

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 10/42/3
Décembre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES Quarante-deuxième session Beijing, Chine, 15-19 mars 2010

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 71^{ÈME} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

1. Ce document contient l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques au Codex et à ses États membres, ainsi que sur les autres activités intéressant le CCFA.

Questions pour information et action découlant de la 71^{ème} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

2. Les résultats de la 71^{ème} réunion du JECFA sur les additifs alimentaires sont disponibles dans le rapport sommaire¹. Le compte rendu de la réunion (Série des rapports techniques de l'OMS No 956, 2009) et les monographies toxicologiques (OMS FAS 62, 2009) seront disponibles en temps utile et seront accessibles sur le site Internet du JECFA OMS: <http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>. Les monographies des normes (Monographies 7 JECFA FAO, 2009) sont disponibles sur le site Internet du JECFA FAO à <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/i0971e/i0971e00.pdf>. Par ailleurs, toutes les monographies des normes pour les additifs alimentaires et les aromatisants sont disponibles dans les éditions en ligne actualisées des bases de données respectives sur le site Internet JECFA FAO: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html> and <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>. Voir également les paragraphes 11-12 et le tableau 1 ci-dessous.

Directives sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des enzymes produites par les microorganismes génétiquement modifiés (MGM)

3. A sa 71^{ème} réunion, le JECFA a examiné le nouveau règlement sur les enzymes promulgué par le parlement européen et les documents provisoires d'orientation apparentés. Le comité a considéré la nécessité d'une mise à jour des Normes générales et considérations relatives aux enzymes utilisées dans la transformation des aliments afin d'élargir les recommandations concernant l'information microbiologique et de biologie moléculaire devant être soumise sur les enzymes provenant des microorganismes (celles provenant des MGM comprises) et a décidé par ailleurs d'examiner les études toxicologiques et autres en matière de sécurité sanitaire concernant les enzymes, toutes sources confondues, lors d'une prochaine réunion, sous réserve de l'élaboration d'un document d'orientation préliminaire révisé sur les enzymes.

Réévaluation périodique des additifs alimentaires

4. Le JECFA a signalé à plusieurs reprises l'importance de réexaminer les substances ayant déjà fait l'objet d'une évaluation quand des données nouvelles sur ces substances deviennent disponibles et à la lumière des progrès récents accomplis en matière de méthodologie scientifique et d'évaluation des risques. Ceci a été porté à l'attention du CCFA lors de sa quarante et unième session, qui a demandé au secrétariat de

¹ Voir le sommaire et les conclusions de la 71^{ème} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires pour davantage d'information: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA71_Summary_report_final.pdf et <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/summary71.pdf>.

préparer un document de travail sur ce sujet pour examen à la prochaine session du CCFA (voir point 9b de l'ordre du jour). A sa 71^{ème} réunion, le JECFA a signalé que de nombreuses réévaluations sont déjà en cours, à la demande spéciale des États membres et de la Commission du Codex, et a considéré qu'il était nécessaire d'élaborer des critères pour l'évaluation périodique des substances. Les critères qui pourraient justifier un examen ont déjà été publiés dans le EHC 70, et les critères révisés seront publiés dans le document sur les principes et les méthodes actualisés (EHC 240, voir ci-dessous). Ils pourront servir de base au nouvel examen, et les domaines concernés sont les suivants:

- un nouveau processus de fabrication;
- une nouvelle norme;
- de nouvelles données sur les propriétés biologiques de la substance;
- de nouvelles données concernant la nature et/ou les propriétés biologiques des impuretés présentes;
- les progrès des connaissances scientifiques correspondant à la nature ou au mode d'action;
- les changements dans les habitudes de consommation, les niveaux d'emploi ou les estimations de l'exposition alimentaire; et
- l'amélioration des critères d'évaluation en matière de sécurité sanitaire. Ceux-ci dépendent des connaissances scientifiques nouvelles et de la qualité et de la quantité des données d'innocuité jugées nécessaires dans le cas des additifs alimentaires et des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires.

5. Le JECFA a par ailleurs signalé qu'il est important de tenir compte des évaluations existantes dans la réévaluation d'un additif alimentaire et qu'il est nécessaire d'élaborer un processus permettant de fournir l'information nécessaire à la réévaluation.

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

Réunion d'experts sur les avantages et les risques liés à l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et la transformation des aliments

6. Le CCFA et le CCFH ont demandé à la FAO et à l'OMS d'étudier l'emploi sans risque du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire. Le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sur les avantages et les risques de l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et la transformation des aliments s'est tenu du 27 au 30 mai 2008 à Ann Arbor, Michigan, aux États-Unis. Le sommaire exécutif a été publié sur les sites Internet respectifs, et le rapport complet sera disponible prochainement à 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

7. La FAO et l'OMS ont finalisé le projet concernant la mise à jour des principes et méthodes relatifs à l'évaluation des produits chimiques contenus dans les aliments, y compris les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines naturellement présentes, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Le document sera publié prochainement en tant que Critères de santé environnementale No 240 et sera disponible sur Internet à: <http://www.who.int/ipcs/food/principles/en/index.html>

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

8. En réponse aux préoccupations exprimées par les États 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 ont organisé une réunion d'experts pour aborder la question, en juin 2009 au siège de la FAO à Rome. Le but de la réunion était 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. Le rapport est disponible à: 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.

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

9. GIFSA est un mécanisme établi par la FAO et l'OMS pour faciliter la fourniture de ressources extrabudgétaires destinées aux activités liées aux avis scientifiques. Les ressources obtenues 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. Les contributions acceptées provenant des gouvernements, des organisations et des fondations, conformément à la réglementation de la FAO et de l'OMS, continuent d'être soumises. La FAO et l'OMS souhaitent exprimer leur reconnaissance aux États-Unis pour leur récente deuxième contribution.

10. Pour toute information et indication complémentaire sur la procédure à suivre pour soumettre un don/une contribution, veuillez contacter Ms Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tel: + 39 06 57055391) à la FAO; et Jorgen Schlundt, Département de la sécurité sanitaire, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, OMS (schlundtj@who.int; Tel: + 41 22 791 3445).

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

11. 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 71^{ème} réunion à Genève, en Suisse, du 16 au 24 juin 2009.

12. À sa 71^{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.

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la 71^{ème} réunion du JECFA

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
	Glycosyltransférase ramifiante de <i>Rhodothermus obamensis</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i>	<p>La glycosyltransférase ramifiante est fabriqué par fermentation de culture pure d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus subtilis</i> contenant un gène synthétique codant pour ramifier glycosyltransférase de <i>Rhodothermus obamensis</i></p> <p>La préparation à base glycosyltransférase ramifiante est destinée à l'emploi dans la production de l'amidon modifié pour ses propriétés fonctionnelles améliorées telles une plus grande solubilité, une viscosité moindre et une rétrogradation réduite.</p> <p>Une DJA « non spécifiée » a été attribuée à glycosyltransférase ramifiante de <i>Rhodothermus obamensis</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i> pour utilisation dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De l'ajouter au répertoire des auxiliaires technologiques
427	Gomme cassia	<p>La gomme cassia est la farine purifiée de l'endosperme des graines de <i>Cassia tora</i> et <i>Cassia obtusifolia</i>, qui appartiennent à la famille des légumineuses.</p> <p>La gomme cassia est utilisée en tant qu'épaississant, émulsifiant, stabilisateur de mousse, agent de rétention de l'humidité et/ou texturant dans le fromage fondu, les desserts et les préparations laitières congelées, les produits carnés et les produits à base de volaille.</p> <p>Une DJA « non spécifiée » a été attribuée à la gomme cassia, en conformité avec les normes provisoires établies et quand elle est utilisée dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Le comité a décidé que ces normes seraient provisoires sous réserve de la soumission des données concernant une méthode appropriée et validée de détermination des anthraquinones au niveau de 0,5 mg/kg et moins, avant la fin 2010.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'encourager la soumission des données demandées aux fins des normes.
952(i) 952(ii) 952(iv)	Acide cyclamique et ses sels Acide cyclamique Cyclamate de calcium Cyclamate de sodium	L'impact de l'exposition alimentaire aux cyclamates des différents niveaux d'emploi maximaux des cyclamates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA du Codex a été évalué à la demande du CCFA. Cette catégorie d'aliments comprend les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées, qui comprend toutes les variétés de boissons	<p>Décider:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De revoir les niveaux maximaux existants et à l'état de projet pour les cyclamates dans la NGAA; - De proposer des niveaux maximaux pour les

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
		<p>gazeuses et non gazeuses et les concentrés, les produits à base de fruits et légumes² et les boissons à base de café, de thé et de plantes aromatiques. Les différents niveaux d'emploi à examiner étaient 250, 500, 750 et 1000 mg/kg. Alors qu'il y a des dispositions relatives à l'emploi des cyclamates dans la NGAA dans un grand nombre de catégories d'aliments, la NGAA ne contient pas à l'heure actuelle de disposition relative à l'emploi des cyclamates dans la catégorie d'aliments 14.1.4.</p> <p>Des quatre niveaux d'emploi maximaux (250, 500, 750 et 1000 mg/kg) qui ont été examinés à la demande du CCFA pour les cyclamates dans les boissons couvertes par la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA du Codex, seul le niveau le plus faible de 250 mg/kg ne serait pas susceptible d'entraîner une exposition alimentaire supérieure à la DJA pour les gros consommateurs, les enfants compris. Par ailleurs, il a été noté que le niveau d'emploi maximal de 350 mg/kg entraîne également une exposition alimentaire pour les gros consommateurs, enfants compris, inférieure à la DJA.</p>	cyclamates dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 14.1.4 conformément aux résultats de l'évaluation de l'exposition
	<p>Cyclotétragluucose Sirop de cyclotétragluucose</p>	<p>Le cyclotétragluucose et le sirop de cyclotétragluucose pour emploi en tant que stabilisant et support.</p> <p>Le cyclotétragluucose et le sirop de cyclotétragluucose sont produits à partir de l'amidon alimentaire hydrolysés par l'action d'un mélange de 6-GT et IMT dérivés de <i>Sporosarcina globispora</i> et de cyclodextrine glycosyltransférase dérivée de <i>Bacillus stearothermophilus</i>. Il a été conclu que la souche bactérienne de <i>S. globispora</i> utilisée pour produire la préparation enzymatique 6-GT/IMT était correctement identifiée et classée et qu'il n'y a aucune preuve d'un potentiel pathogène ou toxigène.</p> <p>Une DJA "non spécifiée" a été attribuée au cyclotétragluucose et au sirop de cyclotétragluucose et les normes complètes ont été préparées.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De demander la soumission d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du cyclotétragluucose et du sirop de cyclotétragluucose; - De demander la soumission de propositions pour l'attribution d'un numéro de SIN.
	<p>Phosphate d'ammonium ferreux</p>	<p>Il a été conclu que le phosphate d'ammonium ferreux est admissible à l'emploi en tant que source de fer dans l'alimentation enrichie, sous réserve que l'ingestion totale de fer ne dépasse pas la DJMTP. L'information disponible sur la toxicité du fer ne justifie pas le besoin de réviser la dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) de 0,8 mg/kg de poids corporel.</p>	Aucune action, car le phosphate d'ammonium ferreux est ajouté aux aliments pour des raisons autres que technologiques.

² Les jus de fruits et de légumes en tant que tels figurent dans les catégories d'aliments 14.1.2.1 et 14.1.2.2 de la NGAA du Codex, respectivement.

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
	Ester de glycérol de colophane (GEGR)	<p>Le GEGR est un mélange complexe de triglycérol et d'esters de diglycérol d'acide résinique de cellophane, avec une fraction résiduelle d'esters de monoglycérol. Il est obtenu par estérification de la colophane raffinée avec du glycérol alimentaire et purifié.</p> <p>Le GEGR est destiné à l'emploi en tant qu'émulsifiant/agent d'ajustement de la densité pour les substances aromatiques dans les boissons non alcoolisées et les boissons spiritueuses troubles.</p> <p>Il a été décidé d'inclure le GEGR dans la DJA des esters de glycérol de colophane de bois (GEWR) de 0–25 mg/kg de poids corporel, établissant ainsi une DJA de groupe de 0–25 mg/kg de poids corporel pour le GEWR et le GEGR.</p> <p>Les normes pour le GEGR ont été établies provisoirement sous réserve de la soumission du spectre infrarouge correspondant aux produits commercialement disponibles, des données sur la composition de l'acide résinique obtenu à l'aide des techniques chromatographiques récentes, et de l'information supplémentaire sur les méthodes d'identification des esters glycéroliques de colophane individuels et leur différenciation. Cette information doit être soumise avant la fin 2010.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De demander la soumission de propositions pour attribuer un numéro de SIN; - D'encourager la soumission des données demandées aux fins des normes.
445	Ester de glycérol de colophane de bois (GEWR)	<p>Le GEWR est utilisé en tant qu'émulsifiant, agent de glaçage et stabilisant.</p> <p>Une DJA de groupe de 0–25 mg/kg de poids corporel pour le GEWR et le GEGR a été établie.</p> <p>Les normes ont été établies provisoirement sous réserve de la soumission du spectre infrarouge correspondant aux produits commercialement disponibles, des données sur la composition de l'acide résinique obtenu à l'aide des techniques chromatographiques récentes, et de l'information supplémentaire sur les méthodes d'identification des esters glycéroliques de colophane individuels et leur différenciation. Cette information doit être soumise avant la fin 2010.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De revoir toute disposition existante ou à l'état de projet concernant le GEWR dans la NGAA; - D'encourager la soumission des données demandées aux fins des normes.
	Ester de glycérol de résine de tall oil (GETOR)	<p>Le GETOR est un mélange complexe d'esters de triglycérol et de diglycérol d'acides résiniques de résine de tall oil (TOR), avec une fraction résiduelle d'esters de monoglycérol. Il est obtenu par estérification de la TOR avec le glycérol alimentaire et purifié. La TOR est un produit dérivé du procédé kraft au sulfate pour la réduction de la pâte à papier.</p> <p>Le GETOR est destiné à l'emploi en tant qu'émulsifiant/agent d'ajustement</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De demander la soumission de propositions pour attribuer un numéro de SIN; - D'encourager la soumission des données demandées sur la composition et aux fins des

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
		<p>pour les substances aromatiques dans les boissons non alcoolisées.</p> <p>L'information adéquate sur la composition du GETOR n'était pas disponible et comme les données initiales et les processus de production sont différents de ceux du GEWR, il pourrait en résulter des produits dérivés différents du GETOR par rapport au GEWR.</p> <p>Ainsi, l'innocuité du GETOR n'a pas pu être évaluée faute d'information nouvelle sur sa composition pour éclaircir la mesure et l'importance de toute différence par rapport aux autres esters de glycérol de colophane.</p> <p>Les normes pour le GETOR ont été établies provisoirement sous réserve de la soumission du spectre infrarouge correspondant aux produits commercialement disponibles, des données sur la composition de l'acide résinique obtenu à l'aide des techniques chromatographiques récentes, et de l'information supplémentaire sur les méthodes d'indentification des esters glycéroliques de colophane individuels et leur différenciation. Le comité a également demandé l'information sur l'identité des composés du soufre dans le produit commercial. Cette information doit être soumise avant la fin 2010.</p>	normes.
160d(i) 160d(iii) 160d(ii)	<p>Lycopène, toutes sources confondues</p> <p>Lycopène (synthétique)</p> <p>Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i></p> <p>Extrait de lycopène de tomate</p>	<p>À la demande du CCFA l'extrait de lycopène de tomate a été évalué aux fins de la sécurité sanitaire et des normes pour son emploi prévu en tant que colorant.</p> <p>Il a été décidé de réviser la DJA de groupe précédente et de la remplacer par une DJA de groupe « non spécifiée » pour le lycopène, toutes sources confondues, quand il est utilisé en tant que colorant alimentaire. Par conséquent, la DJA de groupe précédente de 0–0,5 mg/kg pour le lycopène a été supprimée.</p> <p>La DJA de groupe « non spécifiée » s'applique au lycopène synthétique, au lycopène dérivé de la moisissure <i>Blakeslea trispora</i> et à l'extrait de lycopène de tomate qui sont conformes aux normes, quand ils sont utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'inclure les lycopènes (SIN 160d) dans le tableau 3 de la NGAA et distribuer pour observations à l'étape 3 et revoir toute disposition existante ou à l'état de projet relative aux lycopènes dans la NGAA; - De demander la soumission d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des lycopènes (SIN 160d) dans les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3.
905a	<p>Huile minérale (de viscosité basse et moyenne) classe II et classe III</p>	<p>Suite à l'information concernant le retard pris dans la finalisation des études de toxicité demandées, il a été décidé de prolonger la DJA de groupe provisoire, mais il a été noté que la DJA de groupe provisoire sera supprimée à la fin 2011 si les données ne sont pas soumises avant.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'encourager la soumission des études demandées.

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
	Acide succinique octényle (OSA) gomme arabique modifiée	<p>L'OSA gomme arabique modifiée est produit en estérifiant la gomme arabique <i>Acacia seyal</i> ou la gomme arabique <i>Acacia senegal</i> avec un maximum de 3% d'acide succinique octényle anhydride. Le degré d'estérification de OSA gomme arabique modifiée est d'un maximum de 0,6%, et l'acide succinique octényle résiduel est d'un maximum de 0,3%.</p> <p>L'OSA gomme arabique modifiée est un hydrocolloïde hydrosoluble à froid utilisé en tant qu'émulsifiant.</p> <p>Une DJA provisoire « non spécifiée » a été attribuée à OSA gomme arabique modifiée utilisé dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication. La DJA est provisoire sous réserve de la soumission des données avant la fin 2011 montrant l'hydrolyse de l'OSA gomme arabique modifiée pour confirmer la validité de l'emploi des données relatives à la gomme arabique dans l'évaluation de l'OSA gomme arabique modifiée.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De demander la soumission de propositions pour attribuer un numéro de SIN; - D'encourager la soumission des données demandées.
514	Hydrogénosulfate de sodium	<p>L'hydrogénosulfate de sodium est fabriqué en mélangeant le chlorure de sodium à l'acide sulfurique à températures élevées pour former l'hydrogénosulfate de sodium fondu qui est pulvérisé et refroidi pour former un produit solide dont la taille de particules est uniforme.</p> <p>L'hydrogénosulfate de sodium est destiné à l'emploi en tant qu'acidifiant et a été précédemment examiné par le JECFA pour emploi dans la préparation de du chlorite de sodium acidifié, une solution de lavage antimicrobienne.</p> <p>Une DJA "non spécifiée" a été attribuée à l'hydrogénosulfate de sodium, conformément aux principes établis pour les sels ionisables adoptés par le JECFA, quand il est utilisé dans les applications spécifiées et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'inclure dans le tableau 3 de la NGAA et de distribuer pour observations à l'étape 3; - De demander la soumission d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi pour les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3.

Numéro de SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée au CCFA
473a	Oligoesters de saccharose (SOE) de type I et type II	<p>Les oligoesters de saccharose de type I et type II sont produits par interestérisation du saccharose avec les esters de méthyle d'acides gras dérivés des matières grasses et huiles comestibles, y compris les matières grasses et huiles hydrogénées comme l'acide stéarique et l'acide palmique. Une molécule de saccharose comprend huit groupes hydroxyles, elle peut donc produire des esters allant des mono-esters aux octa-esters. <i>Les esters de saccharose d'acides gras</i> consistent essentiellement en esters allant des mono-esters aux tri-esters de saccharose, alors que le type I des oligoesters de saccharose consiste essentiellement en esters allant des tétra-esters aux octa-esters de saccharose et le type II des oligoesters de saccharose consiste en esters allant des mono-esters aux octa-esters de saccharose.</p> <p>Les oligoesters de saccharose de type I et type II sont des émulsifiants lipophiles ainsi que des stabilisants et des auxiliaires de pastillage pour les aliments présentés sous la forme de comprimés.</p> <p>Une DJA de groupe de 0–30 mg/kg p.c. a été attribuée aux esters de saccharose d'acides gras, aux saccharoglycérides et aux oligoesters de saccharose de type I et type II. L'exposition alimentaire estimée pour les oligoesters de saccharose de type I et type II associés, pour les moyens et gros consommateurs, sur la base des niveaux d'emploi généraux ou maximaux, était bien inférieure à la DJA, avec des estimations allant de 3% à 15% de la DJA.</p>	<p>Décider s'il est nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De demander la soumission d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose de type I et type II.