



Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane dans le mince meat

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0104]

Le 26 septembre 2017

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



Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane dans le mincemeat

Sommaire

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 de 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.

Santé Canada a reçu une demande sollicitant l'autorisation d'utiliser la gomme de caroube (gomme de caroubier) et la gomme de xanthane à titre d'agents épaississants dans le mincemeat. La norme de composition visant le mincemeat énoncée à l'article B.11.250 permet le recours à des agents épaississants. Toutefois, la gomme de caroube et la gomme de xanthane ne figurent pas dans la liste des additifs alimentaires permis à cette fin dans le mincemeat. Le requérant a demandé une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles (BPI).

L'utilisation de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane est déjà permise au Canada dans les aliments non normalisés et dans certains aliments normalisés¹ à une limite de tolérance conforme aux BPI. Dans d'autres aliments normalisés, la limite de tolérance maximale correspond à un pourcentage pondéral de l'aliment (allant de 0,5 à 0,75 % pour la gomme de caroube et de 0,02 à 0,5 % pour la gomme de xanthane).

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane à titre d'agents épaississants dans le mincemeat, conformément à la demande formulée par le demandeur. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#) afin d'élargir le recours à ces deux additifs dans le mincemeat en ajoutant cet aliment au sous-article 1 de la colonne 2 pour les articles C.14 et X.1 de cette liste, comme l'indique le tableau ci-dessous.

¹ Les articles C.14 (gomme de caroube), L.3 (gomme de caroubier) et X.1 (gomme de xanthane) de la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*.

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane dans le mincemeat

Modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autre conditions
C.14	Gomme de caroube	(1) Achards (<i>relish</i>); cornichons à la moutarde; crème; lait écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; mincemeat; sauce à salade; sauce vinaigrette	(1) Bonnes pratiques industrielles
X.1	Gomme xanthane	(1) Aliments non normalisés; mincemeat; sauce à salade; sauce vinaigrette	(1) Bonnes pratiques industrielles

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité de l'utilisation visée de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane. Dans ce cadre, l'utilisation de ces additifs n'a soulevé aucune préoccupation en matière d'innocuité, que ce soit sur le plan microbiologique, nutritionnel ou toxicologique. Puisque le résultat de l'évaluation s'est révélé favorable, le Ministère a autorisé l'utilisation demandée de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane dans le mincemeat en modifiant la [*Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*](#) comme l'indique le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tels que la gomme de caroube et la gomme de xanthane, 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

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de caroube et de la gomme de xanthane dans le mincemeat

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*, lequel contient des normes préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), est publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **26 septembre 2017**, soit le jour de sa publication dans la [*Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*](#).

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 gomme de caroube et la gomme de xanthane. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de ces additifs 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 « **gomme de caroube et gomme de xanthane** » 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 : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca