



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents

Autorisation de mise en
marché d'additifs
alimentaires comme
agents de blanchiment, de
maturation, ou pour
conditionner les pâtes

SOR/2012-203

DORS/2012-203

Current to June 10, 2013

À jour au 10 juin 2013

Last amended on October 25, 2012

Dernière modification le 25 octobre 2012

Published consolidation is evidence

OFFICIAL STATUS OF CONSOLIDATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

31. (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

...

Inconsistencies in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

NOTE

This consolidation is current to June 10, 2013. The last amendments came into force on October 25, 2012. Any amendments that were not in force as of June 10, 2013 are set out at the end of this document under the heading “Amendments Not in Force”.

Codifications comme élément de preuve

CARACTÈRE OFFICIEL DES CODIFICATIONS

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1^{er} juin 2009, prévoient ce qui suit :

31. (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

[...]

Incompatibilité — règlements

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

NOTE

Cette codification est à jour au 10 juin 2013. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 25 octobre 2012. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 10 juin 2013 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

TABLE OF PROVISIONS

Section	Page
Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents	
INTERPRETATION	1
1 Definitions	1
EXEMPTIONS	1
2 Food	1
3 Food additives	2
COMING INTO FORCE	2
*4 Coming into force	2

TABLE ANALYTIQUE

Article	Page
Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes	
DÉFINITIONS ET INTERPRÉTATION	1
Définitions	1
EXEMPTIONS	1
Aliments	1
Additifs alimentaires	2
ENTRÉE EN VIGUEUR	2
Entrée en vigueur	2

Registration
SOR/2012-203 October 3, 2012

FOOD AND DRUGS ACT

Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents

The Minister of Health, pursuant to subsections 30.3(1)^a and 30.5(1)^a of the *Food and Drugs Act*^b, issues the annexed *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents*.

Ottawa, October 2, 2012

LEONA AGLUKKAQ
Minister of Health

Enregistrement
DORS/2012-203 Le 3 octobre 2012

LOI SUR LES ALIMENTS ET DROGUES

Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes

En vertu des paragraphes 30.3(1)^a et 30.5(1)^a de la *Loi sur les aliments et drogues*^b, la ministre de la Santé délivre l'*Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*, ci-après.

Ottawa, le 2 octobre 2012

La ministre de la Santé
LEONA AGLUKKAQ

^a S.C. 2012, c. 19, s. 416

^b R.S., c. F-27

^a L.C. 2012, ch. 19, art. 416

^b L.R., ch. F-27

MARKETING AUTHORIZATION FOR FOOD ADDITIVES THAT MAY BE USED AS BLEACHING, MATURING OR DOUGH CONDITIONING AGENTS

INTERPRETATION

Definitions

“bleaching, maturing or dough conditioning agent”
“agent de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes”

“List”
“Liste”

Food and Drug Regulations

Same meaning

- 1.** (1) The following definitions apply in this Marketing Authorization.

“bleaching, maturing or dough conditioning agent” means a food additive that acts on flour or dough to improve dough handling properties or baking quality or colour of bakery products.

“List” means the *List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents* published by the Department of Health on its website, as amended from time to time.

(2) Unless otherwise indicated, a reference in the List to a provision or division is a reference to a provision or division of Part B of the *Food and Drug Regulations*.

(3) Words and expressions used in the List have the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*.

EXEMPTIONS

Food

- 2.** (1) When a bleaching, maturing or dough conditioning agent that is set out in column 1 of the List is added to a food that is set out in column 2, the food is exempt from the application of paragraphs 4(1)(a) and (d) and sections 6 and 6.1 of the *Food and Drugs Act* and sections B.01.042, B.01.043 and B.16.007, as applicable, of the *Food and Drug Regulations*, in respect of the use or presence of the agent only, if the amount of the agent does not exceed the maximum level of use for that food that

AUTORISATION DE MISE EN MARCHÉ D'ADDITIFS ALIMENTAIRES COMME AGENTS DE BLANCHIMENT, DE MATURATION, OU POUR CONDITIONNER LES PÂTES

DÉFINITIONS ET INTERPRÉTATION

- 1.** (1) Les définitions qui suivent s’appliquent à la présente autorisation.

«agent de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes» Additif alimentaire qui agit sur les farines ou les pâtes pour faciliter leur manipulation ou pour améliorer la cuisson ou la couleur des produits de boulangerie.

«Liste» La *Liste des agents autorisés de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes*, publiée par le ministère de la Santé sur son site Web, avec ses modifications successives.

(2) Sauf indication contraire, les renvois à des dispositions et à des titres dans la Liste sont des renvois à des dispositions et à des titres de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*.

(3) Les termes utilisés dans la Liste s’entendent au sens de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*.

EXEMPTIONS

Definitions

« agent de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes »
“bleaching, maturing or dough conditioning agent”

« Liste »
“List”

Règlement sur les aliments et drogues

Terminologie

Aliments

- 2.** (1) Dans le cas où l’agent de blanchiment, de maturation, ou pour conditionner les pâtes figurant à la colonne 1 de la Liste est ajouté à un aliment figurant à la colonne 2, l’aliment est soustrait à l’application des alinéas 4(1)a) et d) et des articles 6 et 6.1 de la *Loi sur les aliments et drogues* et des articles B.01.042, B.01.043 ou B.16.007, selon le cas, du *Règlement sur les aliments et drogues*, uniquement en ce qui concerne l’utilisation ou la présence de l’agent, si la quantité d’agent n’excède

“Good
manufacturing
practice”

Labelling or
packaging
requirement

Food additives

Coming into
force

is set out in column 3 and if any other condition that is set out in that column is met.

(2) When the words “good manufacturing practice” appear in column 3, the exemption applies if the amount of the agent that is added to the food in manufacturing and processing does not exceed the amount required to accomplish the purpose for which it has been added and if any other condition that is set out in that column is met.

(3) Subsection (1) does not exempt a food for which a standard is prescribed in Part B of the *Food and Drug Regulations* from the application of any labelling or packaging requirement that is set out in the standard.

3. A bleaching, maturing or dough conditioning agent that is set out in column 1 of the List is exempt from the application of section B.16.100 of the *Food and Drug Regulations* if, at the time of sale, all of the other requirements in those Regulations that apply in respect of the agent are met.

COMING INTO FORCE

***4.** This Marketing Authorization comes into force on the day on which section 416 of the *Jobs, Growth and Long-term Prosperity Act*, chapter 19 of the Statutes of Canada, 2012, comes into force but if the Marketing Authorization is registered after that day, it comes into force on the day on which it is registered.

* [Note: Authorization in force October 25, 2012, see SI/2012-84.]

pas la limite de tolérance figurant à la colonne 3 pour cet aliment et si toute autre condition figurant à cette colonne est respectée.

(2) Dans le cas où la mention « bonnes pratiques industrielles » figure à la colonne 3, cette exemption s’applique si la quantité d’agent, ajoutée à l’aliment en cours de fabrication et de conditionnement, ne dépasse pas la quantité requise pour parvenir aux fins pour lesquelles l’agent a été ajouté et si toute autre condition figurant à cette colonne est respectée.

(3) Le paragraphe (1) n’a pas pour effet de soustraire un aliment qui fait l’objet d’une norme établie dans la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues* à l’application de toute exigence concernant l’étiquetage ou l’empaquetage prévue par cette norme.

3. L’agent de blanchiment, de maturité, ou pour conditionner les pâtes figurant à la colonne 1 de la Liste est soustrait à l’application de l’article B.16.100 du *Règlement sur les aliments et drogues* si, au moment de la vente, l’ensemble des autres exigences applicables à l’égard de cet agent dans ce même règlement sont respectées.

« Bonnes
pratiques
industrielles »

Exigences —
étiquetage et
empaquetage

Additifs
alimentaires

Entrée en
vigueur

ENTRÉE EN VIGUEUR

***4.** La présente autorisation entre en vigueur à la date d’entrée en vigueur de l’article 416 de la *Loi sur l’emploi, la croissance et la prospérité durable*, chapitre 19 des Lois du Canada (2012), ou, si elle est postérieure, à la date de son enregistrement.

* [Note: Autorisation en vigueur le 25 octobre 2012, voir TR/2012-84.]