



Santé
Canada Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Avis de modification à la *Liste des agents de conservation autorisés* visant à permettre l'utilisation de *Carnobacterium maltaromaticum* CB1 comme agent de conservation antimicrobien dans certains produits de viande et de volaille

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : NOM/ADM-0097

1 juin 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* (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 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 relative à un additif alimentaire sollicitant l'autorisation d'utiliser la souche CB1 de la bactérie *Carnobacterium maltaromaticum* (*C. maltaromaticum* CB1) dans le but de limiter ou d'inhiber la croissance de *Listeria monocytogenes* dans divers produits de viande et de volaille. Les préparations de *C. maltaromaticum* CB1 seraient constituées, soit d'un mélange de cellules lyophilisées viables et de cellules pasteurisées et lyophilisées non viables, soit seulement de cellules lyophilisées et pasteurisées non viables. Ces préparations exercent un effet antimicrobien à cause de la présence de carnobactériocines, un peptide bactériocine produit par *C. maltaromaticum* CB1.

L'utilisation de *C. maltaromaticum* CB1 est déjà permise comme agent de conservation sur quatre produits de viande normalisés, notamment les saucisses fumées emballées sous vide, le rôti de bœuf tranché emballé sous vide, le jambon et le dindon cuits et tranchés emballés sous vide, et ce, en une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles. Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques soutiennent l'autorisation d'utiliser *C. maltaromaticum* CB1 à la même limite dans divers autres produits de viande et de volaille normalisés. Par conséquent, Santé Canada a modifié la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) de manière à permettre l'utilisation de *C. maltaromaticum* CB1 dans divers produits de viande et de volaille normalisés comme indiqué dans la Liste.

Les quatre paragraphes, soit 1) à 4) de l'article C.2 de la Partie 2, où figuraient les quatre produits particuliers emballés sous vide (les saucisses fumées, le rôti de bœuf tranché, ainsi que le jambon et le dindon cuits tranchés) deviennent redondants puisque l'utilisation de *C. maltaromaticum* CB1 dans ces produits particuliers est permise en vertu des catégories élargies d'aliments figurant dans deux nouveaux paragraphes, soit 5) et 6), lesquels ont été ajoutés à la Liste. Par conséquent, les paragraphes 1) à 4) de l'article C.2 ont été retirés.

La modification apportée à la Partie 2 de la [*Liste des agents de conservation autorisés*](#) figure dans le tableau ci-dessous.

Modification à la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
C.2	<i>Carnobacterium maltaromaticum</i> CB1	(1) [Retiré, 2017-06-01, (Voir NOM/ADM-0097)]	
		(2) [Retiré, 2017-06-01, (Voir NOM/ADM-0097)]	
		(3) [Retiré, 2017-06-01, (Voir NOM/ADM-0097)]	
		(4) [Retiré, 2017-06-01, (Voir NOM/ADM-0097)]	
		(5) Fromage de porc; pain de viande; saucisse, sauf la saucisse saumurée non cuite et la saucisse fermentée non cuite; sous-produits de viande en pain; sous-produits de viande en pot; sous-produits de viande conservés, sauf les sous-produits de viande conservés non cuits; sous-produits de viande préparés, sauf les sous- produits de viande conservés non cuits; tête fromagée; viande à lunch; viande conservée, sauf la viande conservée non cuite (Titre 14); viande en brique; viande en pot; viande préparée, sauf la viande conservée non cuite (Titre 14)	(5) Bonnes pratiques industrielles
		(6) Sous-produits de viande de volaille conservés, sauf les sous-produits de viande de volaille conservés non cuits; sous-produits de viande de volaille préparés, sauf les sous- produits de viande de volaille conservés non cuits; viande de volaille conservée; sauf la viande de volaille conservée non cuite; viande de volaille préparée, sauf la viande de volaille conservée non cuite	(6) Bonnes pratiques industrielles

Les aliments énumérés au paragraphe 5) consistent en différents types de produits de viande à l'égard desquels des normes d'identification et de composition sont établies au titre 14 de la partie B du Règlement. Les aliments énumérés au paragraphe 6) consistent en des produits de volaille à l'égard desquels des normes d'identification et de composition sont établies au titre 22 de la partie B du Règlement. La terminologie « viande préparée » et « viande conservée » est utilisée tant au titre 14 (*Viande, préparations et produits de la viande*) qu'au titre 21 (*Produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce*). Par conséquent, *Titre 14* est indiqué à la suite de ces termes pour préciser qu'ils ne se reportent pas à des produits de poisson.

Dans plusieurs cas, il est précisé que l'utilisation de *C. maltaromaticum* CB1 dans ces aliments non cuits est exclue, puisque les données démontrant l'innocuité de cet additif dans ces derniers n'ont pas été présentées.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé une évaluation de l'innocuité et de l'efficacité préalable à la mise en marché des utilisations de *C. maltaromaticum* CB1 visées par la demande. L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques et toxicologiques de l'innocuité des aliments et a permis de conclure que les données disponibles soutiennent les utilisations de cet agent de conservation telles que décrites dans le tableau ci-dessus. Par conséquent, Santé Canada a autorisé ces utilisations de *C. maltaromaticum* CB1 en modifiant l'article C.2 de la Partie 2 de la [*Liste des agents de conservation autorisés*](#) comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires qui ne font pas l'objet de normes en matière de qualité alimentaire en vertu de la Partie B du Règlement, tel que *C. maltaromaticum* CB1, satisfassent aux normes en la matière 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 par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* qui est un recueil contenant les 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 juin 2017** soit le jour de sa publication dans la Partie 2 de la [*Liste des agents de conservation 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 *C. maltaromaticum* CB1. 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 « **Carnobacterium maltaromaticum CB1** » 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 : bc-s-bipc@hc-sc.gc.ca