



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du calcaire broyé à titre de colorant dans les confiseries non normalisées

Avis de proposition - *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOP/AVP-0029]

4 octobre 2018

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



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du calcaire broyé à titre de colorant dans les confiseries non normalisées

Sommaire

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 concernant un additif alimentaire sollicitant l'approbation d'utiliser le calcaire broyé comme colorant dans les bonbons durs et mous ainsi que dans l'encre comestible utilisée pour l'impression sur certaines confiseries. Les concentrations maximales proposées relatives à cette utilisation sont de 1 % en poids dans les confiseries (les bonbons durs et mous) et de 0,05 % en poids dans les confiseries imprimées finales. Les confiseries ciblées sont considérés comme des aliments non normalisés.

Le calcaire broyé est principalement constitué de carbonate de calcium, mais peut contenir d'autres minéraux. Bien que l'utilisation du carbonate de calcium comme colorant soit déjà permise pour les mêmes usages que ceux demandés pour le calcaire broyé, Santé Canada considère que le calcaire broyé diffère du carbonate de calcium, étant donné que les deux substances ont des spécifications de qualité alimentaire différentes.¹ L'utilisation du calcaire broyé comme additif alimentaire n'est pas permise actuellement (il s'agit donc d'un « nouvel » additif alimentaire au Canada). Il peut cependant être ajouté à la farine comme source de calcium.²

Les résultats de l'évaluation des données scientifiques effectuée par Santé Canada soutiennent l'innocuité et l'efficacité du calcaire broyé lorsqu'il est utilisé conformément à la demande formulée par le requérant et à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles. Par conséquent, Santé Canada entend autoriser cette utilisation du calcaire broyé en ajoutant une inscription pour le calcaire broyé à la colonne 1 de l'article 14 de la [Liste des colorants autorisés](#), comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Cette inscription permet son utilisation dans les encres comestibles sur les confiseries, car l'entre en considérée comme faisant partie de la confiserie une fois appliquée.

¹ Par exemple, le *Food Chemicals Codex* (11^e édition, premier supplément) précise que, sur la base de la matière sèche, la teneur minimale en calcium du calcaire broyé est de 94,0 % et que celle du carbonate de calcium est de 98,0 %.

² Voir la section B.13.001(f) du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du calcaire broyé à titre de colorant dans les confiseries non normalisées

Modification proposée à la *Liste des colorants autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
14	Calcaire broyé; carbonate de calcium	Confiseries non normalisées	Bonnes pratiques industrielles

Justification

La Direction des aliments a terminée une évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité et de l'efficacité du calcaire broyé dans le contexte de l'utilisation proposée. L'évaluation a porté sur les renseignements relatifs aux aspects toxicologiques, nutritionnels, chimiques et techniques du calcaire broyé pour l'utilisation demandée.

Le principal constituant du calcaire broyé est le carbonate de calcium, qui se dissocie en ions calcium et carbonate dans le milieu acide de l'estomac humain.

Le calcium et le carbonate sont des constituants naturels du corps humain. Le calcium constitue en particulier un nutriment essentiel. Après son absorption par l'intestin, le calcium pénètre dans les voies métaboliques normales et est stocké par l'organisme, notamment dans les os, les excès de calcium étant excrétés dans l'urine et les fèces. Les ions carbonate sont aussi absorbés, puis excrétés sous forme de dioxyde de carbone ; ils ne s'accumulent donc pas dans le corps.

L'utilisation proposée du calcaire broyé ne contribue pas de façon significative à la quantité de calcium dans l'alimentation, et l'apport supplémentaire de carbonate résultant de l'utilisation proposée du calcaire broyé ne soulève aucune préoccupation relative à l'innocuité des aliments.

Les résultats de l'évaluation préalable à la mise en marché soutiennent l'innocuité du calcaire broyé comme colorant utilisé conformément aux informations contenues dans le tableau ci-dessus. Santé Canada propose donc d'autoriser l'utilisation du calcaire broyé telle que décrite dans le tableau.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tel que la calcaire broyé, qui ne font pas l'objet de normes de qualité alimentaire énoncées de la Partie B du

Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du calcaire broyé à titre de colorant dans les confiseries non normalisées

Règlement 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*, 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

Les modifications proposées entreront en vigueur le jour de leur publication dans la [Liste des colorants autorisés](#). Cette entrée en vigueur sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur [site Web du gouvernement du Canada](#).

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

Pour obtenir de plus amples renseignements ou pour soumettre des commentaires concernant cette proposition, veuillez communiquer avec :

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments](#)

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : hc.bcs-bipc.sc@canada.ca

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **Calcaire broyé (NOP-0029)** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **17 décembre 2018**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.