



23 octobre 2014

(14-6130)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais/français

NOTIFICATION

1.	Membre notifiant: <u>CANADA</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:
2.	Organisme responsable: Santé Canada
3.	Produits visés (Prière d'indiquer le(s) numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC. Les numéros de l'ICS devraient aussi être indiqués, le cas échéant): Amylase maltogène (Codes ICS: 67.220, 67.060)
4.	Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable: <input checked="" type="checkbox"/> Tous les partenaires commerciaux <input type="checkbox"/> Régions ou pays spécifiques:
5.	Intitulé du texte notifié: Avis de modification à la Liste des enzymes alimentaires autorisées afin de permettre l'utilisation de l'amylase maltogène obtenue à partir de Bacillus subtilis BS154 à titre d'enzyme alimentaire dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés Langue(s): anglais et français Nombre de pages: 3 et 4
6.	Teneur: La Direction des aliments de Santé Canada a terminé une évaluation approfondie de l'innocuité d'une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire sollicitant l'approbation de l'utilisation de l'amylase maltogène obtenue à partir de Bacillus subtilis BS154 dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés. L'utilisation de l'amylase maltogène obtenue à partir de certaines autres sources de Bacillus subtilis est déjà permise au Canada à titre d'enzyme alimentaire dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés. Puisque aucune préoccupation n'a été soulevée en matière d'innocuité au cours de cette évaluation, le Ministère permet l'utilisation de cet additif alimentaire, telle que décrite dans le document d'information en modifiant la Liste des enzymes alimentaires autorisées, valide le 15 octobre 2014. L'objectif de cette communication est d'annoncer publiquement la décision du Ministère à cet égard et de fournir les coordonnées pour toute demande de renseignements ou pour ceux qui souhaitent transmettre toute nouvelle information scientifique pertinente à l'innocuité de cet additif alimentaire. La Direction des aliments de Santé Canada s'engage à examiner toute nouvelle information scientifique sur l'innocuité de tout additif alimentaire, y compris de l'amylase maltogène. Toute personne désirant soumettre de nouvelles données scientifiques sur l'utilisation de cet additif ou présenter toute demande de renseignements sur cette proposition peut le faire par écrit, soit par voie électronique, soit par la poste.
7.	Objectif et raison d'être: <input checked="" type="checkbox"/> innocuité des produits alimentaires, <input type="checkbox"/> santé des animaux, <input type="checkbox"/> préservation des végétaux, <input type="checkbox"/> protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes, <input type="checkbox"/> protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites.

8.	<p>Existe-t-il une norme internationale pertinente? Dans l'affirmative, indiquer laquelle:</p> <p><input type="checkbox"/> Commission du Codex Alimentarius (<i>par exemple, intitulé ou numéro de série de la norme du Codex ou du texte apparenté</i>)</p> <p><input type="checkbox"/> Organisation mondiale de la santé animale (OIE) (<i>par exemple, numéro de chapitre du Code sanitaire pour les animaux terrestres ou du Code sanitaire pour les animaux aquatiques</i>)</p> <p><input type="checkbox"/> Convention internationale pour la protection des végétaux (<i>par exemple, numéro de la NIMP</i>)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Néant</p> <p>La réglementation projetée est-elle conforme à la norme internationale pertinente? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dans la négative, indiquer, chaque fois que cela sera possible, en quoi et pourquoi elle diffère de la norme internationale:</p>
9.	<p>Autres documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: Site Web Aliments et nutrition - Participation du public et partenariats de Santé Canada publiée le 15 octobre 2014 (disponible en anglais et en français).</p> <p>http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/index-eng.php (anglais) http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/index-fra.php (français)</p>
10.	<p>Date projetée pour l'adoption (jj/mm/aa): 15 octobre 2014</p> <p>Date projetée pour la publication (jj/mm/aa):</p>
11.	<p>Date projetée pour l'entrée en vigueur: <input type="checkbox"/> Six mois à compter de la date de publication, et/ou (jj/mm/aa): 15 octobre 2014</p> <p><input type="checkbox"/> Mesure de facilitation du commerce</p>
12.	<p>Date limite pour la présentation des observations: <input type="checkbox"/> Soixante jours à compter de la date de distribution de la notification et/ou (jj/mm/aa): 28 décembre 2014</p> <p>Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: <input type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input checked="" type="checkbox"/> point d'information national. Adresse, numéro de fax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</p>
13.	<p>Texte(s) disponible(s) auprès de: <input type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input checked="" type="checkbox"/> point d'information national. Adresse, numéro de fax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</p> <p>Le document "Avis de modification à la Liste des enzymes alimentaires autorisées afin de permettre l'utilisation de l'amylase maltogène obtenue à partir de <i>Bacillus subtilis</i> BS154 à titre d'enzyme alimentaire dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés" est disponible au:</p> <p>http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/nom-adm-0038/index-eng.php (anglais) http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/nom-adm-0038/index-fra.php (français)</p>