

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/3

Janvier 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième et unième session

Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA SOIXANTE- NEUVIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

1. Le présent document contient l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture des avis scientifiques au Codex et aux États membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCFA.

Questions pour information et action découlant de la 69^{ème} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

2. Les résultats de la 69^{ème} réunion du JECFA sur les additifs alimentaires sont disponibles dans le rapport sommaire¹. Le rapport de la réunion (Séries des rapports techniques de l'OMS, 2009) et les monographies toxicologiques (OMS FAS 60, 2009) seront disponible en temps voulu et seront accessibles sur le site Internet du JECFA OMS: <http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>. Les monographies relatives aux normes (monographies 5 FAO JECFA, 2008) sont disponibles sur le site Internet du JECFA FAO <http://www.fao.org/docrep/011/i0345e/i0345e00.htm>. Par ailleurs, toutes les monographies relatives aux normes pour les additifs alimentaires et les aromatisants sont disponibles sur les éditions actualisées en ligne des banques de données respectives sur le site Internet du JECFA FAO: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html> et <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>. Voir également les paragraphes 17 à 22 et les tableaux 1 et 2 ci-dessous.

Évaluation de l'exposition aux aromatisants

3. En réponse aux préoccupations relatives au fait que la méthode d'estimation des doses journalières maximisées sur la base des données d'enquête (MSDI) puissent sous-estimer l'exposition alimentaire à certains aromatisants, le JECFA a étudié et évalué une nouvelle méthode d'évaluation de l'exposition alimentaire aux aromatisants à sa 68^{ème} et 69^{ème} réunions. Cette nouvelle méthode d'évaluation de l'exposition alimentaire (connue maintenant comme technique d'exposition à une dose unique, SPET) est basée sur les niveaux d'utilisation réels des aromatisants et la consommation journalière d'une portion unique de l'aliment contenant l'aromatisant spécifique.

4. Le JECFA a noté que les estimations de l'exposition alimentaire obtenues par la méthode MSDI et la technique SPET fournissent une information différente et complémentaire.

¹ Voir le résumé et les conclusions de la 69^{ème} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires pour toute information supplémentaire: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa69_final.pdf et <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/summary69.pdf>

5. Comme il n'a pas été possible de définir les critères d'identification des aromatisants pour lesquels la méthode MSDI sous-estime l'exposition alimentaire et pour lesquels les estimations par la technique SPET devraient être utilisées, le Comité a conclu qu'il était nécessaire d'incorporer les estimations obtenues par la technique SPET dans la procédure d'évaluation de la sécurité sanitaire des aromatisants (la procédure) pour tous les aromatisants examinés aux prochaines réunions du Comité. Le Comité est convenu qu'il ne serait pas nécessaire de réévaluer les aromatisants qui ont déjà été évalués à l'aide de la procédure.

6. Pour permettre de procéder dans le futur à l'évaluation de la sécurité sanitaire grâce à la procédure révisée, le comité a demandé que les données ajoutées sur le niveau d'utilisation soient fournies pour chaque aromatisant dans les meilleurs délais avant la réunion, en plus des données actualisées sur les quantités de production, dans le cadre de l'ensemble des données nécessaires à l'évaluation de la sécurité sanitaire. Le comité ne procédera pas à l'évaluation de la sécurité sanitaire en l'absence de ces données.

Fourniture d'avis scientifiques par la FAO et l'OMS

Consultation d'experts sur l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire

7. Le CCFAC et le CCFH ont demandé à la FAO et à l'OMS d'examiner la sécurité sanitaire liée à l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire. Un groupe cadre d'experts a été formé et s'est rencontré en novembre 2007 pour définir clairement le mandat et les grandes lignes du projet. Les documents de travail ont été préparés en tant que documents de base aux discussions de la consultation internationale des experts. La réunion conjointe des experts FAO/OMS sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des aliments s'est tenue du 27 au 30 mai 2008 à Ann Arbor, Michigan, États-Unis. La réunion des experts s'est appuyé sur l'expérience de 20 experts provenant de 13 pays et était consacrée à l'évaluation des bienfaits de la réduction des risques des maladies d'origine alimentaire par la réduction et le contrôle de la contamination par les microorganismes pathogènes dues au traitement direct des aliments avec des désinfectants aux diverses étapes de la production et de la transformation des aliments et des risques sanitaires potentiels liés à l'ingestion des désinfectants chimiques contenant ou ne contenant pas de chlore, et de leurs sous-produits de réaction. Les scénarios mondialement appliqués au traitement des volailles, de la viande rouge, du poisson et des produits de la pêche, et des produits frais (fruits et légumes frais, y compris les pousses et les cultures hydroponiques) et des surfaces de contact des aliments ont été utilisés dans l'évaluation des bienfaits et des risques par le biais d'une approche qualitative progressive et les conclusions et recommandations ont été approuvées. Comme le rapport nécessite une rédaction et une révision profonde supplémentaire, le prêtirage de l'exemplaire du rapport n'est prévu que pour 2009. L'information sur le projet est disponible sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

Principes et méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments

8. La FAO et l'OMS sont en train de finaliser le projet de mettre à jour les principes et les méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments, y compris les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturelles, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Le projet comprend plusieurs ateliers sur des domaines spécifiques à l'évaluation des risques. La version finale du document préliminaire, destiné à remplacer les documents 70 et 104 des critères relatifs à la santé environnementale, a été affichée sur le site Internet de la FAO et de l'OMS pour inviter le public à soumettre ses observations en juin 2008. Une consultation d'experts finale a eu lieu à Séoul, en République de Corée, pour examiner l'ensemble du document et toutes les observations soumises. Les efforts conjoints s'orientent vers la finalisation du guide et sa publication en tant que nouveau document sur les critères relatifs à la santé environnementale en 2009.

Consultation d'experts sur la mélamine

9. Une incidence accrue des « calculs » rénaux et des défaillances rénales chez les nourrissons est signalée depuis septembre 2008 en Chine, associée à l'ingestion des préparations pour nourrissons contaminées par la mélamine. Les évaluations préliminaires des risques menées par l'OMS ont fourni à un grand nombre d'États membres une information précieuse pour agir en conséquence. Pour approfondir l'évaluation préliminaire, une réunion d'experts scientifiques internationaux indépendants a été organisée dans le cadre des mesures d'urgence de l'OMS dans ce domaine, en collaboration avec la FAO et soutenue par Santé Canada. La réunion s'est tenue du 1er au 4 décembre 2008 à Ottawa, Canada, et le sommaire, ainsi que les conclusions et les recommandations ont été publiés sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html et http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp

10. Outre les évaluations de la chimie, des méthodes analytiques, de l'occurrence et de l'exposition, la réunion a établi le niveau de la dose journalière tolérable (DJT) pour la mélamine à 0.2 mg/kg de poids corporel. Sur la base de cette DJT, la réunion a conclu que les limites actuelles dans les aliments telles qu'établies par un grand nombre d'autorités (1ppm de préparation pour nourrisson, 2.5 ppm pour les autres aliments) protègent la santé. La réunion a aussi signalé l'importance des récents résultats concernant la mélamine contenue dans les aliments pour animaux – la mélamine contenue dans les aliments pour animaux peut occasionner le transfert dans l'alimentation humaine (œufs, lait, viande etc.). Le rapport final est en cours d'élaboration et sera publié sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS.

Consultation d'experts sur l'application de la nanotechnologie à l'industrie alimentaire

11. En réponse aux préoccupations exprimées par les pays membres sur les implications possibles en matière de sécurité sanitaire de l'application de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts pour examiner le problème, qui se tiendra du 1^{er} au 5 juin au siège de la FAO à Rome. Le but de la réunion est triple (1) résumer les applications actuelles et prévues de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, et formuler une image commune de leurs implications en matière de sécurité sanitaire, (2) examiner les procédures d'évaluation des risques actuelles et évaluer leur pertinence pour l'évaluation des nano particules par rapport aux aliments, (3) considérer les questions relatives à la communication avec toutes les parties prenantes, et par-dessus tout, convenir des recherches prioritaires pour combler les lacunes de l'information sur les problèmes de sécurité sanitaire potentiels et développer une orientation pour les rôles possibles de la FAO et de l'OMS dans la résolution des problèmes de sécurité sanitaire liés aux applications de la nanotechnologie. La FAO et l'OMS ont organisé une réunion avec un groupe cadre d'experts les 14-15 mai 2008 pour mieux définir le mandat de la réunion et proposer les grandes lignes des documents de travail à préparer avant la réunion. Un appel à la soumission de données et un appel à experts pour la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'application des nanotechnologies dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture ont été lancés et sont disponibles sur: http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp et http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html

Suivi du processus consultatif FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres

12. Le « processus consultatif » qui a été lancé à la demande de la 24^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius tenue en juillet 2001, et qui a recommandé à la FAO et à l'OMS de convoquer « une consultation chargée d'examiner les statuts et les procédures des organes d'experts et d'élaborer des recommandations sur d'autres moyens d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » a commencé ses travaux en 2003 et les a terminés en 2007. Le document cadre a maintenant été publié en anglais, en français, en espagnol, en chinois et en arabe. Pour en obtenir un exemplaire, veuillez contacter publications-sales@fao.org or proscad@fao.org

13. Plusieurs initiatives sont en cours pour faciliter et soutenir l'élaboration et la diffusion des données provenant des pays en voie de développement de sorte que ces données soient plus facilement accessibles au vu du soutien à la fourniture des avis scientifiques. Des renseignements supplémentaires sont disponibles dans l'ALINORM 08/31/9G-Add 1.

Création de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

14. Pour traiter en toute spécificité la question de la durabilité de la fourniture des avis scientifiques, la FAO et l'OMS ont créé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). Les objectifs spécifiques de GIFSA sont:

- Accroître la sensibilisation au programme des travaux de la FAO et de l'OMS sur la fourniture des avis scientifiques,
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines pour soutenir la fourniture des avis scientifiques relatifs à la sécurité sanitaire et à la nutrition, et
- Favoriser la ponctualité de la fourniture des avis scientifiques par la FAO et l'OMS, tout en assurant la poursuite de plus haut niveau d'intégrité et de qualité.

GIFSA se concentre principalement sur l'établissement d'un mécanisme permettant de faciliter la fourniture des ressources extrabudgétaires en faveur des activités liées aux avis scientifiques. Les contributions acceptées proviennent des gouvernements, des organisations et des fondations, conformément à la réglementation de la FAO et de l'OMS. Deux comptes distincts seront ouverts, l'un à l'OMS et l'autre à la FAO. Un Comité FAO/OMS gère le GIFSA, et les procédures ont été élaborées de manière à assurer que toutes les ressources fournies par le biais du GIFSA seront attribuées aux activités de façon indépendante et transparente, en tenant compte des critères de fixation des priorités des activités déjà convenues par le Codex, la FAO et l'OMS et des exigences particulières des pays membres de la FAO et de l'OMS.

Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter Sandra Avilés, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Sandra.Aviles@fao.org; Tel: + 39 06 57056733) à FAO; et Jorgen Schlundt, Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, OMS (schlundtj@who.int; Tel: + 41 22 791 3445).

INFOSAN et son rôle dans les incidents liés à l'alimentation

15. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été créé en 2004 par l'OMS en collaboration avec la FAO et réunit actuellement 170 pays. Pour pouvoir soutenir efficacement les États membres dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale, INFOSAN Emergency informe régulièrement ses membres sur les événements permanents.

16. Dans le cas de l'incident sur la mélanine, INFOSAN a envoyé 14 messages à l'ensemble du réseau et 4 messages d'alerte aux États membres concernés pour faciliter l'identification, l'évaluation et la gestion de l'incident. En cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, tous les pays sont encouragés à contacter INFOSAN à l'OMS. Des renseignements supplémentaires sur INFOSAN sont disponibles sur les liens Internet suivants:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html et
http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_en.pdf

Actions nécessaires résultant des changements de statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques par le JECFA

17. La présente section du document résume les actions nécessaires de la part du Comité du Codex sur les additifs alimentaires à la suite des changements de statut des doses journalières admissibles des additifs alimentaires ou autres recommandations toxicologiques concernant les additifs, tels que proposés par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à sa 69^{ème} réunion à Rome, du 17 au 26 juin 2008.

18. À sa 69^{ème} réunion, le JECFA a recommandé des changements aux DJA existantes et/ou aux DJA établies, nouvelles ou provisoires ou a formulé d'autres recommandations toxicologiques pour les additifs alimentaires et les ingrédients contenus dans le tableau 1 ci-joint. Le CCFA devra décider et convenir de toute action jugée nécessaire concernant ces changements.

19. À sa 69^{ème} réunion, le JECFA a évalué un grand nombre d'aromatisants à l'aide de la procédure pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aromatisants. Pour la majorité des aromatisants, le JECFA a conclu que ces substances ne présentent « aucun risque sanitaire » sur la base de l'ingestion estimée actuelle, et que ces substances ne sont pas incluses dans le tableau 1 ci-joint.

20. Le groupe des hydrocarbures, alcools, aldéhydes, cétones, acides carboxyliques aliphatiques de furanne substitué, et les esters, sulfures, disulfures et éthers apparentés ont été évalués et le JECFA a conclu que la procédure ne pouvait pas être appliquée à ce groupe en raison des préoccupations toxicologiques non résolues. Le JECFA a demandé d'étudier l'influence de la nature et de la position de l'anneau de substitution sur le métabolisme et sur la connexion covalente aux macromolécules. Ces aromatisants sont joints au tableau 2. Aucune action n'est requise de la part du CCFA, mais le comité est prié de prendre note de la demande de données.

21. Les allylbenzènes d'alkoxy substitué présents dans les aliments, huiles essentielles, et utilisés en tant qu'aromatisants ont été évalués et le JECFA a conclu que les données fournissent la preuve de la toxicité et de la carcinogénicité chez les rongeurs auxquels on a administré des doses élevées de plusieurs de ces substances. Une compréhension mécanistique de ces effets et de leurs implications pour les risques chez les humains doit encore être pleinement explorée, et elle aura un impact significatif sur l'évaluation des risques sanitaires liés aux allylbenzènes d'alkoxy substitué dans les concentrations auxquelles ils existent dans les aliments. Ces aromatisants figurent au tableau 2 ci-joint. Aucune action n'est requise de la part du CCFA, mais le comité est prié de prendre note de la demande de données.

22. Un certain nombre d'aromatisants a été précédemment évalué sur la seule base des données du poids prévu et évalué comme ne présentant « aucun risque sanitaire » à titre conditionnel. Les données de poids réelles (quantité de production) ont par la suite été soumises pour tous les 143 aromatisants demandés et ont été évaluées par le comité, et seuls deux aromatisants ont nécessité une réévaluation, il s'agissait du No. 1414, l-monomenthyl glutarate et No. 1595, 2-isopropyl-N,2,3-triméthylbutyramide. Le comité a conclu que la procédure ne pouvait pas être appliquée à 2-isopropyl-N,2,3-triméthylbutyramide, compte tenu des preuves de sa génotoxicité. Cet aromatisant est inclus au tableau 2. Aucune action n'est requise de la part du CCFA, mais le comité est prié de prendre note de la demande de données.

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la 69^{ème} réunion du JECFA

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
	Asparaginase de <i>Aspergillus niger</i> exprimée en <i>A. niger</i>	<p>L'asparaginase est obtenue par fermentation de culture pure d'une souche génétiquement modifiée de <i>A. niger</i> qui contient des copies multiples du gène de l'asparaginase dérivé de <i>A. niger</i>.</p> <p>L'asparaginase est utilisée dans la transformation des aliments pour réduire la formation d'acrylamide de l'asparagine et des sucres réducteurs pendant la cuisson au four ou la friture.</p> <p>Il n'y a eu aucune indication concernant la formation de métaboliques toxiques secondaires dans les conditions de fermentation utilisées pour la production de l'asparaginase. Une DJA « non spécifiée » a été établie pour utilisation dans les applications spécifiées (fabrication du pain et autres produits à base de céréales et des produits à base de pomme de terre cuits au four ou frits, où l'enzyme est ajoutée avant le traitement thermique de ces produits pour réduire la formation d'acrylamide) et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ajouter à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)
	<p>Lignosulfonate de calcium (40-65)</p> <p>Le suffixe (40-65) indique le poids moyen - fourchette moyenne du poids moléculaire (40 000–65 000) pour le distinguer des autres lignosulfonates de calcium dans le commerce</p>	<p>Le lignosulfonate de calcium (40–65) est obtenu à partir du pompage du sulfite dans le bois tendre; il est dérivé de la lignine, le deuxième plus important composé du bois. Le lignosulfonate de calcium (40–65) peut servir de colloïde protecteur dans la formulation des vitamines liposolubles, les caroténoïdes et les colorants alimentaires.</p> <p>La DJA de 0–20 mg/kg p.c. est basée sur le niveau sans effet observé (NOEL) de 2000 mg/kg p.c. par jour établi dans une étude de la toxicité sur 90 jours et un facteur de sécurité de 100.</p> <p>L'exposition alimentaire potentielle maximale au lignosulfonate de calcium (40–65) était faible et il est entendu qu'elle ne devra pas dépasser 7 mg/kg p.c. par jour quand il est utilisé en tant que support des vitamines liposolubles et des caroténoïdes dans les aliments et les compléments.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demander des observations/propositions sur les utilisations et les niveaux d'utilisation du lignosulfonate de calcium (40-65) - Demander des propositions pour l'attribution d'un numéro de SIN
243	Arginate d'éthyle lauroyle	<p>L'arginate d'éthyle lauroyle est synthétisé en estérifiant d'abord L-arginine avec l'éthanol pour obtenir l'arginate d'éthyle HCl, qui réagit ensuite avec le chlorure de lauroyle pour former l'ingrédient actif L-arginate d'éthyle-<i>N</i>^o-lauroyle- HCl. L'utilisation prévue de l'arginate d'éthyle lauroyle est celle de conservateur pour prévenir la croissance et la détérioration microbienne, dans des concentrations allant jusqu'à 225 mg/kg.</p> <p>La DJA de 0–4 mg/kg p.c. est basée sur le niveau sans effet nocif observé</p>	<p>Décider s'il est nécessaire de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demander des observations/propositions sur les utilisations et les niveaux d'utilisation de l'arginate d'éthyle lauroyle

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
		<p>(NOAEL) de 442 mg/kg p.c. par jour établi dans deux études sur la toxicité reproductive et un facteur de sécurité de 100.</p> <p>Certaines estimations d'exposition élevée (supérieure au 95ème centile) dépassaient la DJA, mais il est reconnu que ces estimations étaient extrêmement prudentes et que les ingestions réelles étaient probablement proches de la DJA.</p>	
	Extrait de paprika (utilisé comme colorant alimentaire)	<p>Comme le matériel d'origine et le processus de transformation diffèrent pour les préparations du paprika utilisé en tant qu'épice et en tant que colorant alimentaire, le nom d' « extrait de paprika » a été adopté pour utilisation en tant que colorant alimentaire, et le terme « oléorésine de paprika » pour utilisation en tant qu'épice.</p> <p>Aucune DJA n'a été établie. Une certaine inquiétude a été exprimée concernant les matériaux testés au cours des études de 90 jours et à long terme et leur représentativité de toute la production commerciale de l'extrait de paprika utilisé comme colorant alimentaire.</p>	Aucune action, pas d'attribution de DJA
	Phospholipase C exprimée en <i>Pichia pastoris</i>	<p>La phospholipase C est produite par fermentation de culture pure d'une souche génétiquement modifiée de <i>P. pastoris</i>, qui exprime le gène de phospholipase C dérivé de l'ADN purifié d'un échantillon de sol. Le gène de phospholipase C a été séquencé et s'est révélé dépourvu de séquences d'ADN associées à l'activité hémolytique caractéristiques de certaines phospholipases microbiennes.</p> <p>La phospholipase C est utilisée dans le raffinage des huiles végétales destinées à la consommation humaine, notamment pour hydrolyser les phospholipides présents dans l'huile brute.</p> <p>Une DJA « non spécifiée » a été établie pour utilisation dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ajouter à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)
	Phytostérols, phytostanols et leurs esters	<p>Les phytostérols et les phytostanols sont des substances dont les structures sont similaires au cholestérol et qui se forment exclusivement dans les plantes. On les ajoute aux aliments pour leurs propriétés hypocholestérolémiantes.</p> <p>Une DJA de groupe de 0–40 mg/kg p.c. a été établie pour les phytostérols, les phytostanols et leurs esters, exprimés en tant que somme des phytostérols et des phytostanols dans leur forme libre, sur la base d'un niveau sans effet</p>	Aucune action, car les phytostérols, les phytostanols et leurs esters sont ajoutés aux aliments à d'autres fins que celles d'auxiliaire technologique.

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
		nocif observé (NOAEL) global de 4200 mg/kg p.c. par jour auquel un facteur de sécurité de 100 a été appliqué.	
900a	Polydiméthylsiloxane (PDMS)	La DJA établie précédemment de 0–1.5 mg/kg p.c. a été supprimée. En appliquant un facteur de sécurité de 2, une DJA provisoire de 0–0.8 mg/kg p.c. pour le PDMS a été établie, en attendant les résultats des études permettant d'élucider le mécanisme et la pertinence de la toxicité oculaire et la fourniture de données sur les niveaux d'utilisation réels dans les aliments. La DJA provisoire s'applique au PDMS qui répond aux normes révisées établies à la 69 ^{ème} réunion du JECFA (voir point 8 de l'ordre du jour).	Décider s'il est nécessaire de: - Réviser les projets de dispositions concernant le PDMS dans la NGAA - Encourager la soumission des données demandées sur la toxicité et les niveaux d'utilisation réelle dans les aliments.
960	Glycosides de stéviol	<p>Les glycosides de stéviol sont des composants naturels de la plante <i>Stevia rebaudiana</i> Bertonii. Le stéviósíde et le rébaudioside A sont les composants glycosides principalement intéressants en raison de leurs propriétés édulcorantes.</p> <p>Une DJA de 0–4 mg/kg p.c. exprimée en stéviol a été établie sur la base du niveau sans effet observé (NOEL) de 970 mg/kg p.c. par jour lors d'une expérience avec le stéviósíde (383 mg/kg p.c. par jour exprimé en tant que stéviol) et un facteur de sécurité de 100. Les résultats des nouvelles études présentées au comité n'ont montré aucun effet indésirable des glycosides de stéviol pris à des doses d'environ 4 mg/kg p.c. par jour, exprimées en stéviol, pendant un maximum de 16 semaines par des individus atteints du diabète mellitus type 2 et des individus dont la tension artérielle est normale ou normale-basse pendant 4 semaines.</p> <p>Certaines estimations de l'exposition alimentaire de centile élevé aux glycosides de stéviol dépassaient la DJA, notamment en supposant le remplacement total des édulcorants caloriques par les glycosides de stéviol, bien qu'il aient été reconnu que ces estimations étaient extrêmement prudentes et que les ingestions réelles étaient probablement proches de la DJA.</p>	Décider s'il est nécessaire de: - Demander des observations/propositions sur les utilisations et les niveaux d'utilisation des glycosides de stéviol

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
220 221 222 223 224 225 227 228 539	Sulfites (évaluation de l'exposition alimentaire) Dioxyde de soufre Sulfite de sodium Sulfite acide de sodium Métabisulfite de sodium Métabisulfite de potassium Sulfite de potassium Sulfite acide de calcium Bisulfite de potassium Thiosulfate de sodium	<p>Les principaux contributeurs à l'exposition alimentaire totale aux sulfites varient selon les pays en raison des différents schémas d'utilisation des sulfites dans les aliments et de la consommation des aliments auxquels les sulfites sont ajoutés. Ainsi, les fruits séchés, les saucisses et les boissons non alcoolisées sont les principaux contributeurs dans certains pays, alors que dans d'autres pays, ces aliments sont généralement produits sans l'ajout de sulfites. Dans certains pays où le vin est de consommation courante, le vin est un des principaux contributeurs à l'exposition alimentaire des adultes. L'exposition alimentaire chez les gros consommateurs réguliers de vin (97,5^{ème} centile) dépasse la DJA pour les sulfites (0-0,7 mg/kg p.c.) sur la base soit du niveau maximal dans la NGAA du Codex, soit du niveau maximal établi par la législation nationale, soit de la concentration moyenne déterminée analytiquement (environ 100 mg/l).</p> <p>Chez les enfants et les adolescents, une contribution significative à l'exposition moyenne aux sulfites pourrait provenir des jus de fruits et des boissons non alcoolisées (y compris le cordial), des saucisses, des diverses formes de pommes de terre transformées, des fruits séchés et des fruits à coque. D'autres contributions significatives à l'exposition alimentaire chez les adultes proviennent des fruits séchés, des saucisses et de la bière.</p>	<p>Envisager de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réviser les niveaux maximaux existants et à l'état de projet pour les sulfites dans la NGAA. - Inviter les membres à collecter des données sur l'utilisation actuelle des sulfites dans les aliments et les boissons disponibles sur le marché et à évaluer l'exposition alimentaire chez certains sous-groupes de population pour déterminer si elle dépasse la DJA. Sur la base de ces études, les pays individuels et l'industrie alimentaire pourraient envisager la possibilité de prendre une ou plusieurs mesures parmi les suivantes pour réduire l'exposition aux sulfites pour que la DJA ne soit pas dépassée dans la population: <ol style="list-style-type: none"> (1) aligner la législation nationale sur les niveaux maximaux du Codex quand ceux-ci sont inférieurs; (2) prendre des mesures pour appliquer avec efficacité les niveaux maximaux nationaux; (3) encourager la recherche sur d'autres méthodes de conservation, notamment pour les applications dans lesquelles l'utilisation des sulfites est responsable d'une contribution significative; (4) prendre des mesures pour que l'utilisation des sulfites soit réduite dans les aliments où d'autres solutions sont disponibles. - Demander une étude des Codes d'usages du Codex pour certains groupes de denrées alimentaires, comme les jus de fruits, les fruits séchés et les viandes transformées pour y inclure des avis à l'intention des pays et de l'industrie alimentaire concernant la mise en

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
			œuvre des mesures de réduction de l'utilisation des sulfites dans les aliments.

Tableau 2. Aromatisants pour lesquels la procédure n'a pas pu être appliquée

	No.	Aromatisant	Action recommandée au CCFA	
Hydrocarbures, alcools, aldéhydes, cétones, acides carboxyliques aliphatiques de furanne substitué et les esters, sulfures, disulfures et éthers apparentés		Classe structurale II	Aucune action requise	
	1487	2-méthylfuranne		
	1488	2,5-diméthylfuranne		
	1489	2-éthylfuranne		
	1490	2-butylfuranne		
	1491	2-pentylfuranne		
	1492	2-heptylfuranne		
	1493	2-décylfuranne		
	1494	3-méthyle-2-(3-méthylbut-2-enyl)-furanne		
	1497	3-(2-furyle)acroléine		
	1499	3-(5-méthyle-2-furyl)prop-2-énal		
	1503	2-furyle méthyl cétone		
	1504	2-acétyle-5-méthylfuranne		
	1505	2-acétyle-3,5-diméthylfuranne		
	1507	2-butyrylfuranne		
	1508	(2-furyl)-2-propanone		
	1509	2-pentanoylfuranne		
	1510	1-(2-furyle)butan-3-one		
	1511	4-(2-furyle)-3-buten-2-one		
	1513	3-(2-furyle) propanoate d'éthyle		
	1514	3-(2-furanne) propionate d'isobutyle		
	1515	3-(2-furanne) propionate d'isoamyle		
	1516	4-(2-furanne)butyrate d'isoamyle		
	1517	2-furoate de phénéthyle		
	1520	Ether de furfuryle méthyle		
	1521	Ether d'éthyle furfuryle		
	1522	Ether de difurfuryle		
	1523	Acétate de 2,5-diméthyl-3-furanthiol		
	1524	Disulfide de furfuryle 2-méthyle-3-furyle		
	1525	3-[(2-méthyl-3-furyl)thio]-2-butanone		
	1526	O-éthyl S-(2-furylméthyl)thiocarbonate		
				Classe structurale III
	1495	2,3-diméthylbenzofuranne		
	1496	2,4-difurfurylfuranne		
	1498	2-méthyl-3(2-furyl)acroléine		
	1500	3-(5-méthyl-2-furyl)-butanal		
1501	2-furfurylidène-butyraldéhyde			
1502	2-phényle-3-(2-furyl)prop-2-énal			
1506	3-acétyle-2,5-diméthylfuranne			
1512	Pentyle 2-furyle cétone			
1518	Propyle 2-furanacrylate			
1519	2,5-diméthyle-3-oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate			

	No.	Aromatisant	Action recommandée au CCFA
Allylbenzènes d'alkoxy substitué présents dans les aliments, les huiles essentielles et utilisés comme aromatisants	1787	Apiole	Aucune action requise
	1788	Elémicine	
	1789	Estragole*	
	1790	Méthyl eugénoï*	
	1791	Myristicine	
	1792	Safrole*	
	1595	2-isopropyle-N,2,3-triméthylbutyramide	Aucune action requise