



Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans une variété d'aliments

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : NOM/ADM-0113

Le 8 mai 2018

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* (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 tamarin à titre d'agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant. Les aliments dans lesquels son utilisation est prévue correspondent aux mêmes aliments ou aux aliments des mêmes catégories dans lesquels il est permis d'ajouter de la gomme de caroube et selon les mêmes limites de tolérance établies, de même que dans la gelée de (nom du fruit) avec pectine à des concentrations conformes aux bonnes pratiques industrielles.

Santé Canada a déterminé que les renseignements liés à l'innocuité et à l'efficacité de la gomme de tamarin justifiaient son utilisation telle qu'indiquée dans le tableau ci-dessous. Puisqu'il s'agit d'un additif alimentaire dont l'utilisation n'a jamais été autorisée au Canada, Santé Canada a publié un avis intitulé [Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la gomme de tamarin comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés – Numéro de référence : NOP/ADP-0026](#) indiquant l'intention du Ministère de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin.

La proposition a été publiée le 15 août 2017, et les commentaires du public à son sujet ont été acceptés pendant les 110 jours suivants. Aucune nouvelle donnée scientifique n'a été transmise au Ministère suite à la proposition. Puisque les conclusions de l'évaluation sont demeurées inchangées depuis la publication, Santé Canada a modifié la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#) comme indiqué ci-dessous.

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

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
T.2A	Gomme de tamarin	(1) Achards (<i>relish</i>); cornichons à la moutarde; crème; gelée de (nom du fruit) avec pectine; 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
		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème	(2) 0,5 % conformément aux exigences des articles B.08.051 et B.08.052
		(3) Mélange pour crème glacée	(3) 0,5 % conformément aux exigences de l'article B.08.061
		(4) Mélange pour lait glacé	(4) 0,5 % conformément aux exigences de l'article B.08.071
		(5) Margarine réduite en calories	(5) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans cet aliment, sauf les monoglycérides, mono- et diglycérides et le tristéarate de sorbitan, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(6) Sorbet laitier	(6) 0,75 %. Si l'on emploie d'autres agents stabilisants, la quantité

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			totale ne doit pas dépasser 0,75 %
		(7) Crème sure	(7) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans cet aliment, sauf les monoglycérides, mono- et diglycérides et le phosphate disodique, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(8) Aliments non normalisés	(8) Bonnes pratiques industrielles
		(9) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(9) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(10) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(10) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, sauf les sels de phosphate, les sels de citrate, les sels de tartrate ou le gluconate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(11) Fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(11) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, sauf les sels de citrate,

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			la lécithine, les monoglycérides, mono- et diglycérides les sels de phosphate, le gluconate de sodium ou les sels de tartrate, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %

Le libellé de la colonne 3 pour les sous-articles (3), (4), (5) et (9) indiqués ci-dessus est différent de celui présenté dans l'Avis de proposition (ADP). Les aliments qui étaient regroupés dans le sous-article (9) de l'ADP ont été séparés en trois sous-articles, tel qu'indiqués ci-dessus comme étant les sous-articles (9), (10), et (11). Toutefois, les dispositions ont les mêmes fonctions que celle proposée dans l'ADP.

En ce qui a trait aux sous-articles (3) et (4) portant sur le mélange pour crème glacée et le mélange pour lait glacé, respectivement, il avait été proposé que la règle d'association qui se trouve déjà dans les normes pour chacun de ces aliments soit indiquée dans la Liste elle-même, sans référence aux normes respectives. Toutefois, le libellé de la colonne 3 pour ces aliments a été modifié afin de conserver l'uniformité du libellé déjà existant qui porte sur les conditions d'utilisation des autres agents stabilisants permis dans ces deux aliments. Les conditions d'utilisation de la gomme de tamarin dans le mélange pour crème glacée ou le mélange pour lait glacé renvoient donc à leurs normes respectives ([B.08.061](#) et [B.08.071](#)), dans lesquelles se trouvent les règles d'association avec des agents stabilisants.

En ce qui a trait à la margarine réduite en calories (sous-article 5), une règle d'association se trouve aussi dans sa norme. Afin que cette règle s'applique également à la gomme de tamarin, elle doit être légèrement modifiée et placée dans la Liste elle-même, tel que mentionné dans la proposition. Toutefois, le libellé proposé ne reproduit pas totalement la règle d'association existante. Même si la gélatine et la lécithine sont exclues de cette règle, les monoglycérides, les mono- et diglycérides et le tristéarate de sorbitan doivent aussi être exclus. Ces trois additifs sont permis dans la margarine réduite en calories (car ils le sont dans la margarine normalisée) mais ne sont pas assujettis à la règle d'association. Cette omission a été traitée dans la liste du tableau ci-dessus.

En ce qui a trait aux différents types de fromages normalisés et aux dispositions similairement rapportées dans la Liste, la règle d'association proposée dans le sous-article (9) pour la gomme de tamarin était liée aux normes du titre 8 du Règlement. Il existe déjà des règles d'association dans les normes actuelles des fromages. Même si ces normes mentionnent individuellement chaque additif soumis à ces règles d'association, aucune norme ne sera pas mise à jour pour tenir compte de la gomme de tamarin. Par conséquent, la Direction des aliments de Santé Canada a recopié et reformulé les règles d'association dans la Liste afin d'éviter toute ambiguïté par

rapport à l'application des règles existantes avec l'utilisation de la gomme de tamarin. Aucune référence aux normes n'est donc requise. Cette façon de faire a été rendue possible par le regroupement des différents types de fromages en trois sous-articles, soit (9), (10) et (11), comme indiqué ci-dessus.

Modifications consécutives

En raison de l'autorisation d'utiliser la gomme de tamarin dans la margarine réduite en calories, la crème sure et plusieurs produits fromagers, des modifications consécutives ont été apportées à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* aux fins d'uniformité. Une modification consécutive était aussi requise pour les conditions d'utilisation des associations de la gomme xanthane dans le mélange pour crème glacée et le mélange pour lait glacé. Ces modifications ne changent pas la portée de la règle d'association. Les modifications consécutives suivantes ont été apportées :

- Le libellé des conditions d'utilisation (dans la colonne 3 de la Liste) pour les additifs suivants dans la margarine réduite en calories a été modifié aux fins d'uniformité avec le libellé utilisé pour la gomme de tamarin dans le sous-article T.2A(5), affiché dans le tableau ci-dessus : gomme arabique (A.1), agar-agar (A.4), algine (A.5), carraghénine ammoniacale, (A.8), carraghénine calcique (C.3), gomme de caroube (C.14), carraghénine (C.15), furcelleran (F.1), gomme de guar (G.3), gomme sterculia (karaya) (K.1), esters polyglycéroliques d'acides gras (P.1A), carraghénine potassique (P.7), alginate de propylène glycol (P.12), carraghénine sodique (S.4), gomme adragante (T.3) et gomme xanthane (X.1). Le libellé est le suivant : « 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans cet aliment, sauf la gélatine, la lécithine, les monoglycérides, les mono- et diglycérides et le tristéarate de sorbitan, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 % ». Cette condition d'utilisation est la même qu'auparavant; seul le libellé a été modifié.
- Le libellé des conditions d'utilisation (dans la colonne 3 de la Liste) pour la gomme gellan (G.2) dans la margarine réduite en calories a été modifié aux fins d'uniformité en utilisant le libellé relatif à la gomme de tamarin du sous-article T.2A(5), affiché dans le tableau ci-dessus. Le libellé est le suivant : « 0,25 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans cet aliment, sauf la gélatine, la lécithine, les monoglycérides, les mono- et diglycérides et le tristéarate de sorbitan, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 % ».
- Le libellé des conditions d'utilisation (dans la colonne 3 de la Liste) pour les additifs suivants dans la crème sure a été modifié aux fins d'uniformité avec le libellé utilisé pour la gomme de tamarin dans le sous-article T.2A(7) (affiché dans le tableau ci-dessus) : algine (A.5), carraghénine ammoniacale (A.8), carraghénine calcique (C.3), gomme de caroube (C.14), carraghénine (C.15), gélatine (G.1), gomme de guar (G.3), pectine (P.1), carraghénine potassique (P.7), alginate de propylène glycol (P.12), carraghénine sodique (S.4) et gomme xanthane (X.1). Le libellé est le suivant : « 0,5 %. Si l'on emploie

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans la crème sure, sauf les monoglycérides, les mono- et diglycérides et le phosphate disodique, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 % ». Cette condition d'utilisation est la même qu'auparavant; seul le libellé a été modifié.

- Les différents fromages normalisés ont été réorganisés en trois groupes (dans la colonne 2 de la Liste) et le libellé des conditions d'utilisation (dans la colonne 3 de la Liste) pour les additifs suivants dans différents types de fromages normalisés a été modifié aux fins d'uniformité avec les dispositions de la gomme de tamarin dans les sous-articles T.2A(9), (10) et (11) (affiché dans le tableau ci-dessus) : carraghénine ammoniacale (A.8), carraghénine calcique (C.3), gomme de caroube (C.14), carraghénine (C.15), gélatine (G.1), gomme de guar (G.3), carraghénine potassique (P.7), alginate de propylèneglycol (P.12), carraghénine sodique (S.4) et gomme xanthane (X.1). Les fromages normalisés et leurs libellés se trouvent ci-dessous. Le véritable numéro de sous-article pour chaque additif alimentaire se trouve dans la Liste. Ces conditions d'utilisation sont les mêmes qu'auparavant; seul le libellé a été modifié dans la Liste, aux fins d'uniformité.

Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
(x) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(x) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
(y) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(y) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, sauf les sels de phosphate, les sels de citrate, les sels de tartrate ou le gluconate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
(z) Fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(z) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste et permis dans ces aliments, sauf les sels de citrate, la lécithine, les monoglycérides, mono- et diglycérides les sels de phosphate,

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
	le gluconate de sodium ou les sels de tartrate, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %

- Le libellé pour les conditions d'utilisation (dans la colonne 3 de la Liste) pour la gomme xanthane dans le mélange pour crème glacée et dans le mélange pour lait glacé a été modifié afin que leurs règles d'association respectives, qui se trouvent dans la Liste et dans leurs normes respectives (B.08.061 et B.08.071), s'appliquent aussi à la gomme de tamarin. Le libellé a aussi été modifié afin d'établir que la quantité totale doit s'appliquer au produit fabriqué à partir du mélange. Le libellé est celui qui se trouve dans le tableau ci-dessous. Cette condition d'utilisation est la même qu'auparavant; seul le libellé a été modifié afin que la règle d'association s'applique aussi à la gomme de tamarin.

Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
(6) Mélange pour crème glacée	(6) 0,1 %. Si l'on emploie aussi de la cellulose microcristalline ou d'autres agents stabilisants figurant sur cette liste et permis dans cet aliment ou les deux, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 % dans la crème glacée faite de ce mélange
(7) Mélange pour lait glacé	(7) 0,1 %. Si l'on emploie aussi d'autres agents stabilisants figurant sur cette liste et permis dans cet aliment, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 % dans le lait glacé fait de ce mélange

Autres modifications

Les différents aliments dans lesquels la gélose de mousse d'Irlande (article n° I.1) est permise ont été retirés et remplacés par une référence aux aliments dans lesquels la carraghénine (article n° C.15) est permise. La gélose de mousse d'Irlande est un type de carraghénine et est donc permise dans ou sur les mêmes aliments que la carraghénine. Le retrait des aliments liés à la gélose de mousse d'Irlande de la Liste n'est pas considéré important car aucune modification n'a été apportée aux dispositions et le libellé demeure le même que celui utilisé dans le Tableau IV du titre 16 de la partie B du Règlement. Ce sont les dispositions du tableau IV qui avaient été originalement utilisées pour créer la [*Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou*](#)

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

épaississants autorisés. La disposition de la gélose de mousse d'Irlande dans la Liste est maintenant la suivante :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
I.1	Gélose de mousse d'Irlande	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine

Dans la version anglaise de la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*, on avait rapporté par erreur deux limites de tolérance, soit « 0,75% 0,5% », pour le polysorbate 65 (article n° P.4) lorsqu'utilisé en association avec d'autres agents stabilisants dans le mélange pour crème glacée, la crème glacée, le mélange pour lait glacé et le lait glacé. Selon les normes du mélange pour crème glacée et du mélange pour lait glacé (articles B.08.061 et B.08.071 du Règlement), la limite de tolérance des agents stabilisants utilisés en association ne doit pas dépasser 0,5 % dans la crème glacée ou le lait glacé préparés à partir de leur mélange respectif. Les dispositions du polysorbate 65 dans cette Liste dans le mélange pour crème glacée, la crème glacée, le mélange pour lait glacé et le lait glacé ont été corrigées (c.-à-d. que la valeur 0,75 % a été retirée) :

Item No.	Column 1 Additive	Column 2 Permitted in or Upon	Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions
P.4	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate (Polysorbate 65)	(9) Ice cream mix; Ice cream	(9) 0.1%. If Poxoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5%
		(10) Ice milk mix; Ice milk	(10) 0.1%. If Poxoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5%

Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans différents une variété d'aliments

Dans la version française de la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*, la limite de tolérance du polysorbate 65 (article n° P.4) dans le mélange pour crème glacée et la crème glacée était mentionnée deux fois (« 0,1 %. 0,1 % ») lorsque l'additif est utilisé en association avec du monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane. La disposition du polysorbate 65 dans la version française de cette Liste dans le mélange pour crème glacée et la crème glacée est maintenant la suivante (c.-à-d. que la valeur supplémentaire 0,1 % a été retirée) :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
P.4	Polyoxyéthylène (20) Tristéarate de sorbitan (Polysorbate 65)	(9) Crème glacée; mélange pour crème glacée	(9) 0,1 %. Si l'on emploie aussi le monooléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0,1 %. Si l'on emploie aussi d'autres agents stabilisants en association, la quantité totale des agents stabilisants ne doit pas dépasser 0,5 %

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché des utilisations de la gomme de tamarin visées par la demande. L'évaluation en question n'a soulevé aucune préoccupation en matière d'innocuité des aliments, que ce soit sur le plan chimique, microbiologique, nutritionnel ou toxicologique. Par conséquent, le Ministère a autorisé les utilisations de la gomme de tamarin visées par la demande en modifiant la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* comme décrit dans le premier tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tel que la gomme de tamarin, qui ne font pas l'objet de normes de qualité alimentaire en vertu de la Partie B du *Règlement* satisfassent aux normes en la matière 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*, 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.

Avis – Résumé des commentaires

En réponse à l'avis intitulé [*Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la gomme de tamarin comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés – Numéro de référence : NOP/ADP-0026*](#), Santé Canada a reçu un commentaire de l'industrie alimentaire en soutien à la proposition de permettre l'utilisation de la gomme de tamarin dans les aliments non normalisés à des limites de tolérance correspondant aux bonnes pratiques industrielles, et une demande de renseignements d'un autre gouvernement national concernant la disponibilité des normes pour cet additif alimentaire. Lorsque Santé Canada a répondu à la demande de renseignements, il a été indiqué que les normes pour la gomme de tamarin devaient être ajoutées sous peu au *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*. Les normes pour la gomme de tamarin ont depuis été publiées dans le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* (monographies JECFA FAO 20, 2017).

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **8 mai 2018**, 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 du recours à tout additif alimentaire, y compris la gomme de tamarin. Quiconque souhaite transmettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de cet additif 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 « **gomme de tamarin (ADM-0113)** » 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

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