



Avis de modification à la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* afin d'étendre l'utilisation du lactate de calcium et de l'alginate de sodium aux boissons alcooliques encapsulées non normalisées

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0192

21 octobre, 2022



Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par le 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 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 deux demandes d'autorisation concernant deux additifs alimentaires, qui, ensemble, sollicitent l'approbation pour l'utilisation conjointe du lactate de calcium et de l'alginate de sodium dans la fabrication des sphères de cocktails à base de whisky encapsulées par des membranes d'alginate de calcium.

Le lactate de calcium et l'alginate de sodium réagissent pour former une membrane d'alginate de calcium, semblable à un gel, qui encapsule la boisson alcoolique.

Le lactate de calcium et l'alginate de sodium sont déjà des additifs alimentaires autorisés au Canada.

Les résultats de l'évaluation des données disponibles par la Direction des aliments, soutiennent l'innocuité du lactate de calcium et de l'alginate de sodium lorsqu'ils sont utilisés conformément aux indications figurant dans le tableau ci-dessous¹. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) afin d'étendre l'utilisation du lactate de calcium et de l'alginate de sodium en ajoutant les inscriptions ci-dessous à la liste (le caractère gras n'est pas utilisé dans la liste).

Modification 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
C.3A	Lactate de calcium	(5) Boissons alcooliques non normalisées	(5) Source de calcium pour former ou pour maintenir les membranes d'alginate de calcium qui encapsulent la boisson	(1) Bonnes pratiques industrielles. À utiliser en combinaison avec de l'alginate de sodium.
...

¹ La mention « Bonnes pratiques industrielles » figurant à la Colonne 4 signifie que la quantité d'additif, ajoutée à l'aliment en cours de fabrication et de conditionnement, ne dépasse pas la quantité requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l'additif a été ajouté, telle que définie dans l'[Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires 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
S.1.2	Alginate de sodium	Boissons alcooliques non normalisées	Source d'alginate pour former les membranes d'alginate de calcium qui encapsulent la boisson	Bonnes pratiques industrielles. À utiliser en combinaison avec du lactate de calcium.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché du lactate de calcium et de l'alginate de sodium lorsqu'utilisés en combinaison pour former des sphères de boissons alcooliques non normalisées encapsulées par des membrane d'alginate de calcium. L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à l'allergénicité, la chimie, la microbiologie, la nutrition et la toxicologie soutiennent l'innocuité du lactate de calcium et de l'alginate de sodium aux fins visées par la demande. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation du lactate de calcium et de l'alginate de sodium en ajoutant à la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) les nouvelles inscriptions comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires, tels que le lactate de calcium et l'alginate de sodium, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou, lorsque la Partie B n'en contient pas, celles énoncées dans la plus récente version du *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.

L'autorisation par Santé Canada d'une nouvelle utilisation d'un additif alimentaire demandée par l'industrie alimentaire n'est pas un appui à l'égard de l'aliment qui contient l'additif. Les conseils de Santé Canada pour des habitudes alimentaires saines sont dans le [Guide alimentaire canadien](#). Les [Directives de consommation d'alcool à faible risque du Canada](#) peuvent vous aider à prendre des décisions éclairées sur la consommation d'alcool.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **21 octobre, 2022**, 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 le lactate de calcium et l'alginate de sodium. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de ces additifs 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 « **lactate de calcium et alginate de sodium (ADM-0192)** » 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 0K9

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