



Santé
Canada Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* visant à permettre l'utilisation de l'asparaginase obtenue à partir d'*Aspergillus niger* AGN7-41 à titre d'enzyme alimentaire dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les aliments non normalisés

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0023]

21 janvier 2014

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



Canada

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*. 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. 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 d'autorisation concernant un additif alimentaire sollicitant l'utilisation de l'asparaginase obtenue à partir d'*Aspergillus niger* AGN7-41 à titre d'enzyme alimentaire à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les aliments non normalisés. L'utilisation de l'asparaginase permet de réduire la formation d'acrylamide dans ces produits. L'objectif de l'utilisation de l'asparaginase est de réduire la formation d'acrylamide dans ces produits.

L'utilisation de l'asparaginase, lorsque celle-ci est obtenue à partir d'une souche différente d'*Aspergillus niger*, soit l'*A. niger* ASP72, est déjà autorisée au Canada à titre d'enzyme alimentaire dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les aliments non normalisés.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité de l'asparaginase obtenue à partir d'*A. niger* AGN7-41 lorsqu'elle est utilisée conformément à la demande. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) afin d'élargir l'utilisation de l'asparaginase en ajoutant l'article ci-dessous à la liste.

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.3	Asparaginase	<i>Aspergillus niger</i> AGN7-41	(1) Farine; farine de blé entier; pain	(1) Bonnes pratiques industrielles
			(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé l'évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité de l'asparaginase obtenue à partir d'*A. niger* AGN7-41. L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques, toxicologiques, nutritionnels et techniques de l'asparaginase obtenue à partir d'*A. niger* AGN7-41 lorsqu'elle est utilisée conformément à la demande d'autorisation.

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que les données disponibles soutiennent l'innocuité de l'asparaginase obtenue à partir d'*A. niger* AGN7-41 lorsqu'elle est utilisée selon les conditions évaluées. Par conséquent, le Ministère a permis l'utilisation de l'asparaginase obtenue à partir d'*A. niger* AGN7-41 comme décrite dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que toutes les enzymes alimentaires, y compris l'asparaginase, utilisées comme additif alimentaire satisfassent aux normes en matière de préparations enzymatiques telles qu'elles sont établies dans la plus récente version du codex des produits chimiques alimentaires (*Food Chemical Codex*, FCC). Le FCC est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié par l'United States Pharmacopeial Convention.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le 21 janvier 2014 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, y compris de l'asparaginase. 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 « **asparaginase** » 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 : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca