



Health
Canada

Santé
Canada

Proposition de Santé Canada visant à moderniser la structure et les titres des Listes des additifs alimentaires autorisés

Avis de proposition – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence : NOP/ADP-0038

14 décembre 2021



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* (le Règlement). Les additifs alimentaires approuvés et les conditions selon lesquelles leur utilisation est autorisée sont énoncés dans les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#) (les Listes), qui sont incorporées par renvoi dans les AM et publiées sur le site Web Canada.ca.

En juin 2019, Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Pêches et Océans Canada et l'Agence de la santé publique du Canada se sont engagés à prendre de nombreuses initiatives réglementaires dans le cadre de la [Feuille de route pour l'agroalimentaire et l'aquaculture](#) (la Feuille de route) ; cela comprend notamment la modernisation du cadre réglementaire relatif aux additifs alimentaires. Alors que ces modifications sont en cours d'élaboration et feront l'objet d'une consultation formelle lors de la prépublication dans la *Gazette du Canada*, Partie I, la Direction des aliments de Santé Canada propose, dans le cadre de ce travail, (1) de modifier la structure des Listes des additifs alimentaires autorisés et (2) de moderniser le titre de certaines de ces listes. Aucun des changements proposés ne modifierait les utilisations autorisées des additifs alimentaires.

Bien que ces changements proposés feront partie de la consultation officielle, la Direction des aliments sollicite les commentaires préliminaires de l'industrie alimentaire et autres intervenants, y compris du public, en ce qui concerne les changements proposés à la structure et aux titres des Listes.

Modifications proposées à la structure des Listes des additifs alimentaires autorisés

Structure actuelle des Listes

À l'heure actuelle, 12 des 15 listes ont la même structure à 3 colonnes, tandis que les 3 autres listes ont chacune leur structure propre et possèdent une colonne supplémentaire.

Structure actuelle de 12¹ des 15 Listes des additifs alimentaires autorisés :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
---------	----------------------	---------------------------------	--

Structure actuelle de la [Liste des enzymes alimentaires autorisées](#) :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Source permise	Colonne 3 Permis dans ou sur	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
---------	----------------------	-----------------------------	---------------------------------	--

¹ Il s'agit des listes suivantes : [Liste des agents antiagglomérants autorisés](#), [Liste des agents autorisés de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes](#), [Liste des colorants autorisés](#), [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#), [Liste des agents raffermissants autorisés](#), [Liste des agents de satinage ou de glaçage autorisés](#), [Liste des édulcorants autorisés](#), [Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés](#), [Liste des agents de conservation autorisés](#), [Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés](#), [Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés](#), [Liste de nourriture des levures autorisée](#).

Structure actuelle de la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But de l'emploi	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
---------	----------------------	---------------------------------	------------------------------	---

Structure actuelle de la [Liste des solvants de support ou d'extraction autorisés](#) :

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Résidu maximal	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
---------	----------------------	---------------------------------	-----------------------------	---

Proposition de modification de la structure des Listes des additifs alimentaires autorisés

La Direction des aliments propose la nouvelle structure pour les 15 Listes des additifs alimentaires autorisés :

Article	Colonne 1 Additif alimentaire	Colonne 2 Source	Colonne 3 Aliment	Colonne 4 But de l'emploi	Colonne 5 Limites de tolérance ou quantité maximale de résidu et autres conditions	Notes / Remarques supplémentaires
---------	-------------------------------------	---------------------	----------------------	---------------------------------	---	---

Les changements proposés à la structure des 15 [Listes des additifs alimentaires autorisés](#) rendraient celles-ci plus cohérentes, car chacune posséderait les cinq mêmes colonnes, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. La colonne 1 porterait désormais l'en-tête « Additif alimentaire ». La colonne 2 serait nouvelle dans 14 des 15 listes et porterait l'en-tête « Source ». Cela permettrait à la Direction des aliments d'identifier la source de certains additifs alimentaires, principalement des enzymes alimentaires, mais aussi les sources d'autres additifs alimentaires². La colonne 3 porterait l'en-tête « Aliment ». La colonne 4 serait nouvelle dans 14 des 15 listes et porterait l'en-tête « But de l'emploi ». Enfin, la colonne 5 porterait l'en-tête « Limites de tolérance ou quantité maximale de résidu et autres conditions ».

En adoptant cette nouvelle structure pour la [Liste des agents de conservation autorisés](#), les quatre parties de cette liste seraient fusionnées et les classes d'agents de conservation seraient identifiées dans la nouvelle colonne 4 – But de l'emploi. Dans la [Liste des solvants de support ou d'extraction autorisés](#), le type de solvant (c.-à-d. de support ou d'extraction) serait également identifié dans la nouvelle colonne 4 – But de l'emploi. Ce changement vise à faciliter l'interprétation des entrées de la liste.

Par ailleurs, une nouvelle colonne non réglementaire serait ajoutée à chaque liste. Cette nouvelle colonne servirait à fournir des informations administratives supplémentaires sur les entrées concernant les additifs alimentaires, telles que le numéro de l'avis de modification (ADM) ayant abouti à cette entrée, la date à

² Par exemple, la nouvelle colonne 2 regrouperait les diverses sources de glycosides de stéviol (répertoriés dans la [Liste des édulcorants autorisés](#)) ou la source du nouvel agent de conservation proposé, les glycolipides à chaîne longue issus de *Dacryopinax spathularia* MUCL 53181, qui fait l'objet de la [Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation des glycolipides à chaîne longue issus de *Dacryopinax spathularia* MUCL 53181 à titre d'agent de conservation dans diverses boissons non alcoolisées](#) [NOP/ADP-0037].

laquelle l'entrée a été créée ou modifiée, ainsi que toute autre information pertinente. Comme il s'agirait d'une colonne non réglementaire, elle ne contiendrait aucune condition d'utilisation relative aux additifs alimentaires.

Révisions proposées à certains titres des Listes des additifs alimentaires autorisés

La Direction des aliments propose également de mettre à jour le titre de certaines des Listes des additifs alimentaires autorisés. Ces changements garantiraient l'utilisation d'une terminologie moderne et sont en cohérence avec des termes similaires employés par l'Australie et la Nouvelle-Zélande³, l'Union européenne (UE)⁴, les États-Unis d'Amérique⁵ et le Codex⁶; cependant, ils ne visent pas à modifier la portée des Listes.

Aperçu des révisions proposées

La Direction des aliments propose de réviser les titres des six des quinze listes, tel que décrit dans le tableau ci-dessous. De plus amples détails sur les révisions proposées pour chaque titre sont fournis dans les sections suivant le tableau.

Titres actuels en anglais	Titres révisés proposés en anglais	Titres actuels en français	Titres révisés proposés en français
<i>List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents</i>	<i>List of Permitted Flour Treatment Agents</i>	<i>Liste des agents autorisés de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes</i>	<i>Liste des agents autorisés de traitement des farines</i>
<i>List of Permitted Glazing or Polishing Agents</i>	<i>List of Permitted Glazing Agents</i>	<i>Liste des agents de satinage ou de glaçage autorisés</i>	<i>Liste des agents d'enrobage autorisés</i>
<i>List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses</i>	<i>List of Permitted Food Additives with Other Purposes of Use</i>	<i>Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées</i>	<i>Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres buts de l'emploi</i>
<i>List of Permitted pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and</i>	<i>List of Permitted Acidity Regulators</i>	<i>Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction</i>	<i>Liste des régulateurs de l'acidité autorisés</i>

³ « Australia New Zealand Food Standards Code (FSANZ) » – Annexe 14 – « Technological purposes performed by substances used as food additives » : <https://www.legislation.gov.au/Details/F2016C00193>.

⁴ Annexe I du Règlement (CE) n o 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&from=FR#d1e32-29-1>.

⁵ « Code of Federal Regulations (CFR) », Titre 21, Chapitre I, Section de chapitre B, Partie 170: 21 CFR 170.3 Définitions: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-170>.

⁶ *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* du Codex (CXG 36-1989): https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B36-1989%252FCXG_036f.pdf

Titres actuels en anglais	Titres révisés proposés en anglais	Titres actuels en français	Titres révisés proposés en français
<i>Water Correcting Agents</i>		<i>acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés</i>	
N/A	N/A	<i>Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés</i>	<i>Liste des agents séquestrants autorisés</i>
<i>List of Permitted Carrier or Extraction Solvents</i>	<i>List of Permitted Solvents</i>	<i>Liste des solvants de support ou d'extraction autorisés</i>	<i>Liste des solvants autorisés</i>

Révisions proposées au titre de la *Liste des agents autorisés de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*

Les additifs alimentaires répertoriés dans la [*Liste des agents autorisés de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*](#) sont définis dans l'[*Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*](#) ; il s'agit notamment de ceux qui agissent sur la farine ou la pâte pour améliorer les propriétés de manipulation de la pâte, la qualité de la cuisson ou la couleur des produits de boulangerie. Ces additifs alimentaires sont classés comme « agents de traitement des farines » par le Codex et l'UE, ou comme « agents de traitement de la farine » (*flour treating agents*) aux États-Unis. La Direction des aliments propose donc de simplifier le titre de cette liste en remplaçant les mots « blanchiment, de maturation ou pour conditionner la pâte » par « traitement des farines ». Le nouveau titre serait donc « *Liste des agents autorisés de traitement des farines* » en français et « *List of Permitted Flour Treatment Agents* » en anglais. La définition actuelle des additifs alimentaires inscrits dans cette liste ne serait pas révisée.

Révisions proposées au titre de la *Liste des agents de satinage ou de glaçage autorisés*

Les additifs alimentaires répertoriés dans la [*Liste des agents de satinage ou de glaçage autorisés*](#) sont définis dans l'[*Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de satinage ou de glaçage*](#) ; il s'agit notamment de ceux qui, lorsqu'ils sont appliqués sur la surface externe d'un aliment, lui confèrent un aspect brillant ou fournissent un revêtement protecteur. Ces additifs alimentaires sont classés comme « agents de glaçage » par l'Australie et la Nouvelle-Zélande, le Codex et l'UE ou comme « agents de finition de surface » (*surface-finishing agents*) par les États-Unis. La Direction des aliments propose de simplifier le titre de cette liste en anglais en supprimant les mots « or Polishing ». Le nouveau titre serait donc « *List of Permitted Glazing Agents* » en anglais. La définition actuelle des additifs alimentaires inscrits dans cette liste ne serait pas révisée.

En ce qui concerne le titre français de cette Liste, les mots « glaçage » ou « satinage » semblent être utilisés au Canada uniquement pour désigner les « glazing agents » ou les « polishing agents », en anglais, utilisés comme additifs alimentaires. Ces additifs alimentaires sont classés comme « agents d'enrobage » en français

par le Codex et l'UE, et leurs définitions dans le Codex⁷ et établies par l'UE⁸ correspondent à la définition canadienne. Le mot « enrobage » peut être traduit par « coating » en anglais. Cependant, le mot « coating » en anglais n'est pas utilisé par le Canada ou d'autres organismes de réglementation ou juridictions⁹ pour désigner les additifs alimentaires figurant dans la Liste des agents de satinage ou de glaçage autorisés. Par conséquent, par souci d'uniformité et de simplicité, la Direction des aliments propose de supprimer les mots « de satinage ou de glaçage » et de les remplacer par « d'enrobage ». Le nouveau titre en français serait « Liste des agents d'enrobage autorisés ». La définition actuelle des additifs alimentaires inscrits dans cette liste ne serait pas révisée.

Révisions proposées au titre de la Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées

La Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées comprend les additifs alimentaires employés dans des buts qui ne figurent dans aucune autre des 14 Listes des additifs alimentaires autorisés. Par souci de cohérence avec l'en-tête de la colonne 4 révisée, la Direction des aliments propose de remplacer les mots « d'autres utilisations acceptées » par les mots « d'autres buts de l'emploi ». Le nouveau titre serait donc « Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres buts de l'emploi » en français et « List of Permitted Food Additives with Other Purposes of Use » en anglais.

Révisions proposées au titre de la Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés

Les additifs alimentaires répertoriés dans la Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés sont définis dans l'Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents rajusteurs du pH, substances à réaction acide ou agents correcteurs de l'eau ; il s'agit notamment de ceux qu'on utilise pour modifier ou contrôler l'acidité ou l'alcalinité d'un aliment ou pour empêcher un aliment de se dessécher. Les « substances à réaction acide » constituent une classe fonctionnelle spécifique à certains additifs alimentaires nécessaires dans la poudre à pâte, qui est un aliment normalisé¹⁰. Conformément à l'article B.03.001 du Règlement, une substance à réaction acide désigne l'une ou n'importe quelle association des substances suivantes : (a) l'acide lactique ou ses sels ; (b) l'acide tartrique ou ses sels ; (c) les sels acides de l'acide phosphorique ; et (d) les composés acides de l'aluminium. Ces substances sont généralement considérées comme des régulateurs d'acidité lorsqu'elles sont utilisées dans des aliments autres que la poudre à pâte. Enfin, hormis son utilisation dans le titre de la Liste ou dans le titre de l'AMM correspondante, la classe fonctionnelle « agents correcteurs de l'eau » n'était mentionnée que dans l'ancienne norme pour la bière¹¹. Ces substances étaient utilisées dans la fabrication de la bière pour ajuster le pH de l'eau.

⁷ « Agent d'enrobage: Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur. »

[<https://www.fao.org/gsfonline/reference/techfuncs.html?lang=fr>]

⁸ « Les « agents d'enrobage » (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice. » [<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj/fra>]

⁹ L'Australie et la Nouvelle-Zélande, le Codex, l'UE et les États-Unis.

¹⁰ La norme pour la poudre à pâte est énoncée à l'article B.03.002 du Règlement.

¹¹ Avant sa modernisation en mai 2019, la norme pour la bière énoncée à l'article B.02.130 du Règlement mentionnait expressément que la bière pouvait contenir des agents d'ajustement du pH et de correction de l'eau. La norme actuelle sur la bière fait maintenant généralement référence aux « additifs alimentaires visés par une

L’Australie et la Nouvelle-Zélande, le Codex et l’UE ont classé les substances utilisées pour modifier ou contrôler l’acidité ou l’alcalinité d’un aliment à titre de « régulateurs d’acidité », tandis qu’aux États-Unis, elles sont classées en tant qu’« agents de contrôle du pH » (*pH control agents*). L’Australie et la Nouvelle-Zélande, le Codex, l’UE et les États-Unis ont tous classé les substances utilisées pour empêcher un aliment de se dessécher comme des « humectants ». Par conséquent, la Direction des aliments propose de remplacer les mots « agents d’ajustement du pH, substances réagissant aux acides, et agents de correction de l’eau » par « régulateurs de l’acidité ». Le nouveau titre serait donc « *Liste des régulateurs de l’acidité autorisés* » en français et « *List of Permitted Acidity Regulators* » en anglais. La définition des additifs alimentaires compris dans cette liste serait mise à jour pour se lire ainsi : « additifs alimentaires utilisés pour modifier ou contrôler l’acidité ou l’alcalinité d’un aliment ». De nombreux additifs alimentaires utilisés comme humectants sont en fait répertoriés dans la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d’autres utilisations acceptées](#), et leurs utilisations demeureraient dans cette liste.

Révisions proposées au titre français de la *Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés*

Le titre de la Liste en anglais utilise uniquement les mots « sequestering agents », tandis que le titre de la Liste en français utilise les mots « agents chélateurs ou séquestrants » (c.-à-d., « chelating or sequestering agents » en anglais). Comme les mots « chelating » et « sequestering » sont similaires et que le mot « chelating » n’est pas utilisé dans le titre anglais de la Liste, la Direction des aliments propose de simplifier le titre de la Liste en français en supprimant les mots « chélateurs ou », comme indiqué ci-dessus. Le nouveau titre en français serait « *Liste des agents séquestrants autorisés* ».

Révisions proposées au titre de la *Liste des solvants de support ou d’extraction autorisés*

Les additifs alimentaires répertoriés dans la [Liste des solvants de support ou d’extraction autorisés](#) sont définis dans l’[Autorisation de mise sur le marché d’additifs alimentaires comme solvants de support ou d’extraction](#); il s’agit notamment de ceux qu’on utilise pour dissoudre, diluer, extraire, disperser, livrer ou autrement modifier physiquement un composant, un ingrédient, un additif alimentaire ou un autre aliment, sans exercer aucun autre effet par lui-même. Ces additifs alimentaires sont classés comme « supports » par le Codex et l’UE ou comme « solvants et véhicules » (*solvents and vehicles*) par les États-Unis. La Direction des aliments propose de simplifier le titre de cette liste en supprimant les mots « de support ou d’extraction ». Le nouveau titre serait « *Liste des solvants autorisés* » en français et « *List of Permitted Solvents* » en anglais. La définition actuelle des additifs alimentaires inscrits dans cette liste ne serait pas révisée.

Justification

Dans le cadre de la Feuille de route, Santé Canada s’est engagé à apporter des modifications au Règlement pour remédier à un certain nombre d’irritants et d’obstacles de longue date à l’innovation pour l’industrie alimentaire, et pour introduire plus de flexibilité et d’agilité à la réglementation alimentaire du Canada. Sous le thème « Réglementation claire, agile et adaptée », Santé Canada s’est engagé à remanier progressivement la réglementation sur les aliments, notamment en rationalisant les dispositions relatives aux additifs

autorisation de mise en marché et figurant aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* publiées sur le site Web de Santé Canada ».

alimentaires¹². Les changements proposés à la structure des Listes des additifs alimentaires autorisés et aux titres de certaines listes sont cohérents avec l'objectif de cette initiative.

Mise en œuvre et application

Cette proposition ne vise aucunement à modifier la portée des Listes des additifs alimentaires autorisés, ni à modifier les additifs alimentaires actuellement autorisés. Par conséquent, elle n'a aucun impact sur la mise en œuvre ou l'application de la loi.

Coordonnées

Pour obtenir plus de renseignements ou soumettre des commentaires au sujet de cette proposition, veuillez vous adresser au :

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

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Courriel : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca

Si vous communiquez par courriel, veuillez inscrire les mots « **modernisation des listes d'additifs (NOP-0038)** » dans la ligne d'objet de votre courriel. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **02 février 2022**, soit pendant 50 jours à compter de la date de cette publication.

¹² On trouve cet engagement dans le Plan prospectif de la réglementation du Ministère, dans le cadre de son initiative pour « [Moderniser la réglementation des aliments pour permettre aux Canadiens de se procurer des aliments novateurs et salubres](#) ».