



Avis de modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* afin d'étendre l'utilisation de la gomme gellan aux blanchisseurs à boisson

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0183

3 juin, 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'utiliser la gomme gellan à titre d'agent stabilisant dans les blanchisseurs à café aromatisés. La limite de tolérance telle que demandée dans la demande d'autorisation est 350 parties par million (ppm).

L'utilisation de la gomme gellan, à titre d'agent stabilisant, est déjà autorisée au Canada dans une variété d'aliments à des limites de tolérance allant de 41.5 ppm jusqu'à 5 000 ppm.

Les résultats de l'évaluation des données disponibles par la Direction des aliments, soutiennent l'innocuité et l'efficacité de la gomme gellan à titre d'agent stabilisant dans les blanchisseurs à boisson. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#) afin d'étendre l'utilisation de la gomme gellan aux blanchisseurs à boisson en ajoutant l'inscription ci-dessous à la liste (les caractères gras n'étant pas utilisés dans la Liste).

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 autres conditions
G.2	Gomme gellan	(14) Blanchisseurs à boisson	(14) 350 p.p.m.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité et de l'efficacité préalable à la mise en marché de la gomme gellan à titre d'agent stabilisant dans les blanchisseurs à boisson.

L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à la chimie et la toxicologie soutiennent la demande portant sur la gomme gellan et les renseignements techniques indiquent que la gomme gellan est efficace pour l'usage auquel elle est destinée. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de la gomme gellan en ajoutant la nouvelle entrée à la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#), comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires, tels que la gomme gellan, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou, lorsque la Partie B n'en contient pas, celles énoncées dans la plus récente version du *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* est préparé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et 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 **3 juin, 2022**, 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 gellan. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de cet additif 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 gellan (ADM-0183)** » 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), K1A0K9

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