



Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* pour permettre l'utilisation de la pectinase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et de *Trichoderma reesei* RF6201 dans les jus de fruits non concentrés, le vin et les produits de fruits et de légumes non normalisés

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Le 1 février 2018

Numéro de référence : NOM/ADM-0109

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



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 deux demandes sollicitant l'autorisation d'utiliser la polygalacturonase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et la pectine méthylesterase issue de *Trichoderma reesei* RF6201 dans la fabrication de jus de fruits non concentrés, de vin, de purées de fruits, de purées de légumes et de tartinades de fruits. La concentration maximale demandée pour chacune des enzymes correspond à celle des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

La polygalacturonase et la pectine méthylesterase sont des types de pectinase.^{1, 2} La pectinase provenant de plusieurs sources microbiennes est déjà autorisée pour utilisation comme enzyme alimentaire dans la fabrication du vin et des jus de fruits non concentrés. La pectinase issue de l'un de ces organismes est aussi largement autorisée dans les produits de fruits et de légumes non normalisés, une catégorie de denrées alimentaires qui comprend les purées de fruits, les purées de légumes et les tartinades de fruits non normalisées.

Santé Canada a déterminé que les informations relatives à l'innocuité de la pectinase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et de *Trichoderma reesei* RF6201 justifient leur utilisation dans la fabrication de jus de fruits non concentrés, du vin et des produits de fruits et de légumes non normalisés. Par conséquent, Santé Canada a permis leur utilisation en modifiant la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) afin d'inclure les entrées affichées dans le tableau ci-dessous.

1 Garg, G. *et al.* "Microbial Pectinases: An Ecofriendly Tool of Nature for Industries." 3 *Biotech* 6.1 (2016): 47. [<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4746199/>]

2 Chapitre 11 de "Enzymes in Food Technology", édité par Robert J. Whitehurst et Maarten van Oort, deuxième édition, 2010.

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* pour permettre l'utilisation de la pectinase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et de *Trichoderma reesei* RF6201 dans les jus de fruits non concentrés, le vin et les produits de fruits et de légumes non normalisés

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>Trichoderma reesei</i> RF6197; <i>Trichoderma reesei</i> RF6201	(1) Jus de fruits non concentrés	(1) Bonnes pratiques industrielles
			(2) Produits de fruits et de légumes non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Vin	(3) Bonnes pratiques industrielles

Modification corrective

Afin de préserver la convention d'énumération des additifs alimentaires en ordre alphabétique dans la version anglaise des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, l'entrée pour la phospholipase dans la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) a été déplacée à un nouveau numéro d'article, soit P.5.2, et l'article numéro P.5A a été retiré de la liste. La phospholipase apparaît maintenant après la peroxydase (article no. P.5.1) et avant la protéase (article no. P.6). Cette modification corrective n'affecte pas les usages alimentaires autorisés de la phospholipase ni d'aucune autre enzyme alimentaire autorisée.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a évalué l'innocuité de la pectinase (polygalacturonase) issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et de la pectinase (pectine méthylesterase) issue de *Trichoderma reesei* RF6201. L'évaluation n'a soulevé aucune préoccupation de nature biologique moléculaire, chimique, microbiologique, nutritionnelle ou toxicologique. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de ces deux pectinases dont l'approbation a été demandée 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, tel 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*

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* pour permettre l'utilisation de la pectinase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 et de *Trichoderma reesei* RF6201 dans les jus de fruits non concentrés, le vin et les produits de fruits et de légumes non normalisés

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.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **1 février, 2018**, 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 du recours à tout additif alimentaire, y compris la pectinase issue de *Trichoderma reesei* RF6197 ou de *Trichoderma reesei* RF6201. Quiconque souhaite transmettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de ces additifs ou soumettre 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 « **pectinase (NOM/ADM-0109)** » 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-s-bipc@hc-sc.gc.ca