

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/N/CAN/84
28 avril 2000

(00-1715)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais/
français

NOTIFICATION

1.	Membre de l'Accord adressant la notification: <u>CANADA</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:
2.	Organisme responsable: Ministère de la Santé
3.	Produits visés (prière d'indiquer le(s) numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC, les numéros de l'ICS peuvent aussi être indiqués, le cas échéant). Lysozyme Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable: Non cité.
4.	Intitulé et nombre de pages du texte notifié: Modification proposée au Règlement sur les aliments et drogues (1122 – Lysozyme) (pages 1204-1206)
5.	<p>Teneur: Santé Canada a reçu une demande visant à modifier le <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> de manière à permettre l'utilisation d'une nouvelle enzyme, le lysozyme de blanc d'oeuf, dans la fabrication des fromages affinés à moyen et à long terme. L'utilisation de lysozyme préviendrait la formation de gaz résultant de la fermentation de l'acide butyrique par les souches de bactéries <i>Clostridium</i>, particulièrement le <i>Clostridium tyrobutyricum</i>. La formation de gaz entraîne des effets indésirables tels que des défauts de texture, des goûts et des odeurs désagréables et la fragmentation du bloc de fromage.</p> <p>Des études poussées ont permis de déterminer que l'utilisation du lysozyme de blanc d'oeuf dans la production de fromage est sécuritaire. De plus, les données ont démontré que le lysozyme arrivait à prévenir la formation de gaz au cours de la production de fromage et assurait une meilleure qualité du produit.</p> <p>Actuellement, l'utilisation de cette enzyme n'est pas prévue dans les tableaux des additifs alimentaires en vertu du titre 16 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>. Il est donc proposé de modifier ledit règlement de manière à inclure l'utilisation du lysozyme de blanc d'oeuf dans la production de fromage à une limite conforme aux bonnes pratiques industrielles.</p>
6.	Objectif et raison d'être: <input checked="" type="checkbox"/> innocuité des produits alimentaires, <input type="checkbox"/> santé des animaux, <input type="checkbox"/> préservation des végétaux, <input type="checkbox"/> protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes, <input type="checkbox"/> protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites
7.	Il n'existe pas de norme, directive ou recommandation internationale <input checked="" type="checkbox"/> . S'il existe une norme, directive ou recommandation internationale, en donner la référence correcte et indiquer brièvement en quoi le texte notifié est différent:

8.	Documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: Gazette du Canada, Partie I, 15 avril 2000 (Disponible en anglais et français)
9.	Date projetée pour l'adoption: Non cité.
10.	Date projetée pour l'entrée en vigueur: Non cité.
11.	Date limite pour la présentation des observations: 29 juin 2000 Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: [] autorité nationale responsable des notifications, [X] point national d'information ou adresse, numéro de téléfax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:
12.	Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: [] autorité nationale responsable des notifications, [X] point national d'information ou adresse, numéro de téléfax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme: