



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la gomme de tamarin comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés

Avis de proposition – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence : [NOP/ADP-0026]

15 août 2017

Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Products and Food Branch



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 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 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.

Santé Canada a reçu une demande sollicitant l'autorisation d'utiliser un additif alimentaire, la gomme de tamarin, comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant. Les aliments dans lesquels son utilisation est prévue correspondent aux mêmes aliments ou aux aliments des mêmes catégories que ceux dans lesquels il est permis d'ajouter de la gomme de caroube, de même que dans le mince meat et la gelée (indication du fruit).

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité de la gomme de tamarin lorsqu'elle est utilisée à ces fins. Par conséquent, Santé Canada entend modifier la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#) en y ajoutant les articles présentés dans le tableau ci-dessous.

Modification à la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés*

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
T.2A	Gomme de tamarin	(1) Achards (<i>relish</i>); cornichons à la moutarde; crème; gelée de (nom du fruit) avec pectine; lait écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait (indication de	(1) Bonnes pratiques industrielles

Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la gomme de tamarin comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; mincemeat; sauce à salade; sauce vinaigrette	
		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème	(2) 0,5 % conformément aux exigences des articles B.08.051 et B.08.052
		(3) Mélange pour crème glacée	(3) 0,5 %. Si l'on emploie de la cellulose microcristalline, d'autres agents stabilisants ou les deux, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(4) Mélange pour lait glacé	(4) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres agents stabilisants, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(5) Margarine réduite en calories	(5) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant dans cette liste, sauf la gélatine et la lécithine, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(6) Sorbet laitier	(6) 0,75 %. Si l'on emploie d'autres agents stabilisants, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,75 %
		(7) Crème sure	(7) 0,5 %. Si l'on emploie d'autres additifs alimentaires figurant sur cette liste, sauf les monoglycérides, mono et diglycérides et le phosphate disodique, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %
		(8) Aliments non normalisés	(8) Bonnes pratiques industrielles
		(9) Fromage à la crème;	(9) 0,5 %, seule ou en combinaison avec les

Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de la gomme de tamarin comme agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans des aliments non normalisés et certains aliments normalisés

Article	Colonne 1 Additif	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	additifs alimentaires dont il est question aux sous-alinéas ou divisions ci-dessous, conformément aux conditions d'utilisation prescrites à l'égard de ceux-ci : B.08.035.(1)b)(iv), B.08.037.(1)b)(v), B.08.038.(1)b)(v)(A), B.08.039.(1)b)(v)(A), B.08.041.3.(1)b)(v)(A), B.08.041.4.(1)b)(v)(A), B.08.041.6.(1)b)(v), B.08.041.7.(1)b)(v) et B.08.041.8.(1)b)(v)

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 de la gomme de tamarin utilisée conformément à la description figurant dans le tableau ci-dessus. L'évaluation a tenu compte des renseignements relatifs aux aspects chimiques, microbiologiques, nutritionnels et toxicologiques de la gomme de tamarin ainsi que de son efficacité aux fins visées par la demande.

La gomme de tamarin, aussi connue sous le nom de *polysaccharides de graines de tamarin* et de *gomme de graines de tamarinier*, est obtenue à partir de la graine du tamarinier (*Tamarindus indica* L), lequel est cultivé en climat subtropical et tropical. La gomme de tamarin est principalement constituée du polysaccharide hydrosoluble nommé *galactoxyloglucane* obtenu par extraction à partir de la graine du tamarinier. Le galactoxyloglucane est constitué d'une chaîne linéaire de (1→4)-β-D-glucane partiellement remplacée par des chaînes latérales de (1→6)-α-D-xylopyranose et de β-D-galactopyranosyl liées avec (1→2)-α-D-xylopyranose en (1→6) aux résidus de glucose. Dans la gomme de tamarin, le rapport en poids de ses trois constituants de sucre (glucose, xylose et galactose) correspond environ à 3:2:1, respectivement.

Les données présentées ont démontré que, dans la mesure où les bonnes pratiques industrielles sont observées, la gomme de tamarin peut être fabriquée de façon à satisfaire avec constance aux caractéristiques techniques établies par le fabricant, y compris en matière de plomb, d'arsenic et d'agents pathogènes microbiens. En général, ces caractéristiques techniques s'harmonisent avec celles établies sur le plan international à l'égard de plusieurs autres additifs, y compris d'autres gommes de source végétale.

Les utilisations de la gomme de tamarin dont l'autorisation est sollicitée ne suscitent aucune préoccupation sur le plan nutritionnel ou microbiologique.

Les données toxicologiques ont démontré que la gomme de tamarin n'est pas absorbée dans la circulation générale et qu'elle n'est pas davantage dégradée par les enzymes digestives, ce qui élimine toute exposition systémique à celle-ci. En l'absence d'une telle exposition, la probabilité que la gomme de tamarin provoque une réaction allergique est considérée comme négligeable.

Toutefois, les bactéries présentes dans le côlon donnent lieu à la fermentation de la gomme de tamarin, la transformant en sucres individuels et en acides gras à courte chaîne. Ces produits de dégradation correspondent à des constituants normaux de l'alimentation et, une fois absorbés, ils sont intégrés aux processus métaboliques normaux. Il ne s'agit pas d'allergènes.

La stabilité de la gomme de tamarin a été démontrée en diverses conditions, et ce, en comparant des données sur sa thermorésistance, sa résistance aux acides, sa résistance aux cycles gel-dégel et sa résistance au sel à celles de deux gommes dont l'utilisation est déjà autorisée, soit la gomme de guar et la gomme de xanthane. Les données remises à Santé Canada ont démontré que la gomme de tamarin est à tout le moins aussi efficace que la gomme de guar et la gomme de xanthane lorsqu'il s'agit de stabiliser la viscosité. De plus, les données issues de certains essais (p. ex., visant la résistance aux acides et la résistance aux cycles gel-dégel) ont montré que la gomme de tamarin pourrait se révéler plus efficace que celles-ci.

Des données ont été fournies sur le degré de maintien de la forme, de prévention de la synérèse (expulsion du liquide d'un gel) et de formation de gel ainsi que sur l'effet de stabilisation des cristaux de glace dans les aliments fabriqués en utilisant la gomme de tamarin, et ce, selon la matrice alimentaire. Les données présentées ont permis de démontrer l'efficacité de la gomme de tamarin à titre d'agent émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant.

La gomme de tamarin sera utilisée en remplacement d'autres gommes qu'il est permis d'utiliser, par exemple la gomme de caroube, la gomme de guar, la gomme d'acacia, la gomme sterculia (karaya), la gomme adragante et la gomme de xanthane, ou en combinaison avec ces dernières. À l'égard de plusieurs des aliments normalisés pour lesquels l'autorisation d'utiliser la gomme de tamarin a été sollicitée, une limite de tolérance numérique est proposée afin que les exigences des normes de composition pertinentes soient respectées. Cependant, à l'égard de certains aliments normalisés et des aliments non normalisés, autoriser l'utilisation de la gomme de

tamarin conformément à la limite de tolérance des bonnes pratiques industrielles (BPI), comme indiqué dans le tableau, assurera une flexibilité équivalente sur le plan de la teneur à celle accordée à l'égard de ces autres gommages dont l'utilisation conforme aux BPI est permise dans les aliments non normalisés et dans certains aliments normalisés visés par la demande.

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 de la gomme de tamarin lorsqu'elle est utilisée conformément aux conditions d'utilisation énoncées dans le tableau ci-dessus. Par conséquent, le Ministère propose de permettre le recours à la gomme de tamarin conformément à la description figurant dans ce tableau.

Autres renseignements pertinents

Aux États-Unis, la gomme de tamarin correspond à un ingrédient GRAS auto-affirmé (*Generally Recognized as Safe* ou généralement reconnu inoffensif)¹ lorsqu'utilisée comme agent épaississant, stabilisant, émulsifiant ou gélifiant dans diverses catégories d'aliments en une teneur de 0,2 % à 1,5 %.

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires qui ne font pas l'objet de normes en vertu de la Partie B du Règlement, tel que la gomme de tamarin, 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 des 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* qui est un recueil contenant 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. Au moment de la publication du présent avis de proposition, aucune de ces sources ne comportait de spécifications à l'égard de la gomme de tamarin. Toutefois, l'évaluation de l'établissement éventuel de spécifications à l'égard de la gomme de tamarin se trouve au calendrier du JECFA cette année. Jusqu'à ce que des spécifications soient établies en vertu du FCC ou par le JECFA, la gomme de tamarin satisfaisant à celles présentées à Santé Canada par le fabricant est considérée comme acceptable.

Mise en œuvre et application

Les modifications proposées entreront en vigueur le jour de leur publication dans la [Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés](#). Cette entrée en vigueur

¹ Lettre de réponse de la Food and Drug Administration (FDA) à l'avis de GRAS n° GRN 000503 : <https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/ucm413748.htm>.

sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur [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 obtenir de plus amples renseignements ou soumettre des commentaires au sujet de 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

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire « **Gomme de tamarin** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **3 décembre 2017**.