



Santé
Canada Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Avis de modification à la *Liste des additifs alimentaires autorisés* ayant d'autres utilisations acceptées visant à permettre l'utilisation de *Lactococcus lactis* DSM 11037 en tant que désoxygénant dans certains produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0095]

3 mai 2017

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 et publiées sur le site Web de Santé Canada. 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 concernant un additif alimentaire sollicitant l'autorisation d'utiliser une préparation contenant une culture vivante de la bactérie *Lactococcus lactis* (*L. lactis*) DSM 11037 à titre de désoxygénant dans certains produits de viande saumurés de courte conservation emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité de *L. lactis* DSM 11037 lorsqu'elle est utilisée comme décrit ci-dessus. Puisqu'il s'agit d'un additif alimentaire dont l'utilisation n'a pas déjà été autorisée au Canada, le 20 septembre 2016, Santé Canada a publié l'[Avis de proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de *Lactococcus lactis* DSM 11037 en tant que désoxygénant dans certains produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée et sous vide](#) et a sollicité des commentaires à son propos. Au cours de la période de commentaires qui était de 75 jours, aucune nouvelle information scientifique n'a été transmise au Ministère à propos de cet additif en réponse à cette publication. Puisque les conclusions de l'évaluation demeurent identiques à la description qui en est faite dans l'Avis de proposition, Santé Canada a modifié la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) comme indiqué ci-dessous.

Modification proposée à la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* :

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But de l'emploi	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
L.01	<i>Lactococcus lactis</i> DSM 11037	Saucisse conservée emballée sous atmosphère modifiée; saucisse conservée emballée sous vide; sous-produits de viande conditionnés ou	Désoxygénant	Bonnes pratiques industrielles

		conservés emballés sous atmosphère modifiée; sous-produits de viande conditionnés ou conservés emballés sous vide; viande conditionnée ou conservée emballée sous atmosphère modifiée (Titre 14); viande conditionnée ou conservée emballée sous vide (Titre 14)		
--	--	--	--	--

Justification

La Direction des aliments a évalué l'innocuité et l'efficacité de la bactérie *L. lactis* DSM 11037 conformément à la demande visant son utilisation dans certains produits de viande saumurés de courte conservation emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

L. lactis DSM 11037 est dotée d'une grande capacité de consommation d'oxygène, et son profil d'acidification est très lent par rapport à la sous-espèce *lactis* de *L. lactis* de type sauvage. Par conséquent, *L. lactis* DSM 11037 peut être utilisée afin de stabiliser la teneur en oxygène tout au long de la durée de conservation des produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide. L'emballage sous atmosphère modifiée et sous vide remplace partiellement ou entièrement l'oxygène de l'emballage. *L. lactis* DSM 11037 est destinée à être utilisée dans les produits de viande saumurés conservés emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide auxquels des nitrites ajoutés confèrent une couleur rouge. La culture bactérienne contribue au maintien de teneurs exceptionnellement faibles en oxygène dans l'emballage ce qui ralentit ou prévient l'affadissement de la couleur de la viande conservée qui, autrement, surviendrait à cause de la photo-oxydation.

La bactérie *L. lactis* est consommée de longue date en toute innocuité dans les aliments. Des données ont été présentées soutenant l'innocuité de l'utilisation de *L. lactis* DSM 11037, et ce, tant du point de vue microbiologique que de celui de la biologie moléculaire. Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que les données soutiennent l'innocuité de *L. lactis* DSM 11037 lorsque la bactérie est utilisée conformément aux conditions énoncées dans le tableau ci-dessus. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de *L. lactis* DSM 11037 conformément à la description figurant dans le tableau.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* (Règlement) exige que les additifs alimentaires qui ne font pas l'objet de normes en vertu de la Partie B dudit Règlement, tel que le *L. lactis* DSM 11037, satisfassent aux normes 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* est un recueil 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.

Notification - Résumé des commentaires

En réponse à l'*Avis de proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de Lactococcus lactis DSM 11037 en tant que désoxygénant dans certains produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée et sous vide*, publié le 20 septembre 2016, Santé Canada n'a reçu aucun commentaire au cours de la période de commentaires de 75 jours.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **3 mai 2017** soit le jour de sa publication dans la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées*.

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 *Lactococcus lactis* DSM 11037. 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 « *Lactococcus lactis* DSM 11037 » 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

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