



Proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à un nouvel additif alimentaire, les mannoprotéines de levures, pour empêcher la formation de cristaux dans le vin

Avis de proposition - *Listes des additifs alimentaires autorisés*

6 janvier 2015

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



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*. 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 Santé Canada. 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 a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire sollicitant l'approbation du recours aux mannoprotéines de levures, en une limite de tolérance de 0,04 % (400 parties par million), pour empêcher la formation de cristaux de tartrate acide de potassium dans le vin.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques publiées soutiennent l'innocuité et l'efficacité des mannoprotéines lorsqu'elles sont utilisées à cette fin. Par conséquent, Santé Canada entend modifier la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées](#) en y ajoutant l'article figurant ci-dessous.

Modification proposée à la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement 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
Y.1	Mannoprotéines de levures	Vin	Empêcher la formation de cristaux	0,04 %

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 des mannoprotéines de levures utilisées conformément à la description figurant dans le tableau ci-dessus. L'évaluation a porté sur les aspects toxicologiques, chimiques, microbiologiques et techniques de la proposition.

Proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à un nouvel additif alimentaire, les mannoprotéines de levures, pour empêcher la formation de cristaux dans le vin

Le vin, dans son état normal, est sursaturé de tartrate acide de potassium en concentrations importantes. Pendant la conservation du vin, ce tartrate peut former des cristaux et se précipiter, laissant ainsi un dépôt indésirable au fond de la bouteille. Les mannoprotéines de levures stabilisent ces cristaux et préviennent ce phénomène.

Dans le vin, les cristaux de tartrate acide de potassium ne comportent pas de risques pour la santé. Toutefois, leur présence influe sur l'apparence du vin et son acceptabilité par les consommateurs. En étant autorisée à recourir aux mannoprotéines de levures, l'industrie du vin disposerait d'une solution de rechange à la fois efficace et efficiente aux autres techniques de stabilisation (p. ex., stabilisation à froid, recours à l'acide métatartrique ou à la carboxyméthylcellulose sodique) actuellement utilisées.

Les mannoprotéines constituent une grande famille de composés naturels contenus dans la paroi cellulaire de la levure de boulangerie (*Saccharomyces cerevisiae*). Elles sont formées de chaînes de polysaccharides fixées aux protéines et aux peptides par liaisons covalentes et non covalentes (c.-à-d., ioniques). Le mécanisme précis au moyen duquel les mannoprotéines empêchent la formation de cristaux dans le vin est inconnu. Toutefois, il semble qu'elles se lieraient aux cristaux de tartrate qui se développent au site de nucléation, prévenant ainsi la croissance des cristaux pour donner lieu à des complexes mannoprotéines-tartrate qui demeurent en solution dans le vin.

Le fait que les mannoprotéines se forment de façon naturelle dans le vin à la suite de l'utilisation de levures pendant la fermentation est connu. Toutefois, la durée du procédé de vinification ne permet pas aux mannoprotéines d'atteindre des concentrations qui peuvent empêcher la précipitation des cristaux de tartrate. La quantité de mannoprotéines qui doit être ajoutée au vin dépend donc des quantités de mannoprotéines et de tartres qui s'y trouvent naturellement.

Les mannoprotéines qui doivent être utilisées dans la fabrication du vin sont extraites de manière enzymatique de la levure de boulangerie non génétiquement modifiée (*Saccharomyces cerevisiae*). L'extraction est suivie de plusieurs étapes de filtration et de traitement thermique.

Les mannoprotéines sont des composants naturels d'aliments comme le vin, la bière, les pains et les pâtisseries parce qu'elles sont issues de levures qui servent à fabriquer ces aliments. Elles sont également présentes dans l'extrait de levure utilisé en qualité d'ingrédient alimentaire. Ainsi, les mannoprotéines de levures font déjà partie de l'alimentation de la population canadienne. L'évaluation de l'innocuité réalisée par Santé Canada n'a soulevé aucune préoccupation sur les plans toxicologique, microbiologique ou allergène quant à l'utilisation, dans le vin, de mannoprotéines extraites de la levure de boulangerie pour prévenir la formation de cristaux.

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que les données soutiennent l'innocuité des mannoprotéines de levures lorsqu'elles sont utilisées conformément aux conditions d'utilisation énoncées dans le tableau ci-dessus. Par

conséquent, le Ministère propose de permettre le recours aux mannoprotéines de levures tel que décrit dans le tableau.

Autres renseignements pertinents

Aux États-Unis, un avis de GRAS (*generally recognized as safe* : généralement reconnu inoffensif) visant les mannoprotéines issues de la levure de boulangerie (GRN 000284) a été soumis à la Food and Drug Administration (FDA) le 6 mars 2009 aux fins d'un examen. Dans sa lettre de réponse du 28 août 2009, la FDA n'a soulevé aucune objection au sujet de la détermination du statut de GRAS des mannoprotéines issues de la levure de boulangerie par le demandeur souhaitant les utiliser en qualité d'agents stabilisants dans les vins en des teneurs allant de 50 à 400 milligrammes par litre (mg/l) afin d'empêcher la précipitation d'acide tartrique.

L'Australie et la Nouvelle-Zélande autorisent le recours aux mannoprotéines de levures aux fins de traitement visant la stabilisation du vin en une limite de tolérance de 400 mg/kg (ppm).

Les mannoprotéines de levures peuvent être ajoutées aux vins vendus au sein de l'Union européenne pour assurer leur stabilité tartrique et protéique comme le prévoient les pratiques œnologiques en vertu du Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission (Annexe 1A, point 35).

Les mannoprotéines de levures ne sont pas répertoriées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA).

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 généralement acceptées](#). Cette entrée en vigueur sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur [le site Web de Santé 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 ses règlements afférents.

Coordonnées

Pour de plus amples informations ou pour soumettre des commentaires concernant cette proposition, veuillez communiquer avec :

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

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

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

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments,](#)
[Direction générale des produits de santé et des aliments](#)

Proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à un nouvel additif alimentaire, les mannoprotéines de levures, pour empêcher la formation de cristaux dans le vin

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **mannoprotéines de levures** » dans le champ du sujet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **21 mars 2015**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.