



Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) à titre d'enzyme alimentaire dans le moût de bière

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0042]

3 décembre 2014

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



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*. 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 de Santé Canada. 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.

Santé Canada a reçu une demande d'autorisation sollicitant l'autorisation de l'utilisation d'une préparation d'enzyme alimentaire contenant de la cellulase, de la β -glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) dans le moût de bière à une limite de tolérance conformément aux bonnes pratiques industrielles.

L'utilisation des trois enzymes de cette préparation (cellulase, β -glucanase et xylanase) est déjà autorisée au Canada à titre d'enzyme alimentaire dans certains aliments. L'utilisation de la glucanase, qui comprend de la β -glucanase, est déjà autorisée dans l'ale, la bière, la liqueur de malt, le porter et le stout. Cependant, *Talaromyces emersonii* n'a jamais été autorisé au Canada comme organisme-source pour la glucanase ou pour toute autre enzyme alimentaire. L'utilisation de plusieurs autres enzymes a déjà été autorisée à titre d'enzyme alimentaire dans le moût de bière mais ni la cellulase, la glucanase ou la xylanase ne figurent parmi celles-ci.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) lorsqu'elles sont utilisées dans le moût de bière tel que demandé par le requérant. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) afin d'élargir l'utilisation de ces trois enzymes en ajoutant les articles ci-dessous à la liste.

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) à titre d'enzyme alimentaire dans le moût de bière

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
C.2	Cellulase	<i>Rasamsonia emersonii</i> (précédemment nommé: <i>Talaromyces emersonii</i>)	Moût de bière	Bonnes pratiques industrielles

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Source permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
G.2	Glucanase	<i>Rasamsonia emersonii</i> (précédemment nommé: <i>Talaromyces emersonii</i>)	Moût de bière	Bonnes pratiques industrielles

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Source permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
X.1	Xylanase	<i>Rasamsonia emersonii</i> (précédemment nommé: <i>Talaromyces emersonii</i>)	Moût de bière	Bonnes pratiques industrielles

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé l'évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité de l'utilisation de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) dans le moût de bière tel que proposé par le requérant. L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques, toxicologiques, chimiques et techniques de la demande du requérant.

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) à titre d'enzyme alimentaire dans le moût de bière

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que les données disponibles soutiennent l'innocuité de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) lorsqu'elles sont utilisées conformément aux conditions d'utilisation déterminées selon les tableaux ci-dessus. Par conséquent, le Ministère a permis l'utilisation de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase obtenues à partir de *Rasamsonia emersonii* (précédemment nommé : *Talaromyces emersonii*) tel que décrit dans les tableaux ci-dessus.

Autre renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) exige que tous les additifs alimentaires, y compris les enzymes alimentaires, satisfassent aux normes en matière de qualité alimentaire telles qu'elles sont publiées dans la plus récente version du *Food Chemical Codex* (FCC) lorsque de telles normes existent et qu'il n'existe aucune spécification dans le RAD. Le FCC est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié par l'United States Pharmacopeial Convention.

Mise en oeuvre et application

La modification ci-dessus en entrée en vigueur le 3 décembre 2014, 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 de la cellulase, de la glucanase et de la xylanase. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de ces additifs alimentaires 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 « **cellulase, glucanase et xylanase** » 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 0L2
Adresse électronique : bc-bipc@hc-sc.gc.ca