



Avis de modification à la *Liste des agents antiagglomérants autorisés* afin d'étendre l'utilisation de la cellulose et la cellulose microcristalline aux produits à base de plantes qui ressemblent au fromage, coupés en cubes ou en dés ou râpés fin ou en filaments

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0180

1 mars, 2022



Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par le 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 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.

La Direction des aliments de Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire, laquelle sollicite l'approbation d'étendre l'utilisation de la cellulose à titre d'agent antiagglomérant dans les préparations non laitières (i.e., à base de plantes) à saveur de fromage coupées en cubes ou en dés ou râpées fins ou en filaments. La limite de tolérance telle que demandée est de 2.0 %.

La cellulose et la cellulose microcristalline qui ont le même numéro de CAS (9004-34-6) sont déjà autorisées à titre d'agents antiagglomérants dans le fromage cheddar et d'autres variétés de fromage normalisé tous coupés en cubes ou en dés ou râpés fin ou en filaments, ainsi que dans des préparations non normalisées de fromage coupées en cubes ou en dés ou râpées fin ou en filaments. Le requérant n'avait aucune objection d'étendre la demande afin d'inclure la cellulose microcristalline.

Les résultats de l'évaluation des données disponibles par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité de la cellulose et la cellulose microcristalline à titre d'agents antiagglomérants dans les produits à base de plantes qui ressemblent au fromage, coupés en cubes ou en dés ou râpés fin ou en filaments. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des agents antiagglomérants autorisés](#) afin de permettre l'utilisation de la cellulose et la microcristalline cellulose en ajoutant les inscriptions ci-dessous à la liste.

Modification à la *Liste des agents antiagglomérants autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
C.5	Cellulose	(4) Produits à base de plantes qui ressemblent au fromage, en cubes, en dés ou râpés fin ou en filaments	(4) Si utilisée seule, la quantité ne doit pas dépasser 2.0 %. Si utilisée en combinaison avec la cellulose microcristalline, la quantité totale combinée ne doit pas dépasser 2.0 %.
M.5	Cellulose microcristalline	(4) Produits à base de plantes qui ressemblent au fromage, en cubes, en dés ou râpés fin ou en filaments	(4) Si utilisée seule, la quantité ne doit pas dépasser 2.0 %. Si utilisée en combinaison avec la cellulose, la quantité totale combinée ne doit pas dépasser 2.0 %.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché de la cellulose et de la cellulose microcristalline à titre d'agents antiagglomérants dans les produits à base de plantes qui ressemblent au fromage, en cubes, en dés ou râpés fin ou en filaments. L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à l'allergénicité, la chimie, la microbiologie, la nutrition et la toxicologie soutiennent l'innocuité de la cellulose et de la cellulose microcristalline aux fins visées par la demande. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de la cellulose et de la cellulose microcristalline en ajoutant les nouvelles entrées à la [Liste des agents antiagglomérants autorisés](#), comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires, tels que la cellulose et la cellulose microcristalline, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou celles énoncées dans la plus récente version du *Food Chemicals Codex* ou du *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* lorsque la Partie B n'en contient pas. 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.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **1 mars, 2022**, soit le jour de sa publication dans la [Liste des agents antiagglomérants 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 cellulose et la microcristalline cellulose. 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 « **cellulose et cellulose microcristalline (ADM-0180)** » 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 0K9

Adresse électronique : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca