



EFSA in focus ALIMENTATION

Édition 05 - DÉCEMBRE 2009

Sommaire

Dossiers clés

- > L'EFSA publie un document d'orientation relatif à l'évaluation de la sécurité des produits botaniques 1
- > Les effets sur la santé publique de l'augmentation des niveaux globaux d'aflatoxine dans les noix 2
- > L'EFSA évalue les gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques dans des plantes génétiquement modifiées 2
- > Les allégations de santé relatives à la réduction du cholestérol jugées à l'aune des récents conseils scientifiques de l'EFSA 3
- > L'EFSA fait progresser ses travaux sur les effets cumulés des pesticides 4
- > L'EFSA achève la première évaluation des sources de vitamines et de minéraux utilisés dans les compléments alimentaires 4
- > L'EFSA rend un avis sur les biotoxines marines 5

L'EFSA à l'œuvre

- > L'EFSA publie les données requises pour évaluer les additifs alimentaires 5
- > L'EFSA publie un document d'orientation sur l'évaluation de la sécurité des enzymes alimentaires 6
- > L'EFSA publie des lignes directrices relatives aux substances «actives» et «intelligentes» 6
- > Approche dite «de la dose de référence»: un choix plus sophistiqué pour déterminer les valeurs recommandées en matière de santé? 7

Comptes-rendus de réunions

- > Rencontre avec des experts en nutrition sur les valeurs nutritionnelles de référence 7
- > Les experts de l'EFSA rencontrent les demandeurs pour discuter des procédures en matière d'allégations de santé 8
- > Réunion technique sur le bien-être des animaux dans le cadre de la sélection génétique des poulets de chair et de reproduction 8
- > L'EFSA accueille le Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC) 9
- > La ministre néerlandaise de l'agriculture, du patrimoine naturel et de la qualité des aliments rend visite à l'EFSA 9
- > L'EFSA et la Commission amorcent une coopération renforcée avec les pays concernés par la politique européenne de voisinage 10

Travailler ensemble

- > Surveillance des taux de furane dans les aliments 10

Appels

- > Appel à données sur les volets bien-être et santé dans la sélection génétique des poulets de chair 11
- > L'EFSA lance un projet destiné à estimer les effets du changement climatique sur l'aflatoxine B1 dans les céréales 11

Consultations

- > L'EFSA a organisé une consultation publique sur les valeurs nutritionnelles de référence 11

Derniers mandats reçus

- 12

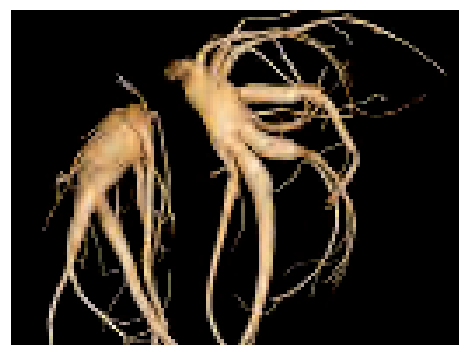
Avis et autres documents

- 14

> Dossiers clés

L'EFSA publie un document d'orientation relatif à l'évaluation de la sécurité des produits botaniques

L'Autorité européenne de sécurité des aliments a publié des conseils à l'intention des autorités alimentaires concernant l'évaluation de la sécurité des produits et préparations botaniques destinés à être utilisés dans des compléments alimentaires. Ces travaux, entrepris de la propre initiative de l'EFSA, aideront également les fabricants de l'industrie alimentaire lors de l'examen de la sécurité des ingrédients susceptibles d'être utilisés dans leurs produits.



L'avis du comité scientifique de l'EFSA spécifie quelles sont les données nécessaires pour mener à bien de telles évaluations de sécurité. Il suggère également une approche scientifique à deux niveaux en fonction du niveau de connaissances existant sur un produit botanique donné et la ou les substance(s) qu'elle contient. Cet avis marque la conclusion d'un projet de l'EFSA qui s'est étendu sur cinq ans – et qui incluait une consultation publique – destiné à améliorer les bases sur lesquelles se fonde l'évaluation de la sécurité de produits botaniques largement vendus dans le commerce.

produits botaniques soient utilisés depuis longtemps en Europe, pour quelques-uns d'entre eux, certaines préoccupations en termes de sécurité ne peuvent pas être écartées. Les évaluateurs des risques des États membres de l'UE ont reconnu l'importance de cette question en termes de santé publique et ils ont collaboré avec les experts de l'EFSA pour développer un cadre scientifique qui permettra d'évaluer systématiquement et efficacement la sécurité des ingrédients botaniques.»

Vittorio Silano, président du comité scientifique, explique : « *Bien que de nombreux*

Le document d'orientation fournit également un ensemble de critères grâce auxquels il sera possible d'établir des priorités dans l'évaluation de la sécurité des ingrédients

>>>

> DERNIÈRE MINUTE

L'EFSA met à jour ses conseils de sécurité sur six colorants alimentaires

Après avoir examiné toutes les preuves disponibles, le groupe scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments en charge des additifs (groupe ANS) a décidé de réduire les doses journalières acceptables (DJA) pour les colorants alimentaires artificiels jaune de quinoléine (E104), jaune orangé S (E110) et Ponceau 4R (E124). En conséquence, le groupe scientifique a conclu que l'exposition à ces colorants pourrait dès lors dépasser les nouvelles DJA tant pour les adultes que les enfants.

[En savoir plus](#)

botaniques actuellement utilisés. Un rapport connexe – rédigé par un groupe de travail ad hoc composé d'experts désignés en partie par l'EFSA et en partie par les autorités nationales – fournit plusieurs exemples expliquant comment l'approche proposée pourrait s'appliquer en différentes circonstances.

En collaboration avec les États membres de l'UE, l'EFSA a également rassemblé les informations existantes sur un grand nombre de produits botaniques signalés pour contenir des substances susceptibles d'être préoccupantes en termes sanitaires si elles entrent dans la composition d'aliments ou de compléments alimentaires. Ce compendium, qui

sera régulièrement actualisé, est destiné à aider les fabricants et les autorités en charge de la sécurité des aliments, en mettant en évidence les éventuels problèmes de sécurité nécessitant un examen plus approfondi.

Lors d'une conférence à Athènes le 24 novembre, l'EFSA a présenté son travail sur les espèces botaniques et abordé la possibilité de développements futurs avec les États membres et les autres parties intéressées.

[En savoir plus](#)

Les effets sur la santé publique de l'augmentation des niveaux globaux d'aflatoxine dans les noix

En juin 2009, la Commission européenne a demandé à l'EFSA de réaliser une évaluation rapide des effets sur la santé publique d'une augmentation du taux maximal autorisé d'aflatoxines totales de 4 µg/kg à 10 µg/kg pour les noix autres que les amandes, noisettes et pistaches (p.ex., les noix du Brésil et les noix de cajou). Ceci faciliterait la mise en application des taux maximaux, surtout pour ce qui concerne les mélanges de noix.

Cette demande faisait suite à des discussions avec les États membres sur l'alignement de la législation européenne sur les aflatoxines avec la décision du Codex Alimentarius qui a fixé la teneur maximale à 10 µg/kg.

Le groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM) a conclu que la santé publique ne serait pas affectée de manière préjudiciable en augmentant les taux d'aflatoxines totales de 4 µg/kg à 8 ou 10 µg/kg pour ces trois noix. Cependant, le groupe a réitéré ses conclusions précédentes concernant l'importance de diminuer le nombre d'aliments fortement contaminés entrant sur le marché.

Afin d'estimer l'exposition humaine dans ces deux évaluations, l'EFSA a pris en considération les données d'occurrence fournies par 20 États membres et états tiers en 2006, ainsi que les données relatives à la consommation alimentaire fournies par le GEMS/Food Consumption Clusters Diets de l'Organisation mondiale de la santé, basées sur les données de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. L'échéance rapide fixée par la Commission pour la remise d'une déclaration sur la situation actuelle n'a pas permis à l'EFSA d'organiser un appel à données complémentaire afin d'obtenir des informations additionnelles, par conséquent l'EFSA s'est basée sur les informations disponibles recueillies en 2006 sur les aflatoxines dans les aliments.



En juin 2009, l'EFSA a également lancé un appel à propositions afin d'étudier l'augmentation potentielle des aflatoxines B1 dans les céréales due au changement climatique dans l'UE. Ce projet est destiné à rassembler et analyser des données sur les aflatoxines B1 afin de construire des modèles prospectifs, de définir des scénarios et d'établir des cartes mettant en lumière la contamination potentielle future des récoltes de céréales (voir p.11).

Les aflatoxines sont génotoxiques et carcinogéniques. Elles peuvent être présentes dans l'alimentation humaine et animale en conséquence d'une contamination fongique par des moisissures, essentiellement par *Aspergillus flavus* et *A. parasiticus* dans des conditions chaudes et humides. Elles sont plus susceptibles de contaminer les divers types de noix (par exemple, les amandes, les noisettes, les pistaches, les noix du Brésil, les noix de cajou, les noix ou les noix de pécan), les arachides, les figues et autres fruits secs, les épices, les huiles végétales crues, les fèves de cacao et le maïs.

[En savoir plus](#)

L'EFSA évalue les gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques dans des plantes génétiquement modifiées

En juin 2009, l'EFSA a publié une déclaration qui fournit une synthèse consolidée sur l'utilisation des gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques (GMRA) dans des plantes génétiquement modifiées, ainsi qu'un avis scientifique commun élaboré par les groupes scientifiques GMO et BIOHAZ de l'EFSA. D'après les informations actuellement disponibles, les deux groupes scientifiques ont conclu que, lors de l'utilisation de plantes GM, il est peu probable que le transfert des deux gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques nptII et aadA à partir de plantes génétiquement modifiées (GM) vers des bactéries engendre des effets indésirables sur la santé humaine et sur l'environnement. Les incertitudes dans cet avis scientifique sont dues aux limitations liées, entre autres, à l'échantillonnage et à la détection ainsi qu'aux défis posés par l'estimation des niveaux d'exposition et l'incapacité d'affecter les gènes de résistance transférables à une source définie.

Deux membres du groupe scientifique BIOHAZ ont exprimé un avis minoritaire concernant la possibilité d'effets indésirables des gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques sur la santé humaine et l'environnement.

Dans un avis scientifique distinct, le groupe GMO a réexaminé les évaluations précédentes qu'il avait réalisées sur des plantes génétiquement modifiées contenant des GMRA à la lumière des résultats et des conclusions de l'avis scientifique commun des groupes GMO et BIOHAZ. Il a conclu que ses évaluations de risques précédentes sur l'utilisation du gène marqueur nptII dans des plantes génétiquement modifiées étaient conformes à la stratégie d'évaluation des risques décrite dans l'avis commun, et qu'aucune nouvelle preuve scientifique n'avait été apportée qui pourrait l'inviter à modifier ses avis précédents concernant ces plantes GM.

Suite à l'adoption de l'avis scientifique commun des groupes GMO et BIOHAZ, l'EFSA leur a demandé si les avis minoritaires requéraient une clarification de l'avis scientifique commun ou un travail scientifique complémentaire. Les présidents des groupes ont répondu que les opinions minoritaires avaient longuement été examinées lors de la préparation de l'avis commun et qu'aucun travail scientifique ou clarification supplémentaires n'étaient requis pour le moment.

Dans leur avis scientifique commun, les groupes GMO et BIOHAZ ont conclu qu'il n'a pas été observé que des transferts de GMRA se soient produits depuis des plantes génétiquement modifiées vers des bactéries, que ce soit dans des conditions naturelles ou en laboratoire. L'absence de séquence ADN identique entre les plantes génétiquement modifiées et les bactéries constitue le principal obstacle à la captation stable des gènes marqueurs de résistance aux antibiotiques à partir des plantes génétiquement modifiées vers les bactéries.

Les groupes ont conclu que les gènes de résistance aux antibiotiques nptII et aadA sont présents à des fréquences diverses dans différentes espèces ou souches de bactéries, et dans différents environnements. Des analyses récentes de populations bactériennes globales effectuées à l'aide des technologies les plus avancées ont démontré que les gènes de résistance aux antibiotiques kanamycines, néomycines et streptomycines sont présents dans tous les environnements ayant fait l'objet de recherches. La présence d'antibiotiques dans l'environnement et l'utilisation d'antibiotiques sont des facteurs clés qui activent la sélection et la dissémination des gènes de résistance aux antibiotiques.

Les groupes scientifiques ont souligné certaines limitations liées, par exemple, aux échantillonnages, à la détection et à l'impossibilité d'assigner le transfert de gènes à une source définie. Les questions liées aux échantillonnages et à la détection sont des aspects techniques des expériences qui peuvent limiter la validité des résultats. En outre, il n'est

pas toujours possible de déterminer précisément l'origine d'un gène MRA dans un organisme donné et d'estimer avec précision l'ampleur du phénomène.

En collaboration avec l'Agence européenne des médicaments (EMA) et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC), les groupes scientifiques ont également pris en compte l'importance clinique, en médecine humaine et vétérinaire, des antibiotiques envers lesquels les GMRA confèrent une résistance. Le nptII confère une résistance aux antibiotiques kanamycine et néomycine. Ces deux antibiotiques sont classés par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme « antimicrobiens de haute importance » (highly important antimicrobials). La kanamycine est utilisée comme antibiotique de deuxième ligne pour le traitement des infections liées à la tuberculose multi-résistante aux médicaments (MTB); la résistance croissante de la MTB à ces antibiotiques pose un problème au niveau mondial. Cependant, les groupes scientifiques ont observé que le nptII n'était pas impliqué dans la résistance à la kanamycine dans le traitement de la MTB.

Suite aux conclusions de l'avis commun des groupes GMO et BIOHAZ, le groupe GMO a également réexaminé ses avis précédents sur l'utilisation du nptII dans les plantes GM. Il a conclu, dans un avis scientifique distinct, que ses précédentes évaluations des risques sur l'utilisation du nptII dans le maïs MON 863 et ses hybrides, ainsi que dans la pomme de terre génétiquement modifiée EH92-527-1, étaient conformes à la stratégie d'évaluation des risques décrite dans l'avis commun des groupes scientifiques GMO et BIOHAZ. Le groupe GMO a également souligné qu'aucune nouvelle preuve scientifique n'avait été apportée qui le conduirait à modifier ses avis précédents sur ces plantes génétiquement modifiées. ■

[En savoir plus](#)

Les allégations de santé relatives à la réduction du cholestérol jugées à l'aune des récents conseils scientifiques de l'EFSA



Les experts de l'EFSA ont conclu que les aliments comme les yaourts et la margarine contenant certains taux de stanols et de stérols végétaux pouvaient réduire les taux de cholestérol sanguin. Ce conseil contribuera désormais à guider la Commission européenne et les États membres lors du processus d'autorisation de telles allégations de santé.

Comme le déclare le professeur Albert Flynn, président du groupe scientifique de l'EFSA sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (groupe NDA) : « L'EFSA a déterminé l'apport quotidien en stanols

et stérols végétaux nécessaire pour obtenir une réduction significative du cholestérol ainsi que la durée nécessaire pour obtenir un résultat. Nous avons également examiné les types d'aliments les mieux adaptés pour atteindre cet effet. »

« Ces conseils aideront la Commission européenne et les États membres lors de l'examen des autorisations des allégations de santé concernées et, en définitive, ils contribueront à garantir que les consommateurs ne soient pas induits en erreur quant au fondement scientifique de ce type d'allégations. »

Les scientifiques du groupe NDA ont indiqué dans un avis scientifique que le cholestérol dans le sang peut être abaissé en moyenne de 7 à 10,5 % grâce à la consommation quotidienne de 1,5 à 2,4 grammes de stérols et stanols végétaux. Les scientifiques ont établi que l'effet est généralement obtenu au cours des premières 2 à 3 semaines. Des études réalisées sur des périodes atteignant 85 semaines montrent que l'effet peut se maintenir tout au long de cette période.

Le groupe scientifique NDA a également conclu que les aliments comme les yaourts et le lait – y compris les yaourts et les fromages à faible taux de matière grasse – les matières tartinables type margarines, la mayonnaise, les sauces pour salades ainsi que d'autres produits laitiers étaient les plus appropriés pour obtenir cet effet de réduction du cholestérol dans le corps grâce aux stanols et stérols végétaux. Pour d'autres aliments, l'information était insuffisante ou bien ils se sont révélés moins efficaces pour réduire les taux de cholestérol sanguin. ■

[En savoir plus](#)

L'EFSA fait progresser ses travaux sur les effets cumulés des pesticides

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a récemment publié un avis scientifique intitulé «Évaluation des risques que présentent certains pesticides du groupe des triazoles en vue de tester des méthodes possibles d'évaluation des effets cumulés qu'exerce sur la santé humaine l'exposition à ces pesticides présents dans les denrées alimentaires». Cet avis a été rédigé dans le cadre des travaux actuellement en cours visant à développer des méthodologies pour évaluer les effets cumulés résultant de l'exposition du consommateur aux pesticides. Les triazoles sont un groupe de pesticides (fongicides) présentant une structure chimique et des effets toxiques similaires. L'avis avait pour objet de déterminer si leur impact sur la santé humaine pouvait être évalué de façon collective avec les méthodologies actuellement disponibles.

Le groupe scientifique de l'EFSA sur les produits phytopharmaceutiques et leurs résidus (PPR) a conclu qu'il serait nécessaire de recueillir un consensus international pour déterminer quels groupes de pesticides pourraient être examinés collectivement au moyen d'une approche d'évaluation des risques cumulés. Le groupe a indiqué que si l'on souhaitait apporter des réponses aux incertitudes, l'application des nouvelles méthodologies d'évaluation des risques cumulés nécessiterait des efforts supplémentaires et que des orientations sur les méthodologies appropriées pour l'évaluation de l'exposition seraient également nécessaires.

Dans un avis scientifique précédent, publié dans le cadre des travaux sur l'évaluation des risques cumulés, le groupe PPR avait étudié les types possibles de toxicité combinée des pesticides, notamment l'interaction de produits chimiques différents. Le groupe scientifique avait conclu que seuls les effets cumulés résultant d'une exposition concomitante

à des substances ayant un mode d'action commun soulevaient des inquiétudes et méritaient un examen plus approfondi.

Afin d'évaluer les méthodologies proposées dans cet avis précédent, le groupe scientifique a sélectionné certains pesticides issus du groupe des fongicides triazoles sur la base de la similarité de leur structure chimique et de leur mode d'action, ce qui est considéré comme un prérequis pour l'évaluation des effets cumulés. Il faut souligner que ce travail ne peut pas être considéré comme une évaluation définitive des risques associés aux triazoles.

Le groupe a évalué différents scénarios, en tenant compte des effets toxicologiques à court et à long terme, ainsi que de diverses conditions d'exposition. L'évaluation de l'exposition était fondée sur des données récentes concernant les résidus de différents triazoles dans les aliments et sur des données relatives à la consommation alimentaire.

Le travail de l'EFSA sur l'évaluation des risques cumulés contribue à l'établissement des limites maximales de résidu (LMR), les niveaux de résidus de pesticides autorisés dans l'alimentation pour garantir la protection du consommateur. Il témoigne aussi de l'engagement continu de l'EFSA à se positionner à la pointe du développement en matière de méthodologies d'évaluation des risques. Ce travail fait également suite aux recommandations formulées dans l'avis scientifique précédent de l'EFSA à ce sujet et constitue aussi une partie d'un travail plus large de l'EFSA sur l'évaluation des risques cumulés, faisant suite à son «Colloque scientifique sur l'évaluation des risques cumulés» de 2006, lequel a contribué à orienter les progrès réalisés dans ce domaine. ■

[En savoir plus](#)

L'EFSA achève la première évaluation des sources de vitamines et de minéraux utilisés dans les compléments alimentaires



L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a achevé la première évaluation complète des substances utilisées comme sources de vitamines et de minéraux dans les compléments alimentaires actuellement commercialisés dans l'Union européenne. L'EFSA a examiné 533 demandes depuis 2005, concernant 344 substances différentes. Les évaluations reposent sur les preuves scientifiques

fournies par les fabricants de compléments alimentaires pour démontrer la sécurité de ces sources de nutriments et pour déterminer dans quelle mesure ils sont absorbés dans l'organisme (c'est-à-dire, leur biodisponibilité).

186 demandes ont été retirées à différents stades du processus d'évaluation et, en ce qui concerne environ la moitié des demandes restantes, les preuves scientifiques reçues par l'EFSA ont été insuffisantes pour permettre de réaliser une évaluation. De potentielles préoccupations concernant la sécurité ont été identifiées pour 39 demandes.

John-Christian Larsen, le président du groupe scientifique de l'EFSA sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments (groupe ANS), a déclaré : «Des millions de personnes à travers

l'Europe prennent régulièrement des compléments alimentaires en plus de leur régime alimentaire habituel. Le travail du groupe scientifique contribuera à garantir que les sources de vitamines et de minéraux utilisées dans les compléments alimentaires commercialisés au sein de l'UE sont sûres et qu'elles fournissent effectivement ces nutriments à l'organisme.»

«La finalisation de cet énorme travail dans les délais serrés convenus avec la Commission européenne constitue une étape importante du travail de l'EFSA en matière de protection des consommateurs et représente un accomplissement significatif pour le groupe ANS en particulier. Je souhaite remercier l'ensemble des scientifiques impliqués pour leurs efforts considérables.»

Les compléments alimentaires sont des sources concentrées de nutriments ou d'autres substances présentant un effet nutritionnel ou physiologique, dont le but est de compléter le régime alimentaire normal. Des exemples de substances évaluées par l'EFSA incluent le nitrate de chrome employé dans les compléments alimentaires comme source de chrome et la levure enrichie en vitamine B12 utilisée dans les compléments comme source de vitamine B12.

La directive européenne 2002/46/CE précise que seules les sources de nutriments dont la sécurité et la biodisponibilité ont été évaluées par l'EFSA et qui sont listées dans l'annexe concernée de la directive pourront continuer à être utilisées dans les compléments alimentaires après le 1er janvier 2010. ■

[En savoir plus](#)

L'EFSA rend un avis sur les biotoxines marines

Les scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont conclu que la consommation de coquillages contaminés par des biotoxines marines appartenant aux groupes des yessotoxines ou pectenotoxines aux taux réglementaires européens ne présentait pas de risque pour la santé. Les experts du groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) ont cependant indiqué dans un avis scientifique que les personnes qui consomment des coquillages contaminés par des toxines des groupes acide okadaïque, azaspiracide, saxitoxine ou acide domoïque pourraient développer des problèmes de santé.

La Commission européenne a demandé à l'EFSA d'évaluer les taux limites européens actuels de six types de toxines présentes dans les coquillages – appelées biotoxines marines – ainsi que les méthodes de test définies dans la législation européenne. Les biotoxines marines sont des substances toxiques produites par différentes algues pouvant s'accumuler dans les fruits de mer.

Cet avis scientifique émit par l'EFSA est une synthèse de six évaluations des risques réalisées précédemment sur les biotoxines marines. Pour chaque type de toxine, le groupe scientifique a défini la quantité qui peut être consommée en 24 heures sans risque appréciable pour la santé (dose de référence aiguë). Ces doses ont ensuite été comparées à la consommation de coquillages et aux données sur ces substances fournies par plusieurs États membres afin d'évaluer les taux limites réglementaires européens.

À partir des informations dont ils disposaient sur la consommation, les experts ont estimé qu'il était réaliste de se baser sur une portion de 400 g (correspondant à une grande portion) pour évaluer les niveaux de toxines actuellement autorisés. Cependant, d'après ces calculs, les personnes qui consomment une portion moindre de coquillages contaminés par des toxines appartenant aux groupes acide okadaïque, azaspiracide, saxitoxine ou acide domoïque pourraient aussi présenter des symptômes de type diarrhées et vomissements.

Le groupe scientifique a conclu que le bioessai sur souris, test officiellement utilisé pour analyser la plupart des toxines présentes dans les fruits de mer, n'était pas suffisamment sensible pour détecter des toxines spécifiques ou pour déterminer si les taux de certaines toxines étaient inférieurs ou égaux aux taux limites européens actuels.



Le groupe scientifique a également formulé des recommandations relatives à l'utilisation de méthodes alternatives à l'avenir.

Cet avis scientifique contribuera à éclairer les éventuelles actions de suivi de la Commission. D'ici la fin de l'année, l'EFSA doit publier d'autres avis scientifiques sur des biotoxines marines pour lesquelles aucun taux limite n'a encore été fixé au niveau européen. ■

[En savoir plus](#)

> L'EFSA à l'œuvre

L'EFSA publie les données requises pour l'évaluation des additifs alimentaires

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié une déclaration, adoptée par le groupe scientifique ANS le 9 juillet 2009, spécifiant le type de données que l'industrie devra fournir pour permettre l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires.

Cette déclaration fait suite à une nouvelle législation européenne, adoptée en décembre 2008, qui établit une procédure commune pour l'autorisation des additifs, des arômes et des enzymes, sur la base de l'évaluation scientifique des risques réalisée par l'EFSA.

Les données requises spécifiées par le groupe scientifique ANS seront prises en compte par la Commission lors de la finalisation des mesures législatives relatives aux demandes soumises pour l'évaluation et l'autorisation des additifs alimentaires. La Commission devra finaliser ces mesures avant la fin 2010, à la suite d'une consultation publique.

Outre cette déclaration établissant les données générales requises pour l'évaluation de la sécurité, le groupe scientifique ANS doit également

examiner un document d'orientation distinct relatif aux méthodes scientifiques spécifiques à utiliser lors de la préparation des demandes relatives à l'approbation des additifs alimentaires, par exemple le type de tests que les demandeurs devront réaliser pour démontrer la sécurité des additifs.

La révision de ce document d'orientation, qui prendra en compte les progrès réalisés en matière d'évaluation des risques, débutera cet automne et devrait se terminer à la mi-2011. Ce document fera également l'objet d'une consultation publique organisée par l'EFSA.

Le groupe scientifique CEF de l'EFSA, quant à lui, publiera les détails des données requises pour l'évaluation de la sécurité des arômes et des enzymes dans les semaines à venir. ■

[En savoir plus](#)

L'EFSA publie un document d'orientation concernant l'évaluation de la sécurité des enzymes alimentaires



L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié un document d'orientation précisant le type d'informations que l'industrie devra fournir afin de permettre à l'EFSA de procéder aux évaluations de la sécurité des enzymes alimentaires. Ce document tient compte des conclusions d'une consultation publique qui s'est terminée le 8 juin.

Une enzyme est une protéine qui favorise ou accélère une réaction biochimique. Les enzymes peuvent être ajoutées aux aliments pour exercer une fonction technologique dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le

transport ou le stockage. À titre d'exemple, les enzymes alimentaires peuvent être utilisées dans certains cas en tant qu'alternatives aux additifs alimentaires pour améliorer la texture, l'aspect ou la valeur nutritionnelle des aliments, ainsi que pour faciliter certains procédés de production d'aliments (par exemple, dans la fabrication du fromage ou le brassage de la bière).

L'orientation précise que l'industrie doit fournir des détails concernant les caractéristiques physico-chimiques de l'enzyme alimentaire concernée, ainsi que les tests toxicologiques ayant été conduits. En se basant sur les informations fournies, l'EFSA étudiera la sécurité des matériaux source à partir desquels l'enzyme alimentaire est produite (y compris la présence d'éventuelles impuretés), le procédé de fabrication et l'exposition alimentaire.

En ce qui concerne l'évaluation de la sécurité des enzymes alimentaires, l'EFSA évaluera dans un premier temps les enzymes actuellement commercialisées au sein de l'UE. Une fois ces évaluations terminées, une liste des substances autorisées dans l'UE sera établie par la Commission européenne. L'EFSA procédera alors aux évaluations de la sécurité des nouvelles enzymes alimentaires.

La nécessité de fournir cette orientation émane de la nouvelle législation de l'UE (Règlement N° 1331/2008), qui établit une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, les enzymes et les arômes alimentaires. Des précisions sur le type de données requises par l'EFSA pour l'évaluation de la sécurité des additifs ont été publiées le 3 août et un projet de document d'orientation concernant les arômes a été publié le 30 octobre 2009.

[En savoir plus](#)

L'EFSA publie des lignes directrices relatives aux substances «actives» et «intelligentes»

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié des lignes directrices à l'attention de l'industrie sur la manière de soumettre les demandes d'évaluation de la sécurité des substances actives et intelligentes présentes dans les matériaux destinés à être en contact avec les aliments.

En termes généraux, les matériaux actifs en contact avec les aliments absorbent ou libèrent des substances afin de préserver ou d'améliorer l'état d'aliments emballés ou de prolonger leur durée de conservation. Les matériaux intelligents en contact avec les aliments surveillent l'état des aliments emballés ou de leur environnement, fournissant des informations sur la fraîcheur des aliments.

Le règlement (EC) n° 450/2009 définit le processus d'autorisation pour l'utilisation de nouvelles substances actives ou intelligentes dans les matériaux en contact avec les aliments. La législation prévoit que les fabricants demandant une telle autorisation doivent, dans un premier temps, soumettre à l'EFSA une demande d'évaluation de la sécurité de la ou des substances concernées.

Les lignes directrices répertorient les aspects qui seront pris en compte par l'EFSA lors de l'évaluation de la sécurité des substances actives ou intelligentes, par exemple, leurs propriétés toxicologiques et la mesure dans laquelle ces substances ou leurs produits de dégradation peuvent être transférés dans les aliments.

Le document définit également les types de données dont l'EFSA a besoin pour conduire ses évaluations de la sécurité, comme des informations sur les caractéristiques physiques ou chimiques des

substances concernées, la manière dont elles sont fabriquées et leurs utilisations prévues.

Les lignes directrices ont été adoptées par le groupe scientifique sur les matériaux en contact avec les aliments de l'EFSA (groupe CEF) le 21 juillet, après une consultation publique.

[En savoir plus](#)



L'approche dite « de la dose de référence » : un choix plus sophistiqué pour déterminer des valeurs recommandées en matière de santé?

Le comité scientifique de l'EFSA considère que l'approche dite de la dose de référence (BMD) utilisée pour déterminer des valeurs recommandées en matière de santé telle que la dose journalière acceptable (DJA) est, du point de vue scientifique, plus avancée que les méthodes actuelles. Cette déclaration fait suite à la comparaison des forces et des faiblesses des différentes approches.

Traditionnellement, lorsque des données expérimentales animales sont utilisées pour évaluer les risques associés aux substances alimentaires non génotoxiques et non carcinogènes, la dose sans effet indésirable observé (NOAEL) et/ou la dose minimale induisant un effet nocif observé (LOAEL) constituent les points de référence permettant de déterminer des valeurs recommandées en matière de santé. Toutefois, bien que ces approches puissent utiliser des informations qualitatives, elles n'utilisent pas l'ensemble des données disponibles de façon quantitative. L'approche BMD, en revanche, utilise largement les données sur la relation dose-effet provenant d'études expérimentales sur les animaux ou d'études épidémiologiques et observationnelles afin de mieux définir et quantifier les risques potentiels. Le comité scientifique conclut donc que l'approche BMD est, du point de vue scientifique, plus avancée que l'approche NOAEL.

L'utilisation de l'approche BMD fournit également un point de référence plus cohérent du fait de la réponse de référence spécifiée. En outre, les valeurs recommandées en matière de santé qui sont calculées à l'aide de l'approche BMD peuvent être, en moyenne, sur un grand nombre d'évaluations de risques, aussi protectrices que celles obtenues avec l'approche NOAEL. Par conséquent, les valeurs par défaut des facteurs d'incertitude appliquées actuellement restent valables et il n'est pas nécessaire de tenir compte d'un quelconque facteur d'incertitude supplémentaire.

L'approche BMD est applicable à tous les produits chimiques présents dans les aliments, quelles que soient leur catégorie ou leur origine, tels que les pesticides, les additifs ou les contaminants. L'approche BMD

est particulièrement utile: i) dans les situations où l'identification d'une NOAEL est incertaine; ii) afin de fournir un point de référence pour la marge d'exposition en cas de substances à la fois génotoxiques et carcinogènes; et iii) afin d'évaluer la relation dose-effet des données épidémiologiques et observationnelles. À court terme, le comité scientifique encourage vivement les groupes scientifiques et les unités de l'EFSA à adopter l'approche BMD dans les situations décrites ci-dessus.

À plus long terme, le comité scientifique estime que l'approche BMD sera utilisée comme méthode privilégiée pour déterminer les points de référence permettant de calculer les valeurs recommandées en matière de santé et les marges d'exposition. Sachant qu'il existe des considérations pratiques relatives à son introduction et à son utilisation plus répandue au sein de l'EFSA, et conscient que son application requiert un certain niveau d'expertise en matière de jugement et d'utilisation de modèles mathématiques, le comité scientifique propose de former les experts de l'EFSA à la modélisation de la relation dose-effet, et à l'utilisation des logiciels correspondants. Le comité scientifique examinera ensuite dans deux ans, la mise en œuvre, l'expérience acquise et l'acceptabilité de l'approche BMD dans les travaux de l'EFSA.

À ce jour, l'EFSA n'a pas eu recours de façon systématique à l'approche BMD, même si certains groupes scientifiques de l'EFSA ont déjà parfois appliqué cette approche. Le comité scientifique ne juge cependant pas opportun de réitérer toutes les précédentes évaluations à l'aide de l'approche BMD puisque, en moyenne, les approches BMD et NOAEL donnent des résultats comparables. S'il est jugé nécessaire d'affiner de précédentes évaluations des risques, par exemple lorsque l'exposition humaine est proche de la dose journalière acceptable (DJA), alors l'application de l'approche BMD sera particulièrement utile. ■

[En savoir plus](#)

> Comptes-rendus de réunions

Rencontre avec des experts en nutrition sur les valeurs nutritionnelles de référence

Barcelone, le 7 septembre 2009

Les scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont organisé une réunion spéciale avec des experts provenant des États membres pour débattre des projets d'avis scientifiques publiés par l'EFSA sur les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) relatives aux matières grasses, aux glucides, aux fibres et à l'eau ainsi que sur les recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments.

La réunion, qui s'est tenue à Barcelone les 7 et 8 septembre 2009, a permis à l'EFSA de discuter avec les États membres des questions associées aux projets d'avis, d'informer les experts nationaux des commentaires reçus durant la période de consultation et de clarifier le rôle scientifique de l'EFSA dans le processus d'établissement des VNR.

Comme l'a précisé le professeur Albert Flynn, président du groupe scientifique de l'EFSA sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (groupe NDA): «À la suite d'une consultation publique fructueuse, les experts nationaux nous ont fait parvenir des contributions précieuses qui permettront à l'EFSA de finaliser ses projets d'avis scientifiques sur les VNR.»

Les participants de la réunion de Barcelone ont également abordé la poursuite des travaux de l'EFSA sur les VNR et la possibilité d'une coopération avec les États membres dans le cadre de l'évaluation à venir des VNR pour les micronutriments. L'EFSA a exprimé le souhait de recevoir les données scientifiques disponibles les plus récentes au niveau national, données nécessaires pour la finalisation de ses avis scientifiques. ■

[En savoir plus](#)



Les experts de l'EFSA rencontrent les demandeurs d'autorisation pour discuter des procédures en matière d'allégations de santé

Le 15 juin, les experts du groupe scientifique de l'EFSA sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (NDA) ont rencontré des demandeurs d'autorisation d'allégations de santé et des experts du secteur de l'industrie à Bruxelles pour un échange de vues sur la présentation des demandes d'autorisation des allégations de santé.

Cette réunion a été l'occasion d'expliquer de façon plus approfondie le processus d'évaluation des allégations aux demandeurs d'autorisation et de leur fournir des orientations supplémentaires à la lumière de l'expérience acquise en matière d'évaluation des demandes d'autorisation relatives aux allégations relevant de l'article 14 et de l'article 13 § 5 du règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé.

Comme le souligne le professeur Albert Flynn, président du groupe NDA de l'EFSA: « Cette consultation publique sur l'évaluation des allégations de santé par l'EFSA est une réussite totale. Nos discussions avec les acteurs du secteur de l'industrie à propos des orientations et des nouvelles procédures de communication aideront les demandeurs à soumettre leurs demandes d'autorisation d'allégations tout en améliorant l'efficacité globale du processus d'évaluation par l'EFSA. »

L'EFSA a décidé de développer les modalités de sa communication avec les demandeurs au cours du processus d'évaluation des allégations, notamment en faisant plus largement appel à la procédure «stop the clock» qui permet d'interrompre le décompte des jours endéans lesquels l'EFSA doit rendre son avis lorsque les experts du groupe NDA jugent qu'ils ont besoin d'un complément d'information sur une demande. Ceci contribuera à garantir une bonne compréhension mutuelle entre le groupe scientifique et les demandeurs d'autorisation avant adoption de l'avis final. Le groupe NDA pourrait réclamer aux demandeurs d'autorisation un complément d'information afin de clarifier, plus particulièrement, l'objet de l'allégation (par exemple

si l'allégation porte sur un composant de l'aliment ou sur le produit proprement dit) ou l'indication de santé alléguée.

Jusqu'à présent, ces questions étaient abordées avec les demandeurs avant l'acceptation du dossier de demande par l'EFSA et avant le début de l'évaluation. L'expérience a montré que certaines questions émergeaient en fait au cours de l'évaluation de la demande et que cela pouvait avoir des répercussions importantes sur l'évaluation.

Les participants se sont penchés sur différents aspects du processus, notamment la façon dont le groupe décide si une allégation est fondée scientifiquement et comment il apprécie les preuves, le type de données et études requises à inclure dans la demande ou encore les éléments sur lesquels se fonde l'EFSA pour proposer le libellé des allégations. L'EFSA examinera et s'efforcera d'améliorer encore la transparence de ses avis scientifiques sur ces aspects.

Avant la réunion, l'EFSA avait publié, sous forme de foire aux questions (FAQ) sur son site internet, un document soulignant les domaines qui requéraient une clarification. Les participants étaient invités à faire part de leurs commentaires sur ce document préalablement à la réunion. Le groupe NDA va tenir compte des commentaires issus de cette consultation en ligne et de ceux exprimés lors de la réunion pour finaliser un document de type FAQ qui viendra compléter le document d'orientation. Ce document évolutif sera régulièrement mis à jour à la lumière de l'expérience acquise.

L'EFSA prévoit de publier la version révisée des FAQ, une synthèse des commentaires reçus lors de la consultation et un compte-rendu de la réunion technique sur son site internet à l'automne. ■

Réunion technique sur le bien-être des animaux dans le cadre de la sélection génétique des poulets de chair et de reproduction

Les scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont organisé une réunion avec des parties intéressées le 23 septembre dernier afin de débattre des implications sur le bien-être de la sélection génétique chez les poulets de chair ainsi que des implications sur le bien-être des conditions d'élevage (pratiques zootechniques et logement) chez les poulets de reproduction.

Cette réunion a été l'occasion d'informer les parties intéressées du contexte et du champ d'application de la demande faite à l'EFSA par la Commission européenne (CE), de discuter des défis liés à la collecte des données et d'encourager une coopération plus soutenue avec toutes les parties intéressées. Ont participé à la réunion des représentants de l'industrie avicole, des entreprises d'élevage, des groupes de recherche, des ONG ainsi que des institutions nationales et internationales.

Les participants ont échangé leurs points de vue sur les aspects techniques et scientifiques associés au bien-être des poulets de chair, en se penchant particulièrement sur les questions liées à la disponibilité des données, aux sources de données ainsi qu'à la clarification du champ d'application de la demande faite par la CE. Les participants ont conclu que le contexte génétique, les pratiques zootechniques et l'environnement contribuaient au bien-être des volailles et devaient donc être pris en considération lors de l'évaluation.



Les participants ont également convenu du fait que l'élevage avicole était un secteur dynamique et ils ont souligné l'importance de disposer d'un accès aux données les plus récentes. Ils ont conclu que l'absence d'un système harmonisé de collationnement des données pourrait faire obstacle à une évaluation scientifique des risques. Des méthodologies destinées à l'analyse des données ont été présentées pour tenter de remédier à ces difficultés et identifier les données manquantes.

Demande de la Commission européenne

La Commission européenne a demandé à l'EFSA de rassembler et d'évaluer toutes les données disponibles sur le sujet et de formuler deux avis scientifiques: l'un concernant l'influence de la sélection génétique sur le bien-être et la résistance au stress des poulets de chair destinés à la commercialisation et l'autre sur le bien-être des poulets de reproduction. Sur la base de ces avis, la Commission soumettra au Parlement européen et au Conseil un rapport sur l'influence des paramètres génétiques sur le bien-être des poulets.

Travaux de l'EFSA

Le groupe scientifique de l'EFSA sur la santé et le bien-être des animaux (AHAW) est aidé par deux groupes de travail ad hoc composés d'experts pour rédiger un rapport scientifique sur les connaissances actuelles concernant les implications sur le bien-être de la sélection génétique chez les poulets de chair, et des conditions d'élevage chez les poulets de reproduction. Ces travaux constitueront la base de deux avis scientifiques dont l'adoption est prévue en juin 2010. Les deux projets

d'avis seront soumis à une consultation publique début 2010 et les commentaires reçus seront pris en considération lors de la finalisation des avis scientifiques.

Collecte des données et évaluation

Un appel a été publié sur le site internet de l'EFSA afin de récolter des données concernant les implications sur le bien-être de la sélection génétique chez les poulets de chair ainsi que des implications des conditions d'élevage chez les poulets de reproduction. L'échéance pour la réception des données est fixée au 15 octobre 2009.

L'EFSA a également lancé un appel à propositions au titre de l'article 36 afin de réaliser la collecte des données, d'intégrer les données récoltées au cours de l'appel public de données et de procéder à une évaluation systématique. Le projet a été attribué à un consortium coordonné par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA - France). Ce projet, qui s'étendra sur une durée de 5 mois, doit débuter en octobre 2009.

L'EFSA accueille le Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC)

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a accueilli Paolo Martinello, le nouveau président du Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC) qui conduisait une délégation du BEUC lors de sa visite au siège de l'EFSA le 9 juillet 2009. L'EFSA a présenté ses principales activités dans les domaines de l'évaluation des risques, de la coopération scientifique et de la communication et elle a réitéré l'importance du dialogue avec les parties intéressées pour mener à bien son mandat de protection des consommateurs.

L'EFSA a expliqué comment sont élaborés les avis scientifiques, depuis le mandat initial donné à l'organisme européen de surveillance de la sécurité des aliments, jusqu'à la publication finale d'un avis scientifique. La délégation du BEUC a reçu des informations sur le travail du groupe scientifique de l'EFSA en charge des produits diététiques, de la nutrition et des allergies (groupe NDA) et, plus particulièrement, sur l'avis scientifique de l'EFSA relatif aux apports nutritionnels de référence et aux profils nutritionnels ainsi que des informations sur les orientations émises par le groupe CEF de l'EFSA (groupe scientifique sur les matériaux en contact avec les aliments, les enzymes, les arômes et les auxiliaires technologiques) concernant l'évaluation de la sécurité des substances utilisées dans les matériaux dits « actifs » et « intelligents ». L'EFSA a également discuté avec le BEUC de son approche en matière de communication sur les risques et a présenté ses activités dans ce domaine.



Le BEUC est membre de la plateforme consultative des parties intéressées de l'EFSA par l'intermédiaire de laquelle il communique son avis sur de nombreuses questions liées au travail de l'Autorité. La plateforme est composée de 24 organisations de parties intéressées européennes travaillant dans des domaines associés à la chaîne alimentaire, dans des associations réunissant des représentants des consommateurs, des exploitants du secteur de l'alimentation humaine et animale, des représentants de l'industrie alimentaire, du commerce alimentaire et des ONG. La plateforme se réunit deux fois par an pour aider l'EFSA à développer ses relations et sa politique générale avec les parties intéressées.

La ministre néerlandaise de l'agriculture, du patrimoine naturel et de la qualité des aliments rend visite à l'EFSA

Le 8 juin 2009, la ministre néerlandaise de l'agriculture, Gerda Verburg, a rendu visite à l'EFSA, accompagnée d'une délégation de fonctionnaires gouvernementaux et de représentants de l'Agence néerlandaise de sécurité des aliments, la VWA.

La ministre Verburg a été accueillie par le président du conseil d'administration de l'EFSA, le professeur Diána Bánáti, et par le directeur exécutif de l'EFSA, Catherine Geslain-Lanéelle. Au cours de la visite, la délégation a abordé les méthodes de travail de l'EFSA, sa coopération scientifique avec les États membres et ses activités de communication sur les risques. Une attention particulière a été apportée au travail de l'EFSA sur la nutrition, les OGM, la santé et le bien-être des animaux et les nouvelles technologies.



L'EFSA et la Commission européenne lancent une coopération renforcée avec les pays concernés par la politique européenne de voisinage

Bruxelles, le 1^{er} juillet 2009

Les 1^{er} et 2 juillet derniers, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et la Commission européenne ont organisé un séminaire consacré à la sécurité des aliments à l'attention des pays concernés par la politique européenne de voisinage (PEV). Cette réunion de deux jours, qui s'est tenue à Bruxelles, a marqué un premier pas vers le renforcement de la coopération dans ce domaine avec les pays méditerranéens et orientaux voisins de l'Union européenne.

Ce séminaire a constitué une bonne occasion de présenter le rôle de l'EFSA dans le système alimentaire de l'Union et de connaître les priorités des pays concernés par la PEV. L'EFSA était représentée par Diána Bánáti, présidente de son conseil d'administration et par Hubert Deluyker, à la tête de la direction «Coopération et assistance scientifique».

Face à la mondialisation croissante des échanges alimentaires qui expose les consommateurs européens à des défis mondiaux en matière de sécurité des aliments, l'EFSA estime qu'il est particulièrement important de mettre en œuvre des programmes de coopération internationale. Outre l'étroite coopération avec les États membres de

l'Union, l'EFSA collabore déjà avec les pays en phase de préadhésion. Les programmes de préadhésion de l'Union européenne ont permis à l'EFSA d'acquérir de l'expérience dans le soutien au renforcement des capacités d'évaluation des risques dans les pays candidats (Turquie, Croatie, ancienne République yougoslave de Macédoine) et les pays candidats potentiels (Albanie, Bosnie-et-Herzégovine, Monténégro, Kosovo selon le statut défini par la résolution 1244 du Conseil de sécurité de l'Organisation des Nations unies, et Serbie).

L'EFSA espère instaurer un niveau semblable de coopération avec les pays de la PEV. Le séminaire de Bruxelles était le premier événement organisé par l'EFSA en coopération avec la Direction générale de la Santé et des consommateurs (la DG SANCO). Cette dernière prévoit d'organiser deux événements de suivi en 2010, le premier pour les pays orientaux voisins de l'Union et le second pour les pays méditerranéens limitrophes.

[En savoir plus](#)

> Travailler ensemble

Surveillance des taux de furane dans les aliments

Le furane est un composé organique utilisé dans différentes industries de fabrication de produits chimiques dont le caractère carcinogène a été démontré dans des études sur les animaux. Il peut également se former dans les aliments lors d'un traitement thermique, commercial ou domestique, y compris lors de la cuisson de plats maison. Ce phénomène peut se produire dans les aliments comme le café, les conserves et les bocaux, notamment les aliments pour nourrissons contenant de la viande, ainsi que différents légumes.

Dans le cadre d'une activité auto-saisie, le groupe CONTAM de l'EFSA a examiné la présence de furane dans les aliments soumis à un traitement thermique et a rédigé, en décembre 2004, un rapport sur les résultats provisoires de la présence de furane dans les aliments. En mai 2006, un atelier commun sur la présence de furane dans les aliments a été organisé par la DG de la santé et des consommateurs, l'EFSA et le Centre commun de recherche de la Commission européenne afin de réunir des informations sur les méthodes analytiques utilisées pour le furane et sur les données nécessaires pour l'évaluation des risques.

Afin de combler les lacunes de l'information, l'EFSA a publié, fin 2006, un appel à données scientifiques. En mars 2007, la Commission européenne a demandé aux États membres de surveiller la présence de furane dans les produits alimentaires subissant un traitement thermique afin de permettre une évaluation des risques plus complète que par le passé. Elle a demandé à l'EFSA de compiler ces données dans un rapport sur la présence de furane.

Ce rapport présente les résultats des données soumises à l'EFSA par les États membres. Ces résultats seront complétés par deux projets en cours sur l'influence de la préparation des aliments et sur l'exposition au furane par inhalation lors de la cuisson. Ces projets sont réalisés grâce aux subventions accordées conformément à l'article 36 du règlement fondateur de l'EFSA. Les résultats, attendus vers la fin 2009, devraient permettre à l'EFSA d'élaborer une évaluation plus solide de l'exposition à travers différentes voies, notamment par inhalation.



[En savoir plus](#)

Appel à données sur les volets bien-être et santé de la sélection génétique des poulets de chair

L'EFSA a lancé un appel en vue de recueillir des données sur les caractéristiques génétiques et le bien-être des poulets destinés à la production de viande (poulets de chair) afin de lui fournir une base pour son évaluation des risques destinée à la Commission européenne.

Un rapport du Comité scientifique sur la santé et le bien-être des animaux concluait en 2000 qu'un grand nombre des caractéristiques métaboliques et comportementales des poulets de chair avaient été modifiées par des pratiques de sélection. À la suite de la directive de l'UE établissant des règles minimales à respecter pour la protection des poulets destinés à la production de viande, la Commission européenne soumettra au Parlement européen et au Conseil européen un rapport concernant l'influence de la sélection génétique sur les faiblesses identifiées et se traduisant par des carences en matière de bien-être chez les poulets. La Commission a demandé à l'EFSA d'évaluer l'ensemble des informations disponibles puis d'émettre deux avis scientifiques.

Elle sollicite des conseils d'une part sur le bien-être des cheptels parentaux et grand-parentaux élevés et préservés aux fins de reproduction et, d'autre part, sur l'influence de la sélection génétique sur le bien-être et la résistance au stress et aux agents pathogènes des poulets de chair destinés à la commercialisation.

L'EFSA a rédigé une liste de 19 questions techniques et a demandé aux gouvernements, aux organisations intéressées, aux entreprises d'élevage, aux universités, aux instituts de recherche, aux autres parties intéressées de fournir toute donnée pertinente disponible. Les informations recherchées portaient également sur les aspects liés à la santé des animaux dans le cadre de la sélection génétique des poulets de chair.

L'appel s'est clôturé le 15 octobre 2009

[En savoir plus](#)

L'EFSA lance un projet destiné à estimer les effets du changement climatique sur l'aflatoxine B1 dans les céréales

L'Autorité européenne de sécurité des aliments a lancé un appel à propositions afin d'étudier l'augmentation potentielle, due au changement climatique, de l'aflatoxine B1 dans les céréales au sein de l'UE. L'aflatoxine B1 est une mycotoxine engendrée par des moisissures qui se développent sur certaines céréales, dont le maïs, le blé et le riz. Elle est particulièrement répandue dans les climats chauds et humides et elle est carcinogène.

En se basant sur différents scénarios de changement climatique, le projet a pour objectif de rassembler et d'analyser des données sur l'aflatoxine B1 afin de développer des modèles prédictifs, de définir des scénarios et de créer des cartes mettant en évidence les futures contaminations potentielles des cultures de céréales. Les résultats

obtenus permettront de documenter les futurs travaux de l'EFSA dans ce domaine et de fournir des indications sur une éventuelle contamination alimentaire émergente, due au changement climatique, par les mycotoxines au sein de l'UE.

Le projet est coordonné par l'unité «Risques émergents» de l'EFSA qui a identifié ce problème comme un sujet potentiel de préoccupation. Les organisations scientifiques désignées par les États membres de l'UE pouvaient soumettre leurs propositions jusqu'au 7 septembre 2009. Les organisations sélectionnées recevront une subvention de l'EFSA qui pourra atteindre un montant de 250 000 €.

[En savoir plus](#)

> Consultations

Consultation publique de l'EFSA sur les valeurs nutritionnelles de référence



À la demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies prépare actuellement des conseils sur les valeurs nutritionnelles de référence des glucides (notamment les sucres), les fibres alimentaires et les graisses pour les Européens.

L'EFSA a examiné les apports de référence existants de la population, à la lumière des dernières preuves scientifiques disponibles et en prenant en considération les recommandations nationales les plus récentes. Dans le cadre de cette étude, l'EFSA a lancé un processus de consultation publique sur ses projets d'avis concernant les valeurs nutritionnelles de référence des glucides, des fibres alimentaires et des graisses. Les 7 et 8 septembre 2009, elle a également organisé une réunion rassemblant des experts en nutrition provenant de différents États membres.

Le groupe NDA prévoit d'adopter en décembre 2009 les versions révisées des projets d'avis, qui tiendront compte des commentaires formulés lors de la consultation publique et de la réunion avec les États membres.

La consultation s'est clôturée le 15 octobre 2009.

[En savoir plus](#)

Mandats reçus par unité : juin 2009 à septembre 2009

Des informations sur toutes les autres demandes en cours sont disponibles dans le [registre des demandes](#) de l'EFSA.

Méthodologies d'évaluation (AMU)

Production-To-Retail microbiological modelling

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0166

Internal Mandate proposed by EFSA to the Assessment Methodology Unit for a Working Group on the submission of scientific peer-reviewed open literature in view of the approval of pesticide active substances under the new Regulation concerning the placing of plant protection products on the market

Deadline: 31-May-10 Mandate Number: M-2009-0243

Additifs alimentaires et sources de nutriments (ANS)

Chromium picolinate added for nutritional purposes to foodstuffs

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0200

Dangers biologiques (BIOHAZ)

Statement on a protocol for additional data collection based on the EFSA recommendations about resistance to scrapie in goats in Cyprus

Deadline: 31-Jul-09 Mandate Number: M-2009-0142

Request for technical assistance related to the EFSA opinion on transformation of animal by-products into biogas and compost

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0143

Analytical sensitivity of approved TSE rapid tests

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0165

Self-tasking mandate on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods

Deadline: 31-Dec-11 Mandate Number: M-2009-0245

Joint EFSA/ECDC mandate on links between human and animal TSEs

Deadline: 31-Jul-10 Mandate Number: M-2009-0221

Neste oil application for new alternative method of disposal or use of animal by-products

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0226

Matériaux en contact avec les aliments, enzymes et arômes (CEF)

Re-evaluation of 2,4-Decadienamide, N-(2-methylpropyl)-, (2E,4E), N-Cyclopropyl (2E,6Z)-nonadienamide and N-Ethyl (2E,6Z)-nonadienamide

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0139

Dodecanoic acid, 12-amino-, polymer with ethene, 2,5-furandione, α -hydro- ω -hydroxypoly (oxy-1,2-ethanediyl) and 1-propene

Deadline: 21-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0152

Diaminododecan

Deadline: 29-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0153

Request for a scientific assistance on the risk assessment of salts of authorised acids, phenols or alcohols used in plastic food contact materials

Deadline: 30-Nov-09 Mandate Number: M-2009-0161

PET Processors (UK) LLC: Application for Authorisation of a PET recycling process

Deadline: 12-Feb-10 Mandate Number: M-2009-0172

Recycling process Sky Light

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0173

Copolymer crosslinked with DVB

Deadline: 08-Jan-10 Mandate Number: M-2009-0186

Interpretation of margins of safety for smoke flavouring primary products

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0201

2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine

Deadline: 11-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0205

Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (MW : 440-12000)

Deadline: 11-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0207

Contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM)**Increase of the level for aflatoxin total from 4 mg/kg to 10 mg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios**

Deadline: 30-Jun-09 Mandate Number: M-2009-0154

Brominated flame retardants in food

Deadline: 30-Jun-10 Mandate Number: M-2009-0162

Marine biotoxins in shellfish - Summary on regulated marine biotoxins

Deadline: 31-Aug-09 Mandate Number: M-2009-0163

Evaluation of previous cargoes substances

Deadline: 30-Nov-09 Mandate Number: M-2009-0164

Nutrition (NDA)

En vertu du règlement UE sur l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (règlement CE n° 1924/2006), l'EFSA a été invitée à évaluer:

5 demandes d'autorisation sous l'article 14
1 demande d'autorisation sous l'article 13.5
0 demande d'autorisation sous l'article 13

[En savoir plus](#)
[En savoir plus](#)
[En savoir plus](#)

Glavanoid as food ingredient

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0190

Conjugated Linoelic Acid' (CLA, Cognis) as food ingredient

Deadline: 4-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0191

Chitin-glucan as food ingredient (KitoZyme)

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0199

Fermented Black Bean Extract as food ingredient

Deadline: tbc Mandate Number: M-2009-0202

Sardine Peptide Products (Cantox) as food ingredient

Deadline: 30-Apr-10 Mandate Number: M-2009-0203

FAQ on Health claims (Art. 13.5)

Deadline: 31-Oct-09 Mandate Number: M-2009-0211

Comité scientifique et forum consultatif (SC&AF)**Genotoxicity testing strategies**

Deadline: 31-Dec-10 Mandate Number: M-2009-0215

Zoonoses (Collecte des données)

Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic agents in 2008 (Internal mandate proposed by EFSA to the Unit on Zoonoses Data Collection for issuing a Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic agents in 2008 in the EU)

Deadline: 28-Feb-10 Mandate Number: M-2009-0168

Community Summary Report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2008

Deadline: 31-Dec-09 Mandate Number: M-2009-0169

Reviewing the reporting guidelines for food-borne outbreaks

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0170

Revising the manuals to guide the reporting of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and food-borne outbreaks, 2009

Deadline: 31-Mar-10 Mandate Number: M-2009-0171

> Avis et autres documents**Liste des avis adoptés et autres documents par unité : juin-septembre 2009**

Clause de non-responsabilité : ceci n'est pas la liste complète des avis de l'EFSA mais uniquement la liste de ceux considérés comme pertinents pour le présent bulletin d'information. [Consulter la liste complète.](#)

Additifs alimentaires et sources de nutriments (ANS)

Chromium nitrate as a source of chromium added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 02-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-216
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607659.htm

Chromium(III) lactate trihydrate as a source of chromium added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 02-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2006-307
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607754.htm

Inability to assess the safety of pantothenic acid-enriched yeast added to food supplements and the bioavailability of pantothenic acid from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 04-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-212
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600576.htm

Manganese ascorbate, manganese aspartate, manganese bisglycinate and manganese pidolate as sources of manganese added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 04-Jun-09
 Question numbers: EFSA-Q-2006-226; EFSA-Q-2006-302; EFSA-Q-2005-144; EFSA-Q-2005-037; EFSA-Q-2005-160; EFSA-Q-2006-322
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902613246.htm

Safety of magnesium taurinate added for nutritional purposes as a source of magnesium in food supplements and bioavailability of magnesium from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 04-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2008-769
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608491.htm

Inability to assess the safety of beta-, gamma- and delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl-tocotrienol added for nutritional purposes as sources of beta-, gamma- and delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl- tocotrienol in food supplements and the bioavailability of beta-, gamma-, delta- tocopherol and alpha-, beta-, gamma-, delta- and desmethyl-tocotrienol from the different sources, based on the supporting dossiers

Adoption date: 04-Jun-09
 Question numbers: EFSA-Q-2006-262, EFSA-Q-2006-263, EFSA-Q-2006-264, EFSA-Q-2006-266, EFSA-Q-2006-267, EFSA-Q-2006-268, EFSA-Q-2006-269, EFSA-Q-2006-270
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600326.htm

Inability to assess the safety of niacin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of niacin in food supplements and the bioavailability of niacin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 04-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-211
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902599984.htm

Inability to assess the safety of sodium hyaluronate added for nutritional purposes to food supplements and the bioavailability of sodium from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2006-190**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608895.htm

Chromium picolinate, zinc picolinate and zinc picolinate dihydrate added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: **04-Jun-09**
 Question numbers: **EFSA-Q-2005-077, EFSA-Q-2006-231, EFSA-Q-2005-094, EFSA-Q-2005-110**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902603290.htm

Inability to assess the safety of zinc-enriched yeast as a source of zinc, added for nutritional purposes to foods for particular nutritional uses and foods (including food supplements) intended for the general population, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09**
 Question numbers: **EFSA-Q-2005-089, EFSA-Q-2005-191, EFSA-Q-2006-218**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608543.htm

Inability to assess the safety of vitamin E-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin E in food supplements and the bioavailability of vitamin E from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-209**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600350.htm

Inability to assess the safety of vitamin K-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin K in food supplements and the bioavailability of vitamin K from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-208**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600634.htm

Inability to assess the safety of calcium-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of calcium in food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-096, EFSA-Q-2005-200**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609104.htm

Potassium molybdate as a source of molybdenum added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-157**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902613278.htm

Inability to assess the safety of manganese-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of manganese to food supplements, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-121, EFSA-Q-2005-189**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609163.htm

Inability to assess the safety of copper-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of copper to food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: **04-Jun-09** Question numbers: **EFSA-Q-2005-118, EFSA-Q-2005-188**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609308.htm

Inability to assess the safety of thiamine-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of thiamine in food supplements and the bioavailability of thiamine from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-207**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600242.htm

Inability to assess the safety of vitamin B6-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin B6 in food supplements and the bioavailability of vitamin B6 from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-196**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600499.htm

Inability to assess the safety of vitamin B12-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin B12 in food supplements and the bioavailability of vitamin B12 from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **04-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-195**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600693.htm

Inability to assess the safety of vitamin D-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin D in food supplements and the bioavailability of vitamin D from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: **05-Jun-09** Question number: **EFSA-Q-2005-198**
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609250.htm

Inability to assess the safety of biotin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of biotin in food supplements and the bioavailability of biotin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-199
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608999.htm

Inability to assess the safety of magnesium-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of magnesium in food supplements, based on the supporting dossiers

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-092, EFSA-Q-2005-204
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608227.htm

Inability to assess the safety of riboflavin-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of riboflavin in food supplements and the bioavailability of riboflavin from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-210
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609046.htm

Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09
Question numbers: EFSA-Q-2005-140, EFSA-Q-2006-220, EFSA-Q-2005-098, EFSA-Q-2005-099
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902607795.htm

Inability to assess the safety of iron-enriched yeast as a source of iron, added for nutritional purposes to foods for particular nutritional uses and foods (including food supplements) intended for the general population, based on the supporting dossiers

Adoption date: 05-Jun-09
Question number: EFSA-Q-2005-095, EFSA-Q-2005-206, EFSA-Q-2006-214
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608092.htm

Chromium(III)-, iron(II)- and selenium-humic acid/fulvic acid chelate and supplemented humifulvate added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09
Question number: EFSA-Q-2006-191, EFSA-Q-2006-192, EFSA-Q-2006-193, EFSA-Q-2006-194
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600070.htm

Inability to assess the safety of vitamin C-enriched yeast added for nutritional purposes as a source of vitamin C in food supplements and the bioavailability of vitamin C from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2005-194
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902608947.htm

Inability to assess the safety of manganese ethanalamine phosphate added for nutritional purposes as a source of manganese to food supplements and the bioavailability of the manganese from this source, based on the supporting dossier

Adoption date: 05-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2008-024
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902609377.htm

Calcium caprylate and magnesium caprylate added for nutritional purposes as sources of calcium and magnesium to food supplements

Adoption date: 05-Jun-09 Question numbers: EFSA-Q-2008-018, EFSA-Q-2008-017
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902600033.htm

Orotic acid salts as sources of orotic acid and various minerals added for nutritional purposes to food supplements

Adoption date: 07-Jul-09
Question numbers: EFSA-Q-2005-135, EFSA-Q-2005-139, EFSA-Q-2005-148, EFSA-Q-2005-163, EFSA-Q-2006-232, EFSA-Q-2006-233, EFSA-Q-2006-234, EFSA-Q-2006-235, EFSA-Q-2006-236, EFSA-Q-2006-237, EFSA-Q-2006-238, EFSA-Q-2006-239, EFSA-Q-2006-240, EFSA-Q-2006-241, EFSA-Q-2006-242, EFSA-Q-2006-243, EFSA-Q-2006-244, EFSA-Q-2006-245, EFSA-Q-2006-246, EFSA-Q-2006-247, EFSA-Q-2006-248, EFSA-Q-2006-251
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902720207.htm

Data requirements for the evaluation of food additive applications

Adoption date: 09-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2007-188
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902775870.htm

Re-evaluation of food colours**E129 Allura Red AC**

Adoption date: 23-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-230

E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A

Adoption date: 23-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2008-228

E104 Quinoline yellow

Adoption date: 23-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2008-223

E102 Tartrazine

Adoption date: 23-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2008-222

E122 Azorubine, Carmoisine

Adoption date: 24-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2008-226

E110 Sunset Yellow FCF, Orange Yellow

Adoption date: 24-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2008-224

Statement on the evaluation of the new information provided on the food additive ethyl lauroyl arginate

Adoption date: 24-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2009-00609

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902945978.htm**Dangers biologiques (BIOHAZ)****Joint scientific report of ECDC, EFSA and EMEA on meticillin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in livestock, companion animals and food**

Adoption date: 05-Jun-09

Question number: EFSA-Q-2009-00612

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902590639.htm**Statement on a protocol for additional data collection based on the EFSA recommendations about resistance to scrapie in goats in Cyprus**

Adoption date: 09-Jul-09

Question number: EFSA-Q-2009-00631

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902708663.htm**Food safety considerations concerning the species-specific welfare aspects of the main systems of stunning and killing of farmed fish**

Adoption date: 09-Jul-09

Question number: EFSA-Q-2008-770

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902703803.htm**Food safety aspects of the welfare of dairy cows**

Adoption date: 09-Jul-09

Question number: EFSA-Q-2008-296

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902703055.htm**BSE-related risk in bovine intestines**

Adoption date: 10-Sep-09

Question number: EFSA-Q-2009-00226

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902899454.htm**Matériaux en contact avec les aliments, enzymes, arômes (CEF)****Flavouring Group Evaluations****Aliphatic dialcohols, diketones, and hydroxyketones from chemical groups 8 and 10**

Adopted: 17-Jun-09

Question number: EFSA-Q-2009-00563

Alicyclic, alicyclic-fused and aromatic-fused ring lactones evaluated by JECFA (61st meeting) structurally related to a aromatic lactone evaluated by EFSA in FGE.27 (2008)

Adopted: 17-Jun-09

Question number: EFSA-Q-2009-00559

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902878576.htm**Aryl-substituted saturated and unsaturated primary alcohol/aldehyde/acid/ester derivatives from chemical group 22**

Adopted: 23-Jul-09

Question number: EFSA-Q-2009-00564

Aliphatic, linear alpha,beta-unsaturated aldehydes and acids and related esters and aliphatic branched chain saturated and unsaturated alcohols, aldehydes, acids and related esters and one aliphatic secondary alcohol evaluated by JECFA (69th meeting)

Adopted: 23-Jul-09

Question number: EFSA-Q-2009-00714

Sulphur containing heterocyclic compounds evaluated by JECFA

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00558
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902888041.htm

Aliphatic, alicyclic, linear, alpha,beta-unsaturated, di- and trienals and related alcohols, acids and esters evaluated by JECFA (61st meeting)

Adopted: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2008-054
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902866033.htm

Iron containing organic substances from chemical group 30

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-046
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902945776.htm

Alicyclic and aromatic derivatives of 2-hydroxy-propionamide from chemical group 16

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2008-044

Aliphatic and aromatic amines and amides evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00560

Aliphatic, acyclic and alicyclic terpenoid tertiary alcohols and structurally related substances evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00561

Aliphatic and aromatic hydrocarbons from chemical group 31

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00565

Simple aliphatic and aromatic sulphides and thiols evaluated by JECFA (68th meeting)

Adopted: 24-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00774

24th list of substances for food contact materials

Adoption date: 17-Jun-09
 Question numbers: EFSA-Q-2006-129, EFSA-Q-2007-009, EFSA-Q-2007-032, EFSA-Q-2005-245, EFSA-Q-2008-686, EFSA-Q-2008-683, EFSA-Q-2008-698
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902656597.htm

25th list of substances for food contact materials

Adoption date: 21-Jul-09
 Question numbers: EFSA-Q-2008-202, EFSA-Q-2006-144, EFSA-Q-2007-031, EFSA-Q-2007-025, EFSA-Q-2007-030, EFSA-Q-2007-029, EFSA-Q-2007-028
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902766732.htm

Guidelines on the submission and preparation of applications for the safety evaluation of active and intelligent components to be used in active and intelligent materials intended for food contact

Adoption date: 21-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2005-041

Guidelines on the submission and preparation of applications for the safety assessment of food enzymes

Adoption date: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2007-080
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902789461.htm

Public consultation on the guidance on the submission of a dossier on food enzymes

Adoption date: 23-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00738
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902439387.htm

26th list of substances for food contact materials

Adoption date: 24-Sep-09 Question numbers: EFSA-Q-2008-020, EFSA-Q-2007-077
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902959201.htm

Contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM)

Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios

Adoption date: 16-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00675
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902631994.htm

Domoic acid in shellfish

Adoption date: 02-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2006-065H
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902707355.htm

Marine biotoxins in shellfish - Summary on regulated marine biotoxins

Adoption date: 13-Aug-09 Question number: EFSA-Q-2009-00685
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902812884.htm

Collecte de données et exposition (DATEX)

Request for an EFSA report on furan monitoring data

Adoption date: 11-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00607
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902588085.htm

Risques émergents (EMRISK)

Delivery of a database on bioactive constituents of food plants

Adoption date: 21-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00813

Nutrition (NDA)

Nutrition and health claims

L'EFSA a émis 94 avis scientifiques sur des allégations fonctionnelles, couvrant 521 relations avec la santé et 5 avis sur des demandes d'autorisation d'allégations de santé relevant des articles 14 et 13S5 entre juin et septembre 2009.

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificPanels/NDA/efsa_locale-1178620753812_1178684448831.htm

Labelling reference intake values for n-3 and n-6 polyunsaturated fatty acids

Adoption date: 30-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00548
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902671518.htm

Request on health claims related to plant sterols/stanols

Adoption date: 30-Jun-09 Question numbers: EFSA-Q-2009-00530, EFSA-Q-2009-00718
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902768432.htm

Outcome of public consultation on a FAQ document on health claims

Adoption date: 30-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00826
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902944190.htm

Frequently Asked Questions (FAQ) related to the EFSA assessment of Article 14 and 13.5 health claims applications

Adoption date: 30-Sep-09 Question number: EFSA-Q-2009-00775
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902944107.htm

Comité scientifique et forum consultatif (SC&AF)

Guidance on safety assessment of botanicals and botanical preparations intended for use as ingredients in food supplements

Adoption date: 22-Jul-09 Question number: EFSA-Q-2009-00668
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902880131.htm

Further advice on the implications of animal cloning (SCNT)

Adoption date: 23-Jun-09 Question number: EFSA-Q-2009-00449
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902619111.htm



Les bulletins d'information de l'EFSA

L'EFSA publie une série de bulletins d'information, adaptés aux besoins de ses différents types de lecteurs. Ces bulletins sont disponibles en anglais, en français, en allemand et en italien:

- **EFSA news** – chaque trimestre, un aperçu des développements récents à l'EFSA
- **Moving Together** – deux fois par an, des informations sur la coopération en matière de sécurité des aliments entre l'EFSA et les États membres
- **EFSA in focus** – un bulletin d'information trimestriel, thématique et abordable, qui rassemble toutes les informations connexes sur un sujet spécifique pour permettre aux lecteurs de choisir leur domaine d'intérêt favori, à savoir les plantes, les animaux ou les aliments

Pour vous abonner, consultez le site internet de l'EFSA.

Pour recevoir ce bulletin, veuillez consulter le site internet de l'EFSA.

Les points de vue exprimés dans cette publication ne représentent pas nécessairement la position officielle de l'Autorité européenne de sécurité des aliments en termes légaux. L'Autorité européenne de sécurité des aliments décline toute responsabilité pour les éventuelles erreurs ou imprécisions contenues dans ce document. Tous les liens sont à jour au moment de la publication.

www.efsa.europa.eu