

DEPARTMENT OF HEALTH**FOOD AND DRUGS ACT***Food and Drug Regulations — Amendments*

Interim Marketing Authorization

Provision currently exists in the *Food and Drug Regulations* for the use of carbon dioxide for carbonation of beverages and for a variety of other purposes in foods. Health Canada has received a submission to permit the use of carbon dioxide as a pH-adjusting agent in milk used for cheese production. Evaluation of available data supports the effectiveness and safety of this use for carbon dioxide.

This use of carbon dioxide will benefit industry by providing an alternative and more efficient method for the production of cheese, thus improving yield and productivity.

Therefore, it is the intention of Health Canada to amend the *Food and Drug Regulations* to permit the optional addition of carbon dioxide as a pH-adjusting agent in the production of (naming the variety) cheese in an amount consistent with good manufacturing practice.

As a means to improve the responsiveness of the regulatory system, an Interim Marketing Authorization (IMA) is being issued to permit the immediate use of carbon dioxide as indicated above while the regulatory process to formally amend the Regulations is undertaken.

February 12, 1998

J. Z. LOSOS, M.D.
Assistant Deputy Minister
Health Protection Branch

[9-1-o]

MINISTÈRE DE LA SANTÉ**LOI SUR LES ALIMENTS ET DROGUES***Règlement sur les aliments et drogues — Modifications*

Autorisation de mise en marché provisoire

Le *Règlement sur les aliments et drogues* autorise actuellement l'usage du dioxyde de carbone pour la gazéification des boissons et pour diverses autres applications alimentaires. Santé Canada a reçu une demande pour que soit autorisé l'usage du dioxyde de carbone comme rajusteur de pH dans le lait utilisé dans la production de fromage. L'évaluation des données disponibles appuie l'efficacité et l'innocuité de cet usage du dioxyde de carbone.

Cette utilisation du dioxyde de carbone sera avantageuse pour l'industrie en lui fournissant une méthode alternative et plus efficace pour la production de fromage, ce qui améliorera le rendement et la productivité.

Santé Canada se propose donc de modifier le *Règlement sur les aliments et drogues* afin d'autoriser l'addition facultative de dioxyde de carbone comme rajusteur de pH dans la production de fromage (indication de la variété) en quantités compatibles avec les bonnes pratiques industrielles.

Dans le but d'améliorer la souplesse du système de réglementation, le Ministère émet une autorisation de mise en marché provisoire (AMP) permettant l'utilisation immédiate du dioxyde de carbone conformément aux indications ci-dessus, pendant que le processus de modification du Règlement suit son cours.

Le 12 février 1998

Le sous-ministre adjoint
Direction générale de la protection de la santé
D^r J. Z. LOSOS

[9-1-o]