



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

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : NOM/ADM-0114

Le 14 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 tara comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant. Les aliments dans lesquels son utilisation est prévue correspondent au pain ainsi qu'aux mêmes aliments ou aux aliments des mêmes catégories dans lesquels il était permis¹ d'ajouter de la gomme de caroube au moment où la demande a été reçue.

Santé Canada a déterminé que les renseignements liés à l'innocuité et à l'efficacité de la gomme de tara 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 tara comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés – Numéro de référence: NOP/ADP-0027](#) indiquant l'intention du Ministère de permettre l'utilisation de la gomme de tara.

La proposition a été publiée le 23 août 2017, et les commentaires du public à son sujet ont été acceptés pendant les 102 jours suivants. Aucune nouvelle donnée scientifique n'a été transmise au Ministère à la suite de 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.

¹ Le mincemeat a été ajouté à la liste des aliments de la gomme de caroube le 26 septembre 2017 [[NOM/ADM-0104](#)], soit après la réception de la demande sollicitant l'autorisation d'utiliser la gomme de tara comme additif alimentaire et après la publication, le 23 août 2017, de l'Avis de proposition pour la gomme de tara [[NOP/ADP-0027](#)]. Le mincemeat ne faisait donc pas partie des aliments inclus dans la demande d'autorisation concernant la gomme de tara.

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.2B	Gomme de tara	(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; pain; 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, les 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 totale ne doit pas dépasser 0,75 %
		(7)	(7)

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

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		Crème sure	0,5 %. Si l'on emploie 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 %
		(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, la lécithine, les monoglycérides, les mono-

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

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			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 tara 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 tara, 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 tara 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 tara. 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 tara. Aucune référence aux

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

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.

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 tara 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 tara visées par la demande en modifiant la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* comme décrit dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tel que la gomme de tara, 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 tara comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés – Numéro de référence: NOP/ADP-0027*, Santé Canada a reçu un commentaire en soutien à la proposition de permettre l'utilisation de la gomme de tara dans les aliments non normalisés à des limites de tolérance correspondant aux bonnes pratiques industrielles.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur **le 14 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 tara. 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 tara (NOM-0114)** » 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