

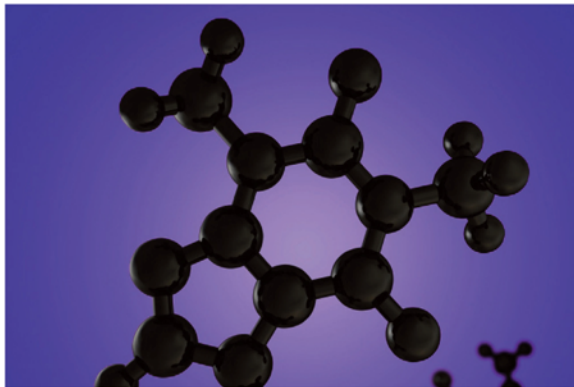


Salubrité des aliments Plan d'action

RAPPORT

Enquêtes ciblées 2010-2011

Allergènes



Gluten dans les épices moulues

TS-CHEM-10/11

SOMMAIRE	2
1. INTRODUCTION.....	3
1.1. PLAN D’ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES	3
1.2. ENQUÊTES CIBLÉES	3
1.3. LOIS ET RÈGLEMENTS	4
2. ENQUÊTE SUR LES ALLERGÈNES	4
2.1. JUSTIFICATION	4
2.2. DANGER : GLUTEN.....	5
2.3. RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS.....	5
2.4. LIMITES.....	6
2.5. MÉTHODOLOGIE.....	6
3. RÉSULTATS ET DISCUSSION	6
3.1. RÉSULTATS GÉNÉRAUX	6
4. CONCLUSION	8
5. RÉFÉRENCES.....	11

Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) a pour objectif de moderniser et d'améliorer le système de salubrité des aliments du Canada. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des études ciblées sont effectuées en vue de déceler des dangers précis dans divers aliments.

Les épices moulues sont d'utilisation courante dans les ménages canadiens. La gamme d'épices utilisée au Canada s'est accrue avec l'introduction d'une multitude d'aliments ethniques dans la population.

L'enquête sur le gluten dans les épices moulues avait principalement pour objectif :

- de recueillir des renseignements de base sur la présence du gluten dans les épices moulues;
- de cerner les préoccupations en matière de salubrité des aliments concernant la présence de gluten dans les épices moulues.

En tout, 268 échantillons d'épices moulues, contenant une seule épice à la fois, ont été analysés afin d'y déceler la présence de gluten. Les épices moulues qui ont été prélevées sont visées par la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement d'application et ne doivent pas renfermer d'autres ingrédients. L'ajout d'une source de gluten, telle que la farine, pose un risque pour la santé des personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten.

Parmi les 268 échantillons analysés, 63 (24 %) contenaient des concentrations mesurables de gluten se situant entre 5 ppm et 20 000 ppm. La majorité des échantillons (62) renfermaient un taux de gluten qui ne poserait pas de risque chez une personne sensible. Un échantillon de macis contrevenait à la Loi et Règlement sur les aliments et drogues et a été rappelé.

1. Introduction

1.1. Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

En 2007, le gouvernement du Canada a lancé une initiative quinquennale en réponse à un accroissement du nombre de rappels de produits et aux préoccupations concernant la salubrité des aliments. Cette initiative, le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (PAASPAC), vise à moderniser et à améliorer le système de réglementation de la salubrité des aliments. Le PAASPAC regroupe de multiples partenaires qui s'efforcent d'assurer la salubrité des aliments que consomment les Canadiens.

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) de l'ACIA est un volet du PAASPAC annoncée par le gouvernement du Canada. Le but du PAASPA est de définir et de limiter les risques dans l'approvisionnement alimentaire, d'améliorer les mesures de contrôle des aliments produits importés et produits au pays ainsi que d'identifier les importateurs et les fabricants. Le PAASPA vise également à assurer l'application par des mesures préventives et l'intervention rapide en cas d'échec de ces mesures.

Le PAASPA comprend douze principaux secteurs d'activité, dont celui de la cartographie des risques et de la surveillance de base. Le principal objectif de ce secteur consiste à mieux cerner, évaluer et classer les dangers possibles au chapitre de la salubrité des aliments grâce à la cartographie des risques, à la collecte de renseignements et à l'analyse des aliments offerts sur le marché canadien. Les études ciblées servent à vérifier la présence et à déterminer le niveau d'un danger précis dans les aliments déterminés. Les études ciblées portent principalement sur le 70% d'aliments canadiens et importés qui sont réglementés exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues* et qui sont généralement désignés comme étant des produits non agréés par le gouvernement fédéral.

1.2. Enquêtes ciblées

Les enquêtes ciblées servent à déterminer si divers aliments posent des risques précis; elles sont destinées à s'ajouter aux programmes réguliers et aux activités d'inspection habituelles de l'ACIA. Elles sont conçues pour répondre à des questions précises sur les dangers liés à des aliments. En général, elles ont pour objet d'évaluer la fréquence et l'ampleur des risques précis pour des aliments ciblés, souvent au moyen d'épreuves visant un segment particulier de la population (soit les consommateurs souffrant d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire).

La présente enquête ciblée visait à déterminer si le gluten est présent dans les épices moulues individuelles. Les épices moulues individuelles préemballées ne doivent pas

renfermer d'autres ingrédients. Les épices peuvent être intentionnellement adultérées avec de la farine, qui contient du gluten, pour accroître les gains économiques. Elles peuvent aussi contenir du gluten en raison de la contamination croisée, par exemple, si les épices sont emballées avec de l'équipement ayant servi à emballer un produit contenant de la farine qui n'a pas été bien nettoyé. On s'attend à ce que les épices moulues individuelles ne contiennent pas de gluten, la présence non soupçonnée de gluten peut poser un risque pour la santé des personnes sensibles.

L'enquête vise à recueillir des renseignements de base sur la présence du gluten dans les épices moulues. Les données recueillies permettront d'évaluer la conformité de ces produits avec la réglementation canadienne et indiqueront si l'on doit assurer un suivi auprès de l'industrie est requis.

1.3. Lois et règlements

La *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) est le texte législatif qui régit la vente des aliments au Canada. Dans la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, il est stipulé que l'ACIA a la responsabilité de faire respecter les restrictions sur la production, la vente, la composition et le contenu des aliments et des produits alimentaires, tel que souligné dans la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et son règlement d'application.

Les épices vendues sous la forme d'épices moulues individuelles préemballées ne doivent pas renfermer d'autres ingrédients selon le Titre 7 du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD). Si une épice renferme du gluten, elle peut poser un risque pour la santé des personnes sensibles et contrevenir au paragraphe 5(1) de la LAD. Ces produits peuvent donc être assujettis à la prise de mesures réglementaires par l'ACIA.

2. Enquête sur les allergènes

2.1. Justification

Les épices moulues individuelles ne sont pas susceptibles de renfermer d'autres ingrédients, la présence de gluten peut être attribuée à de mauvaises pratiques de fabrication ou la dilution commerciale de l'épice. Bien que la présence de gluten dans une épice moulue individuelle ne pose pas de risque pour la majorité des Canadiens, la consommation de gluten peut contribuer à des problèmes de santé immédiats et chroniques pour les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten.

Le principal objectif de cette enquête est d'obtenir des renseignements de base sur la présence de gluten dans les épices moulues individuelles préemballées. Les données recueillies aideront à déterminer si la présence de gluten dans les épices moulues constitue une source de préoccupation en matière de salubrité des aliments.

2.2. Danger : gluten

La maladie cœliaque est une maladie digestive dans laquelle la consommation de gluten (une protéine du blé, du seigle et de l'orge) cause des dommages à l'intestin grêle qui en retour entraîne l'incapacité d'absorber les éléments nutritifs des aliments consommés.^{1 2} Les symptômes de la maladie cœliaque varient et peuvent inclure l'anémie, la diarrhée, la perte de poids, la fatigue, l'irritabilité, les crampes et le gonflement.³ La sensibilité au gluten est le terme employé pour décrire les personnes qui réagissent à la consommation de gluten sans être atteintes de la maladie cœliaque.³ Les symptômes de la sensibilité au gluten peuvent inclure les douleurs abdominales, les maux de tête et la fatigue.³ La maladie cœliaque touche environ 1 % de la population et vise tous les groupes d'âge.^{4, 5, 6}

Les personnes atteintes de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten doivent éviter tous les aliments renfermant du gluten, notamment le blé, l'orge, le seigle et leurs hybrides par croisement (p. ex., le triticale).^{2,4} Il n'y a pas de remède pour la maladie cœliaque ou la sensibilité au gluten, et la stratégie la plus importante d'une personne atteinte de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten, ou d'une personne qui choisit des aliments pour une personne atteinte de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten, consiste à éviter le gluten.

2.3. Répartition des échantillons

L'enquête ciblait un éventail d'épices moulues : piment de la Jamaïque, anis, poivre noir, cardamome, cayenne, cannelle, clou de girofle, coriandre, cumin, fenugrec, gingembre, macis, marjolaine, moutarde, muscade, origan, paprika, sauge, thym, curcuma, poivre blanc. Les épices mélangées ou entières n'étaient pas ciblées dans l'enquête. Des échantillons ont été recueillis selon leur disponibilité en 2010 dans de grands magasins de détail ainsi que chez de petits détaillants et des détaillants d'aliments ethniques. Aucune marque particulière n'a été ciblée. Au total, 268 échantillons ont été prélevés. La répartition des échantillons par type de produit est présentée dans le tableau 1. Les échantillons de macis en comportaient deux issus du même lot; ces deux échantillons ont été considérés comme étant un seul pour éviter de compter ce résultat deux fois dans l'analyse.

Tableau 1. Répartition des échantillons par type et origine*

Type d'échantillon	D' origine canadienne	Importés	Total global
Piment de la Jamaïque	2	10	12
Anis	-	3	3
Poivre noir	-	15	15
Cardamome	1	12	13
Cayenne	-	15	15
Cannelle	5	9	14
Clou de girofle	1	21	22
Coriandre	4	3	7

Cumin	-	15	15
Fenugrec	-	10	10
Gingembre	-	15	15
Macis	-	12	12
Marjolaine	2	12	14
Moutarde	3	7	10
Muscade	-	15	15
Origan	-	3	3
Paprika	3	12	15
Sauge	-	15	15
Thym	-	15	15
Curcuma	-	15	15
Poivre blanc	2	12	14
Total global	23	245	268

* Les produits canadiens peuvent avoir été transformés (p. ex. moulus) et/ou emballés au Canada à partir d'ingrédients importés.

2.4. Limites

En tout, 268 échantillons d'épices moulues ont été prélevés et analysés en 2010-2011. Les échantillons ont tous été achetés de divers magasins de détail à succursales multiples au Canada. Entre trois et vingt-deux échantillons de chaque épice ont été recueillis, ce qui signifie un petit nombre d'échantillons pour chaque épice visée par cette enquête. Les données recueillies dans le cadre de la présente enquête visent à donner un aperçu des denrées ciblées et pourraient mettre en évidence les secteurs problématiques qui doivent faire l'objet d'une enquête plus approfondie.

2.5. Méthodologie

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire tiers agréé. Les laboratoires tiers sont accrédités à la norme ISO/IEC 17025, Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais (ou par une norme de remplacement du Conseil canadien des normes [CCN]).

Les échantillons ont été analysés pour détecter la présence de protéines de gluten au moyen de la méthode RIDASCREEN Gliadin, dont le seuil de déclaration est de 5 parties par million (ppm) de protéines solubles.

3. Résultats et discussion

3.1. Résultats généraux

En tout, 268 échantillons d'épices moulues ont été analysés pour vérifier la présence de gluten. La répartition des échantillons contaminés est fournie au Tableau 2, et est plus détaillée à l'annexe I. Parmi les 268 échantillons analysés, 63 (24 %) contenaient des concentrations détectables de gluten. Sur les 23 échantillons de produits canadiens

analysés, 5 (22 %) contenaient des traces détectables de gluten alors que 58 (24 %) des 245 échantillons importés renfermaient des concentrations détectables de gluten.

Il est interdit d'ajouter du gluten aux épices moulues individuelles préemballées. Elles ne devraient donc pas renfermer du gluten; la présence inattendue de gluten peut poser des risques pour la santé des personnes sensibles. Divers facteurs sont pris en considération pour évaluer si un aliment pose un risque pour la santé. La quantité d'aliment dangereux, dans ce cas-ci le gluten, qu'une personne ingèrerait dans un repas normal est un facteur principal. Pour les épices moulues individuelles, une portion est relativement petite, soit d'environ 0,5 g.⁷

En consultation avec Santé Canada, il a été déterminé que 62 (97 %) des échantillons d'épices ayant des traces détectables de gluten ne posaient pas de risques pour les personnes sensibles. Un échantillon de macis contrevenait à la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Ce produit a été rappelé.

Le macis renfermait le plus haut taux de gluten détecté; l'évaluation de ce produit a permis de déterminer qu'il y a une probabilité raisonnable que l'aliment ne soit pas susceptible d'avoir un effet néfaste sur la santé des personnes sensibles. Le produit a été rappelé.

Tableau 2 : Répartition des échantillons contaminés au gluten

Type d'échantillon	Nombre d'échantillons positifs	D'origine canadienne	Importés
Piment de la Jamaïque	0	0	0
Anis	2	0	2
Poivre noir	1	0	1
Cardamome	2	0	2
Cayenne	1	0	1
Cannelle	0	0	0
Clou de girofle	6	1	5
Coriandre	7	4	3
Cumin	8	0	8
Fenugrec	6	0	6
Gingembre	2	0	2
Macis	3	0	3
Marjolaine	1	0	1
Moutarde	1	0	1
Muscade	0	0	0
Origan	1	0	1
Paprika	0	0	0
Sauge	10	0	10
Thym	11	0	11

Curcuma	0	0	0
Poivre blanc	1	0	1
Total global	63	5	58

4. Conclusion

Parmi les 268 échantillons analysés pour détecter la présence de gluten, 63 renfermaient des concentrations supérieures à 5 ppm. Il a été déterminé que la majorité d'entre eux (62) ne représentaient aucun risque pour les personnes susceptibles. Un échantillon de macis, n'était pas conforme à la Loi et Règlement sur les aliments et drogues. Le taux de conformité observé dans le cadre de cette enquête était supérieur à 99 %.

La présente enquête portait sur une taille restreint d'échantillons, mais a permis de réaliser l'objectif de recueillir des renseignements de base sur la présence interdite de gluten dans les épices. L'enquête fournit la preuve que les épices moulues peuvent renfermer de faibles concentrations de gluten. Il est interdit d'ajouter des sources de gluten aux épices moulues individuelles préemballées. Il incombe au fabricant ou à l'importateur de veiller à ce que de bonnes pratiques de fabrication soient en place pour éviter la contamination croisée des épices moulues avec du gluten.

Annexe I

Type d'échantillon et quantité de gluten détectée

Type d'échantillon	D'origine canadienne /importé	Gluten (ppm)
Anise	Importé	9,3
Anise	Importé	15
Poivre noir	Importé	9,1
Cardamome	Importé	5,7
Cardamome	Importé	11
Cayenne	Importé	10
Clou de girofle	Importé	10
Clou de girofle	Canadien	14
Clou de girofle	Importé	24
Clou de girofle	Importé	57
Clou de girofle	Importé	73
Clou de girofle	Importé	590
Coriandre	Canadien	7,8
Coriandre	Importé	11
Coriandre	Importé	14
Coriandre	Canadien	33
Coriandre	Importé	38
Coriandre	Canadien	150
Coriandre	Canadien	260
Cumin	Importé	18
Cumin	Importé	31
Cumin	Importé	31
Cumin	Importé	32
Cumin	Importé	33
Cumin	Importé	37
Cumin	Importé	38
Cumin	Importé	49
Fenugrec	Importé	8,6
Fenugrec	Importé	13
Fenugrec	Importé	14
Fenugrec	Importé	18
Fenugrec	Importé	20
Fenugrec	Importé	39
Gingembre	Importé	5
Gingembre	Importé	11
Macis	Importé	8,3
Macis	Importé	83
Macis	Importé	3000-20000
Marjolaine	Importé	6,7
Moutarde	Importé	5,2
Origan	Importé	5,7
Sauge	Importé	5,3
Sauge	Importé	5,4
Sauge	Importé	5,4
Sauge	Importé	6,6
Sauge	Importé	6,7
Sauge	Importé	8,1

Type d'échantillon	D'origine canadienne /importé	Gluten (ppm)
Sauge	Importé	14
Sauge	Importé	17
Sauge	Importé	21
Thym	Importé	5,3
Thym	Importé	5,6
Thym	Importé	10
Thym	Importé	10
Thym	Importé	12
Thym	Importé	14
Thym	Importé	19
Thym	Importé	20
Thym	Importé	21
Thym	Importé	24
Thym	Importé	26
Poivre blanc	Importé	32

5. Références

¹ Counts, D. R., et V.S. Sierpina (2006). Celiac Disease/Gluten intolerance. *Explore*, 2(1): 43-45.

² Haboubi, N., et S. Jones (2007). Coeliac disease. from A to Z. *Expert Opin. Ther. Patents*, 7(7): 799-817.

³ Association canadienne de la maladie coeliaque, *About Gluten Sensitivity* [en ligne] consulté le 27 janvier 2012. <http://www.celiac.ca/index.php/gluten-sensitivity/about-gluten-sensitivity/>

⁴ Guandalini, S. et C. Newland (2011). Differentiating Food Allergies from Food Intolerances. *Current Gastroenterology Reports. In press*: 1-9.

⁵ Hischenhuber, C., R.Crevel, B. Jarry, M. Mäkis, D.A. Moneret-Vautrin, A. Romano, R. Troncone, R. Ward (2006). Article de synthèse : safe amounts of gluten for patients with wheat allergy or celiac disease. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*. 23: 559-575.

⁶ Santé Canada. *La maladie cœliaque – Le lien au gluten* [en ligne]. (2010) Consulté le 27 octobre 2010, http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/securit/gluten_conn-lien_gluten-fra.pdf.

⁷ *Règlement sur les aliments et drogues*, Annexe M. Quantités de référence. [en ligne] (2012) Consulté le 20 janvier 2012. http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-353.html