



Health
Canada

Santé
Canada

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la pectinase issue de l'*Aspergillus niger* dans les produits de fruits et légumes non normalisés

Avis de modification – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence : NOM/ADM-0157

5 janvier 2021



Canada

Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par la ministre de la Santé et du *Règlement sur les aliments et drogues* (Règlement). Les additifs alimentaires autorisés et les conditions d'utilisation acceptées sont établis dans les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#), lesquelles sont incorporées par renvoi dans les AM et publiées sur le site Web Canada.ca. Un demandeur peut solliciter l'approbation par Santé Canada d'un nouvel additif ou d'une nouvelle condition d'utilisation d'un additif alimentaire déjà autorisé en déposant une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire auprès de la Direction des aliments du Ministère. Santé Canada recourt à ce processus d'approbation préalable à la mise en marché afin de déterminer si les données scientifiques appuient l'innocuité des additifs alimentaires lorsqu'ils sont utilisés conformément aux conditions déterminées dans les aliments vendus au Canada.

La Direction des aliments de Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire, laquelle sollicite l'approbation d'utiliser la pectinase issue de l'*Aspergillus niger* à titre d'enzyme alimentaire dans les produits de fruits et de légumes non normalisés. L'enzyme alimentaire est destinée à être utilisée à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles.

La pectinase issue de l'*A. niger* est déjà autorisée au Canada à titre d'enzyme alimentaire dans plusieurs aliments, y compris certains produits de fruits et de légumes non normalisés (pelures d'agrumes destinées à la fabrication de confiture, de marmelade et de fruits confits ; bouillon de légumes employé dans les soupes). De plus, l'utilisation de la pectinase provenant de sources autres que l'*A. niger* est autorisée au Canada comme enzyme alimentaire dans tous les produits de fruits et de légumes non normalisés. Cependant, l'utilisation de la pectinase issue de l'*A. niger* n'est pas permise plus largement de cette manière dans tous les produits de fruits et de légumes non normalisés.

Les résultats de l'évaluation des données scientifiques disponibles par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité de la pectinase issue de l'*A. niger* lorsqu'elle est utilisée conformément à la demande. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) afin de permettre l'utilisation de la pectinase issue de l'*A. niger* en ajoutant l'inscription (8) figurant ci-dessous. La catégorie d'aliments « produits de fruits et de légumes non normalisés » comprend les « pelures d'agrumes destinées à la fabrication de confiture, de marmelade et de fruits confits » [inscription (5)] ainsi que le « bouillon de légumes employé dans les soupes » [inscription (6)]. Par conséquent, les inscriptions (5) et (6) des colonnes 3 et 4 de l'article P.3 de la liste ont été supprimées comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Source permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
P.3	Pectinase	<i>Aspergillus niger</i> var.	(5) [Retiré, 2021-01-05, (Voir NOM/ADM-0157)]	
			(6) [Retiré, 2021-01-05, (Voir NOM/ADM-0157)]	
		

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Source permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
			(8) Produits de fruits et de légumes non normalisés	(8) Bonnes pratiques industrielles

Modifications corrélatives

L'entrée¹ de la liste pour la pectinase issue de l'*A. niger* var. était précédemment groupée avec une autre source autorisée de la pectinase, soit *Rhizopus oryzae* var. Afin d'étendre l'utilisation de la pectinase issue de l'*A. niger* var. aux produits de fruits et de légumes non normalisés, comme indiqué dans le tableau ci-dessus, sans modifier les utilisations autorisées de la pectinase issue de *R. oryzae* var., une entrée distincte pour la pectinase issue de *R. oryzae* var. a été ajoutée à l'article P.3 de la Liste des enzymes alimentaires autorisées.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché de la pectinase issue de l'*A. niger* pour son utilisation à titre d'enzyme alimentaire dans les produits de fruits et de légumes non normalisés. L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à l'allergénicité, à la chimie, à la microbiologie, à la nutrition et à la toxicologie soutiennent l'innocuité de la pectinase issue de l'*A. niger* lorsqu'elle est utilisée aux fins visées par la demande. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation demandée de la pectinase issue de l'*A. niger* en modifiant la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tels que la pectinase, qui ne font pas l'objet de normes de qualité alimentaire énoncées de la Partie B du Règlement satisfassent aux normes établies dans la plus récente version de la publication intitulée *Food Chemicals Codex* ou du *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*. La publication intitulée *Food Chemicals Codex* est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié seulement en anglais par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* et les *Normes générales pour les enzymes* qui lui sont associées sont tous les deux préparés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et publiés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

¹ Celle qui figurait dans la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* immédiatement avant le jour où la modification relative à la pectinase issue de l'*A. niger*, qui fait l'objet du présent ADM, a été effectuée.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **5 janvier 2021**, soit le jour de sa publication dans la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable de l'application des dispositions relatives aux aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* et de ses règlements afférents.

Coordonnées

La Direction des aliments de Santé Canada s'engage à examiner tout nouveau renseignement scientifique sur l'innocuité de l'utilisation de tout additif alimentaire, y compris la pectinase issue de l'*A. niger*. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de cet additif ou toute demande d'information à ce propos est invité à le faire par écrit, que ce soit par la poste ou par messagerie électronique. Si vous souhaitez communiquer avec la Direction des aliments par courriel à ce sujet, veuillez inscrire les mots « **Pectinase (ADM-0157)** » dans le champ d'objet de votre courriel.

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments](#)

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Adresse électronique : hc.bcs-bipc.sc@canada.ca