



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du polyaspartate de potassium afin d'empêcher la formation de cristaux dans le vin

Avis de proposition – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0035

24 juillet 2020



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 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 du polyaspartate de potassium afin d'empêcher la formation de cristaux dans le vin à une limite de tolérance de 0,01 %. L'acide tartrique est l'un des trois principaux acides trouvés dans les raisins aux côtés des acides malique et citrique, et est sans doute l'acide le plus important dans le vin en raison du rôle prédominant qu'il joue dans le maintien de la stabilité chimique du vin, la couleur du vin et influençant le goût du produit fini.

La solubilité de l'acide tartrique dans le vin dépend de la température et peut se lier au potassium présent naturellement dans le vin pour former des cristaux de bitartrate de potassium. Bien que leur apparence puisse être un peu rebutante, les cristaux de bitartrate de potassium sont inoffensifs. L'ajout de polyaspartate de potassium au vin a pour but d'inhiber la formation de cristaux de bitartrate de potassium.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité du polyaspartate de potassium pour son utilisation dans l'aliment d'intérêt. Par conséquent, Santé Canada entend modifier la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) en ajoutant l'inscription comme énoncé dans le tableau ci-dessous.

Modification proposée 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
P.4.4	Polyaspartate de potassium	Vin	Empêcher la formation de cristaux	0,01 %

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé l'évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité et de l'efficacité du polyaspartate de potassium conformément à l'utilisation demandée. L'évaluation a considéré des informations relatives à l'allergénicité, la chimie, la microbiologie, la nutrition, la toxicologie et l'efficacité.

Le polyaspartate de potassium est produit à partir d'acide L-aspartique et d'hydroxyde de potassium et séché par pulvérisation pour produire une poudre légère. Il n'y a aucun rapport de réactions allergiques liées au polyaspartate de potassium. Cette substance n'est pas toxique dans les tests sur les animaux et son utilisation dans le vin telle que proposée ne pose aucun problème d'innocuité microbiologique ou nutritionnelle.

Les résultats de l'évaluation préalable à la mise en marché soutiennent l'innocuité du polyaspartate de potassium afin d'empêcher la formation de cristaux dans le vin tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. Par conséquent, le Ministère propose de permettre l'utilisation du polyaspartate de potassium conformément à la description figurant 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 de qualité alimentaire énoncées de la Partie B du Règlement, tel que le polyaspartate de potassium, 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. En juin 2019, le JECFA a établi une norme pour le polyaspartate de potassium¹. Celle-ci sera éventuellement ajouté au Répertoire des normes pour les additifs alimentaires.

Mise en œuvre et application

Les modifications proposées entreront en vigueur le jour de leur publication dans la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#). Cette entrée en vigueur sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur le [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 ces règlements afférents.

Coordonnées

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

¹ FAO et OMS. 2020. Répertoire des normes pour les additifs alimentaires. Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), 87^{ème} réunion juin 2019. Monographies FAO/JECFA 23. Rome.
<https://doi.org/10.4060/ca7513en>

Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments
251, promenade Sir Frederick Banting
Pré Tunney, IA : 2202C
Ottawa (Ontario) K1A 0K9
Adresse électronique : hc.bcs-bipc.sc@canada.ca

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **Polyaspartate de potassium (AVP-0035)** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **6 octobre 2020**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.

