



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de *Lactococcus lactis* DSM 11037 en tant que désoxygénant dans certains produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée et sous vide

Avis de proposition - *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOP/AVP-0021]

20 septembre 2016

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 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 d'autorisation concernant un additif alimentaire sollicitant l'autorisation d'utiliser la bactérie *Lactococcus lactis* (*L. lactis*) DSM 11037 à titre de désoxygénant dans certains produits de viande saumurés non stables à la température ambiante emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques publiées soutiennent l'innocuité et l'efficacité de *L. lactis* DSM11037 lorsqu'elle est utilisée à cette fin. Par conséquent, Santé Canada a l'intention de modifier la [Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées](#) en y ajoutant les articles qui figurent dans le tableau 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 |
|---------|-------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| L.01 | <i>Lactococcus lactis</i> DSM 11037 | Saucisse conservée emballée sous atmosphère modifiée; saucisse conservée emballée sous vide; viande conditionnée ou conservée emballée sous atmosphère modifiée (Titre 14); viande conditionnée ou conservée emballée sous vide (Titre 14); sous-produits de viande conditionnés ou conservés emballés sous atmosphère contrôlé (Titre 14); sous-produits de viande conditionnés ou conservés emballés sous vide (Titre 14) | Agent désoxygénant | Bonnes pratiques industrielles |

* L'ajout de cette entrée de la table, il faudra publication dans la *Gazette du Canada*, Partie II, d'une [modification à l'autorisation de mise en marché de la liste 8](#).

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 *L. lactis* DSM 11037 utilisée conformément à la description figurant dans le tableau ci-dessus. L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques, toxicologiques et chimiques de la proposition.

La bactérie *L. lactis* est consommée de longue date en toute innocuité dans les aliments. La sous-espèce *lactis* est essentielle pour la fabrication de fromage et d'autres produits laitiers fermentés, par exemple, le lait de beurre et la crème sure. *Lactococcus lactis* DSM 11037 est une culture à souche unique obtenue par la sélection d'une mutation d'une souche de type sauvage de la sous-espèce *lactis* de *L. lactis*.

L. lactis DSM 11037 est dotée d'une grande capacité de consommation d'oxygène, et son profil d'acidification est très lent par rapport à celui de la sous-espèce *lactis* de *L. lactis* de type sauvage. Par conséquent, *L. lactis* DSM 11037 peut être utilisée afin de stabiliser la teneur en oxygène tout au long de la durée de conservation des produits de viande conservés emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide. L'emballage sous atmosphère modifiée et sous vide remplace partiellement ou entièrement l'oxygène dans l'emballage. *L. lactis* DSM 11037 est destinée à être utilisée dans les produits de viande saumurés conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide auxquels des nitrites confèrent une couleur rouge. La culture bactérienne contribue au maintien de teneurs exceptionnellement faibles en oxygène dans l'emballage dans le but de ralentir ou de prévenir l'affadissement de la couleur de la viande conservée qui, autrement, surviendrait à cause de la photo-oxydation.

La culture bactérienne doit être vaporisée à la surface des produits de viande cuits et conservés non stables à la température ambiante juste avant leur emballage et elle est mélangée avec d'autres ingrédients pendant la préparation de saucisses crues conservées. Les produits de viande sont soit emballés sous atmosphère modifiée, soit emballés sous vide. Les jambons cuits, les saucisses de Francfort gastronomiques, le saucisson de Bologne fait de viande rouge, la mortadelle, le saucisson de bière, le saucisson demi-sec cuit et la chipolata font partie de ces produits. Tous les produits de viande visés par cette proposition font l'objet de normes de composition exposées au titre 14 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Les renseignements évalués par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité de *L. lactis* DSM 11037 lorsqu'elle est utilisée aux fins et dans les conditions exposées dans le tableau ci-dessus. Le requérant a décrit le processus visant à s'assurer de l'intégrité génétique et physiologique soutenue du microorganisme ainsi qu'il a présenté les spécifications garantissant l'innocuité microbiennes visant à maîtriser la pureté de chaque lot de *L. lactis* DSM 11037. Il a aussi soumis l'information indiquant que le microorganisme ne résiste pas à un éventail d'antibiotiques et confirmant l'absence d'éléments génétiques transposables liés à la résistance

aux antimicrobiens. En se fondant sur sa lignée, *L. lactis* DSM 11037 n'est pas considérée comme un agent pathogène, et les résultats des analyses indiquent qu'elle ne produit pas d'amine biogène dans les aliments auxquels elle est ajoutée.

Autres renseignements pertinents

Le requérant a informé la Direction des aliments que la préparation de *L. lactis* DSM 11037 est conforme aux exigences générales en matière de sécurité alimentaire prévues par la réglementation de l'Union européenne (UE), y compris les règlements concernant les critères microbiologiques des aliments, et que cette préparation est vendue dans l'UE pour une utilisation dans des produits de viande non stables à la température ambiante emballés sous atmosphère modifiée ou sous vide dans le but de prévenir la décoloration de la viande.

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

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **Lactococcus lactis** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **3 décembre 2016**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.