



# Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la beta-amylase issue de *Priestia flexa* AE-BAF dans les gâteaux de riz glutineux

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0199

28 mars, 2023



## 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'autorisation par Santé Canada d'un nouvel additif, d'une nouvelle source 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'autorisation d'utiliser la beta-amylase ( $\beta$ -amylase) issue du *Bacillus flexus* AE-BAF à titre d'enzyme alimentaire dans mochi et dango.<sup>1</sup> La limite de tolérance de cette enzyme alimentaire telle que demandée est « Bonnes pratiques industrielles ».

L'utilisation de  $\beta$ -amylase issue de *B. flexus* AE-BAF est déjà autorisée dans le pain, la farine, la farine de blé entier, le moût de bière, l'amidon utilisé dans la production de dextrans, de dextrose, de glucose (sirop de glucose), de solides de glucose (sirop de glucose séché) ou de maltose et les produits de boulangerie non normalisés. Cette soumission est une demande pour étendre l'utilisation de cette enzyme de cette source déjà autorisée au mochi et au dango.

Les résultats de l'évaluation des données disponibles par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité de la  $\beta$ -amylase issue de *B. flexus* AE-BAF lorsqu'elle est utilisée conformément à la demande formulée par le requérant. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) afin de permettre l'utilisation de la  $\beta$ -amylase issue de *B. flexus* AE-BAF en ajoutant l'inscription indiquée dans le tableau ci-dessous aux colonnes 3 et 4 de l'article A.1(i) de la liste (le caractère **gras** n'est pas utilisé dans la liste). Pour la définition de « Bonnes pratiques industrielles » prévue dans la colonne 4 à titre de limite de tolérance, voir l'[Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme enzymes alimentaires](#).

### 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
A.1	(i) $\beta$ -amylase	<b><i>Priestia flexa</i> AE-BAF</b> <b>(précédemment nommé : <i>Bacillus flexus</i> AE-BAF)</b>	<b>(5)</b> <b>Gâteaux de riz glutineux</b>	<b>(5)</b> <b>Bonnes pratiques industrielles</b>

<sup>1</sup> Mochi est un type de gâteau japonais à base de riz fait en pilant et pétrissant le riz à vapeur et le dango est un type de gâteau japonais à base de riz fait en cuisant à la vapeur ou en bouillant un mélange d'eau et de farine de riz, qui a été pétri et roulé.

## Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché de la  $\beta$ -amylase issue de *B. flexus* AE-BAF à titre d'enzyme alimentaire dans mochi et dango. La Direction a conclu que les informations relatives à l'allergénicité, la biologie moléculaire, la chimie, la microbiologie, la nutrition et la toxicologie soutiennent l'innocuité de la  $\beta$ -amylase issue de *B. flexus* AE-BAF aux fins visées par la demande et que l'information relative à la fonction technique indique que cette enzyme est efficace aux fins visées. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de la beta-amylase issue du *B. flexus* AE-BAF en ajoutant à la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) la nouvelle inscription indiquée dans le tableau ci-dessus.

## Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires, tels que la beta-amylase issue du *B. flexus* AE-BAF, 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 spécifications de qualité alimentaire 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 **28 mars, 2023**, 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 de l'utilisation de tout additif alimentaire autorisé. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation d'un additif alimentaire autorisé 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 au sujet de la beta-amylase issue du *Bacillus. flexus* AE-BAF, veuillez inscrire les mots « **beta-amylase (ADM-0199)** » 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 : [bc5-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bc5-bipc@hc-sc.gc.ca)