES ET ESTERS CONNEXES				J36	TRS 913 TRS 960
Soumis au CCFA51	4724		21862-63-5	trans-4-tert-butylcyclohexanol		
Soumis au CCFA51	4780		38284-26-3	Caryophylla-3(4),8-dien-5-ol		
	ACIDES AMINÉS ET SUBSTANCES CONNEXES				J49	TRS 928 TRS 974
Ancien	4223		107-43-7	Betaine		
Ancien	4738		16869-42-4	Acide-glutamyl-2-aminobutyrique		
Ancien	4739		38837-71-7	gamma-glutamyl-norvalyl-glycine		
Ancien	4740		71133-09-0	Glutamyl-norvaline		
Ancien	4752		1188-37-0	Glutamate N-Acétyle		
Ancien	4784		18598-63-5	L-cystéine méthyl-ester hydrochloride		

Historique CCFA	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Groupe	N° TRS
	ALCOOLS PRIMAIRES ALICYCLIQUES , ALDÉHYDES, ACIDES ET ESTERS CONNEXES (RÉÉVALUATION)				J32	TRS 913 TRS 960 TRS 1009
Ancien	3557	973	2111-75-3	<i>p</i> -mentha 1,8-dien 7-al (Perillaldéhyde)		

Liste prioritaire de 14 arômes proposés pour inclusion dans la Liste prioritaire du JECFA, à examiner lors de la 51e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Historique	N° FEMA	N° JECFA	CAS	Nom principal	Évaluation de spécification la plus récente	État d'avancement	Mise à jour
Ancien	4050	2002	774-64-1	(5Z)-3,4-diméthyl-5-pentylidène-2(5H)-furanone	73e JECFA)	Achevé	Composants secondaires
Ancien	4085	1575	1139-30-6	Oxyde beta-caryophyllène	65e JECFA	Achevé	Mise à jour de la composition isomérique
Ancien	4249	1604	99583-29-6	2-Acétylpyrroline	65e JECFA	Achevé	Mise à jour de la valeur de l'essai, du numéro CAS et des composants secondaires
Ancien	4668	2077	504-48-3; 25394-57-4	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-méthylpropyl)-2,6,8-decatrienamide	76e JECFA	Achevé	Mise à jour du mélange isomérique
Ancien	3352	1125	2497-21-4	4-hexén-3-one	59e JECFA	Achevé	Mise à jour de la valeur de l'essai et de la composition isomérique
Ancien	2249	380,1	2244-16-8	<i>d</i> -carvone	86e JECFA	Indice de réfraction provisoire	mis à jour
Ancien	3317	1491	3777-69-3	2-pentylfurane	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de la gamme de densité normale et de la valeur de l'essai
Ancien	2494	1497	623-30-3	3-(2-furyl)acroléine	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de la fourchette du point de fusion
Ancien	3586	1502	65545-81-5	3-(2-furyl)-2-phénylprop-2-éнал	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de la valeur de l'essai et des descriptifs des odeurs
Ancien	3609	1504	1193-79-9	2-acétyl-5-méthylfurane	86e JECFA	Achevé	Mise à jour du descriptif de l'aspect physique et de la densité normale
Ancien	3394	1506	10599-70-9	3-acétyl-2,5-diméthylfurane	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de la fourchette de densité

							normale
Ancien	2495	1511	623-15-4	4-(2-furyl)but-3-én-2-one	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de l'aspect physique et de la fourchette du point de fusion
Ancien	2435	1513	10031-90-0	3-(2-furyl)propionate d'éthyle	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de l'aspect physique, de l'indice de réfraction et de la densité normale
Ancien	2865	1517	7149-32-8	2-furoate de phénéthyle	86e JECFA	Achevé	Mise à jour de l'indice de réfraction et des fourchettes de densité normales; aspect physique

TABLEAU 2. LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES À L'ÉVALUATION DU JECFA

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
	5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. Mr. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans la préparation de la levure et de produits similaires qui facilitent la conversion du monophosphate d'adénosine (généralement sans goût) en monophosphate d'inosine (aromatisant «umami») qui rehausse l'arôme des produits.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans le brassage de la bière pour réduire la quantité de gluten/gliadins; la production d'alcool potable pour optimiser la fermentation; la transformation des protéines dans la production d'hydrolysats de protéine sans goût amer; la transformation de l'amidon dans la dégradation des peptides susceptible d'effets néfastes sur la production et la réduction de la teneur en gluten/gliadins.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	Adenosine-5'-monophosphate deaminase issu de <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2018 (CCFA50) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com)</p>	<p>Justification de la demande: L'AMP déaminase d'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à être utilisée dans la transformation de l'alimentation et des boissons, son rôle étant d'augmenter la teneur en 5'-monophosphate (5'-IMP) des aliments/boissons et des ingrédients alimentaires pour leur conférer un arôme ou en rehausser le goût.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	D-Allulose 3-épipérase issue de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimée dans <i>Escherichia coli</i>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: États-Unis d'Amérique Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma_tani@matsutani.co.jp)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans la production de D-allulose ou de sucres de cétose à partir de D-fructose.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p> <p>REMARQUES: Une confirmation des données a été fournie en réponse à CL 2018/28-FA.</p>

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
	Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène alpha amylase modifié de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> :	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Danisco US Inc Mme Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est un amidon thermostable hydrolysant d'alpha-amylase qui a réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatiné, permettant ainsi la transformation de matériaux ayant des niveaux élevés de matière solide. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , exprimée alpha dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2015 (CCFA47) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisé dans l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> , exprimée alpha dans <i>Niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2015 (CCFA47) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisé dans l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisé dans l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Asparaginase issue de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié de	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2014 (CCFA46)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans les produits à base de céréales et pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, afin de réduire la formation d'acrylamide durant la transformation.

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
	<i>Aspergillus niger</i>	Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Mariella Kuilman (mariella.kuilman@dsm.com)	Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2015 (CCFA47) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est indiquée comme enzyme thermotolérante utilisée dans la conversion de l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation d'acrylamide au cours de la cuisson de la pâtisserie, de l'obtention d'aliments transformés à partir de céréales, de la transformation des fruits et des légumes et de la transformation du café et du cacao. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Novozymes A/S Mr. Peter Hvass (phva@novozymes.com)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Beta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans la production d'extraits de levure. Il est indiqué qu'en perturbant les parois des cellules, il peut être obtenu une plus grande production l'extrait de levure, la contamination bactérienne durant la transformation s'en trouve réduite. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Chysomis de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Décembre 2021 Fournisseur de données:	Justification de la demande: La chymosine catalyse l'hydrolyse, en un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la k-caséine, soit la principale protéine du lait. Il s'agit de la toute première étape essentielle de toute fabrication de fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et transformé sous une forme semi-solide par

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
		Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com	l'action catalytique de gélifiants, dont la chymosine. Par conséquent, le procédé de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est la celui du fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quarg (fromage blanc) est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des gélifiants, comme les chymosines, servent à augmenter la viscosité finale du produit. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Collagenase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@nec.nagase.co.jp)	Justification de la demande: Ces enzymes sont utilisées dans la transformation des viandes et la production des enveloppes de saucisse, pour hydrolyser le collagène, réduisant ainsi la dureté du tissu conjonctif et améliorant la tendresse de la viande. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par B. <i>subtilis</i> LMG S-28356	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en pâtisserie. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par B. <i>subtilis</i> , Souche LMG S-24584	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en pâtisserie. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
	Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche B. <i>subtilis</i> LMG S-27588	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant un avantage technologique en pâtisserie. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2014 (CCFA46) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée en pâtisserie, en formant des liaisons inter protéines dans la pâte, renforçant la pâte et augmentant sa capacité de rétention de gaz et améliorant ses propriétés de manutention. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2021 (CCFA52) Disponibilité des données: Décembre 2021 Fournisseur de données: Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o Intertek Shahrzad Tafazoli, MAsc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542 -2900 ext. 0268	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont à leur tour ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer de la saveur ou un goût umami. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, en théorie à partir de tous aliments qui contiennent de l'inuline naturellement. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Justification de la demande: Cette préparation d'enzyme lactase sert d'auxiliaire technologique dans la fabrication des aliments, pour hydrolyser le lactose durant la transformation du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par ex, pour obtenir des produits laitiers pauvres en lactose pour les personnes intolérantes au lactose, ainsi que des produits laitiers de meilleure consistance et d'une douceur accrue, par hydrolyse du lactose et formation de glucose et de galactose. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée comme auxiliaire technologique de l'hydrolyse des lipides dans la transformation d'aliments contenant des lipides, par exemple en renforçant la pâte et sa stabilité dans la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie et d'autres procédés appliqués à des céréales. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com	Justification de la demande: Cette enzyme catalyse l'hydrolyse des mono-, di- et tri-glycérides contenant une courte, moyenne et longue chaîne de fractions d'acides gras fournissant divers avantages sensoriels dans les produits laitiers transformés, les pains et pâtisseries industriels et les produits à base d'œuf. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Justification de la demande: Cette enzyme hydrolyse le phosphatidylinositol présent dans l'huile végétale, réduisant ainsi sa concentration. Le PI a un effet négatif sur le goût et la stabilité de l'huile végétale alors qu'il n'en est rien du produit hydrolytique. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon	Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée dans les produits de transformation de la levure par l'hydrolyse de l'ARN, soit en augmentant les niveaux de

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
		Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com	ribonucléotide et améliorant le goût «umami». Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Phospholipase A2 de paneréas de porcs exprimé dans <i>Aspergillus niger</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2014 (CCFA46) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Justification de la demande: Cette enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires en se traduisant par la formation de lyso-phospholipides aux propriétés émulsifiantes. Elle peut être un atout dans la cuisson de pâtisseries et la transformation des oeufs de par ses propriétés émulsifiantes supérieures (par ex. utiles dans les assaisonnements, les pâtes à tartiner et les sauces). En outre la préparation enzymatique est utilisée durant la démulcination d'huiles végétales où les phospholipides peuvent être séparés de l'huile plus efficacement. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Japon Année de la demande: 2016 (CCFA48) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Nagase ChemteX Corporation Mr. Kensaku Uzura kensaku.uzura@nec.nagase.co.jp	Justification de la demande: Cette préparation enzymatique aide à améliorer les propriétés de l'émulsification des lipides modifiés en augmentant le rendement et la texture du produit laitier ou pâtisseries final. La préparation enzymatique peut également être utilisée pour la démulcination de l'huile végétale. En général, la phospholipase A2 n'exerce aucune activité enzymatique dans l'aliment final. Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis
	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par la souche B. subtilis LMGS 25520	Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications Proposée par: Union européenne Année de la demande: 2017 (CCFA49) Disponibilité des données: Décembre 2018 Fournisseur de données: Puratos NV M. Bas Verhagen bverhagen@puratos.com	Justification de la demande: Cette préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses des liens peptidiques. L'ajout de l'enzyme comporte plusieurs atouts dans la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie: <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte lors du mélange; - Meilleur usinage de la pâte; - Moindre rigidité de la pâte; - Amélioration de la structure et de l'étirabilité de la pâte à l'étape du façonnage ou du moulage;

N° de	Substance(s)	Informations générales	Observations sur la demande
			<p>- Uniformité du produit de boulangerie-pâtisserie;</p> <p>- Viscosité régulière de la pâte</p> <p>- Amélioration de la brioche de certains produits comme les pains à hamburger.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	<p>Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène alpha-glucosidase d'<i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme alimentaire catalyse à la fois les réactions hydrolytiques et de transfert à l'incubation avec des α-D-gluco-oligosaccharides. Dans les mélasses, les sucres non fermentés, dont le raffinose et le stachyose, sont convertis en sucrose, galactose, glucose et fructoses, qui peuvent alors être fermentés dans l'alcool. Cette préparation enzymatique est destinée à l'emploi dans la production d'isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool potable, lysine, acide lactique et MSG.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	<p>Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i></p>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2015 (CCFA47)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (twit@novozymes.com)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-xylosidiques dans les xylanes, notamment les arabinoxylanes dans divers matériaux végétaux y compris les parois cellulaires et l'endosperme de céréales comme le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Elle est utilisée en boulangerie et pâtisserie et d'autres procédés à base de céréales ou elle améliore les caractéristiques et la manutention de la pâte.</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>
	<p>Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Type de demande: Évaluation d'innocuité et établissement de spécifications</p> <p>Proposée par: Union européenne</p> <p>Année de la demande: 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilité des données: Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données: DSM Food Specialties Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Justification de la demande: Cette enzyme est utilisée le brassage de la bière pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales afin de réduire la viscosité du mout et améliorer la filtration. Cette enzyme est aussi utilisée en boulangerie et pâtisserie pour améliorer les caractéristiques de la pâte permettre sa manutention</p> <p>Enjeux possibles pour le commerce: actuellement non définis</p>