



Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* afin de permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG dans une variété d'aliments normalisés et non normalisés

Avis de modification - *Listes des additifs alimentaires autorisés*
Numéro de référence : NOM/ADM-0130

18 mars 2019

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



Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* visant à permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG dans une variété d'aliments normalisés et non-normalisés

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 Canada.ca. 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.

La Direction des aliments de Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire sollicitant l'approbation de l'utilisation de l'enzyme protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG dans une variété d'aliments normalisés et non-normalisés. L'enzyme alimentaire est destinée à être utilisée à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles.

Les résultats de l'évaluation des données disponibles par la Direction des aliments, soutiennent l'innocuité et l'efficacité de la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG lorsqu'elle est utilisée conformément aux indications figurant dans le tableau ci-dessous. Puisqu'il s'agit d'un additif alimentaire dont l'utilisation n'a jamais été autorisée au Canada, le 10 octobre 2018, Santé Canada a publié un [Avis de proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG à titre d'enzyme alimentaire dans une variété d'aliments normalisés et non normalisés](#) sollicitant des commentaires pendant une période de 75 jours. Aucune nouvelle donnée scientifique n'a été transmise au Ministère suite à l'Avis de proposition. Puisque les conclusions de l'évaluation sont demeurées inchangées dans la publication, Santé Canada a permis l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG conformément à la demande en ajoutant les inscriptions comme indiqué dans le tableau ci-dessous à la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#).

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
P.6.1	Protéine-glutaminase	<i>Chryseobacterium proteolyticum</i> AE-PG	(1) Farine; farine de blé entier; pain	(1) Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* visant à permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG dans une variété d'aliments normalisés et non-normalisés

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Source Permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
			(2) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Pâtes alimentaires	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Boissons végétales	(4) Bonnes pratiques industrielles
			(5) Produits de boulangerie non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
			(6) Produits laitiers non normalisés	(6) Bonnes pratiques industrielles
			(7) Extrait de levure	(7) Bonnes pratiques industrielles

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité et de l'efficacité préalable à la mise en marché de la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG pour utilisation comme enzyme alimentaire. L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à la chimie, la microbiologie, la nutrition, la toxicologie et l'allergénicité soutiennent l'innocuité de la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG aux fins visées par la demande. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG en ajoutant à la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) le nouvel article et ses inscriptions correspondantes comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

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

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*

Avis de modification à la *Liste des enzymes alimentaires autorisées* visant à permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG dans une variété d'aliments normalisés et non-normalisés

additifs alimentaires et les *Normes générales pour les enzymes* qui lui sont associées sont tous les deux préparés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et publiés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Avis – Résumé des commentaires [pour des nouveaux additifs alimentaires seulement]

Aucun commentaire n'a été reçu à la suite de l'*Avis de proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de Chryseobacterium proteolyticum AE-PG à titre d'enzyme alimentaire dans une variété d'aliments normalisés et non normalisés*, publié le 10 octobre 2018.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **18 mars, 2019**, 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 la protéine-glutaminase issue de *C. proteolyticum* AE-PG. 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 « **protéine-glutaminase (ADM-0130)** » 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 : hc.bcs-bipc.sc@canada.ca