



Document d'information et d'avis annonçant la proposition de Santé Canada d'autoriser le recours au dicarbonate de diméthyle comme agent de conservation dans le vin et les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées

25 octobre, 2012

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



Document d'information et d'avis annonçant la proposition de Santé Canada d'autoriser le recours au dicarbonate de diméthyle comme agent de conservation dans le vin et les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées

Résumé :

Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire portant sur le recours au dicarbonate de diméthyle (DMDC) comme agent de conservation en concentration maximale de 250 parties par million (ppm) dans diverses boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées et de 200 ppm dans le vin. Les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées comprennent des produits tels que les thés prêts-à-boire, les boissons pour sportifs aromatisées aux fruits, les boissons énergisantes et les boissons gazeuses aromatisées.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques publiées soutiennent l'innocuité et l'efficacité du DMDC lorsqu'il est utilisé conformément à la demande. Par conséquent, Santé Canada entend modifier la partie 3 de la liste des agents de conservation autorisés en ajoutant l'article suivant dans la liste :

Modification proposée à la partie 3 de la liste des agents de conservation autorisés

Additifs	Permis dans ou sur	Limites de tolérance et autres conditions
Dicarbonate de diméthyle	(1) Boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées	(1) 250 ppm
	(2) Vin	(2) 200 ppm

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 DMDC utilisé conformément à la description ci-dessus. L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques, toxicologiques et techniques de la proposition.

Bien que cette substance chimique ne puisse maîtriser la croissance de tous les microorganismes, par exemple de certains types d'ascospores thermorésistantes et barorésistantes de moisissures thermorésistantes, la Direction des aliments de Santé Canada a conclu que les données soumises montrent l'efficacité du DMDC contre la levure, certains types de bactéries putréfiantes et fermentescibles telles que *Lactobacillus* et les moisissures, y compris les champignons thermorésistants aptes à survivre à la pasteurisation. De plus, lorsque le DMDC est utilisé dans le vin, la quantité de sulfites ajoutés (une substance dont l'ajout au vin à titre d'agent de conservation antimicrobien est déjà autorisé) peut être réduite puisque l'effet synergique des sulfites et du DMDC contre les bactéries et la levure dans le vin de divers degrés d'acidité a été démontré.

Document d'information et d'avis annonçant la proposition de Santé Canada d'autoriser le recours au dicarbonate de diméthyle comme agent de conservation dans le vin et les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées

Le DMDC produit son effet technique immédiatement après son ajout à la boisson ou au vin, et ce, en inactivant les enzymes microbiennes, mais après plusieurs heures, il est hydrolysé en méthanol et en dioxyde de carbone. Par conséquent, en l'absence d'une exposition alimentaire au DMDC, une exposition potentielle à des substances issues de l'hydrolyse du DMDC a été envisagée. Afin d'élaborer leur évaluation de l'exposition, les scientifiques de la Direction des aliments de Santé Canada ont utilisé les données sur l'apport alimentaire et pris en compte d'autres sources alimentaires potentielles de ces substances. Ils ont conclu que le faible degré d'exposition à ces produits d'hydrolyse découlant de l'utilisation du DMDC ne susciterait pas de préoccupations sur le plan toxicologique.

La Direction des aliments de Santé Canada a aussi examiné l'exposition potentielle à une impureté présente dans le DMDC et à des produits de réaction éventuels qui pourraient se former lorsque le DMDC est ajouté aux boissons. Les très faibles concentrations de ces substances pouvant être présentes dans les boissons par suite du recours au DMDC comme agent de conservation n'ont soulevé aucune préoccupation sur le plan toxicologique.

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, les scientifiques de la Direction des aliments de Santé Canada sont d'avis que les données démontrent l'innocuité du recours au DMDC conformément aux conditions d'utilisation énoncées dans la demande, soit en concentration maximale de 250 ppm dans les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées et de 200 ppm dans le vin. Par conséquent, le Ministère propose de permettre le recours au DMDC conformément à la description figurant dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents :

- Puisque l'utilisation dans le vin, auquel une norme de composition s'applique (article B.02.100 [S] du Titre 2 du *Règlement sur les aliments et drogues*), est visée par la demande, une consultation ciblée au sujet de l'acceptabilité de la proposition a été menée auprès de l'association des vignerons du Canada (Canadian Vintners Association [CVA]). Cette dernière, suite à une consultation auprès de ses membres, ne s'oppose pas à l'utilisation du DMDC dans le vin tel que proposé.
- L'utilisation proposée du DMDC s'harmonise avec la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires*, laquelle comporte une disposition visant le recours au dicarbonate de diméthyle dans les « *boissons aromatisées à base d'eau* », y compris les « *boissons pour sportifs* » et les *boissons « énergétiques »* ou « *électrolytes* » et les *boissons concentrées* jusqu'à la limite maximale de 250 mg/kg, et de 200 mg/kg dans le vin produit à partir de raisin.

Document d'information et d'avis annonçant la proposition de Santé Canada d'autoriser le recours au dicarbonate de diméthyle comme agent de conservation dans le vin et les boissons non alcoolisées à base d'eau non normalisées

Coordonnées :

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

Bureau d'innocuité des produits chimiques
251, promenade Sir Frederick Banting
Pré Tunney, IA : 2203B
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : bc-s-bipc@hc-sc.gc.ca

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « *dicarbonate de diméthyle* » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'à **23:59 h HNE, le 23 décembre 2012**, 60 jours à compter de la date de cette publication.