

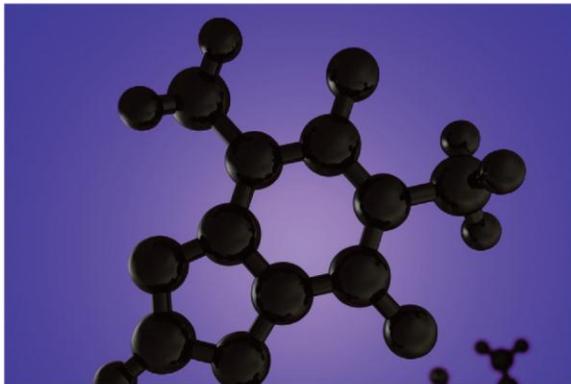


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Études ciblées, 2010-2011

Allergènes



Présence de sulfites dans les raisins frais

Études ciblées – CHIMIE 2010-2011

SOMMAIRE	2
1 INTRODUCTION	3
1.1 PLAN D'ACTION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES	3
1.2 ÉTUDES CIBLÉES	3
1.3 LOIS ET RÈGLEMENTS	4
2 ÉTUDE SUR LES ALLERGÈNES.....	5
2.1 JUSTIFICATION	5
2.2 DANGER : PRÉSENCE DE SULFITES	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS.....	6
2.4 LIMITES.....	6
2.5 MÉTHODOLOGIE.....	7
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION.....	7
4 CONCLUSION.....	7
5 RÉFÉRENCES	8

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 au Canada. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des études ciblées sont effectuées afin d'analyser divers aliments en vue de déceler certains dangers.

Le principal objectif de l'étude ciblée de 2010-2011 sur la présence de sulfites dans les raisins frais est de :

- Recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration de sulfites dans les raisins frais.

La présence de sulfites sur les raisins frais est permise par l'article B 11.001.1 provenant du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD). Les données de cette étude donneront une indication de la concentration de résidus de sulfites dans et sur les raisins vendus au détail. Au total, 329 échantillons de raisins frais ont subi des analyses pour le dépistage de sulfites. Parmi les échantillons analysés, 328 échantillons avaient des concentrations de sulfites inférieures à 10 parties par million (ppm) et un échantillon s'est révélé positif quant à la présence de sulfites (plus de 10 ppm).

Bien que l'utilisation de sulfites sur les aliments soit autorisée, le producteur n'est pas tenu d'indiquer au gouvernement du Canada si, oui ou non, ses raisins ont été traités. Par conséquent, il est impossible de savoir si les échantillons de raisins recueillis ont été préalablement traités aux sulfites. Lorsque les raisins sont emballés d'une façon qui exige une étiquette, la présence de sulfites doit être déclarée. Cependant, la plupart des raisins ne nécessitent pas d'étiquetage. Les personnes sensibles aux sulfites doivent donc savoir qu'il peut rester des résidus de sulfites sur les raisins.

1 Introduction

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

En 2007, le gouvernement du Canada a lancé une initiative de cinq ans pour réagir au nombre croissant de rappels de produits et aux préoccupations concernant la salubrité des aliments. Cette initiative, appelée Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (PAASPAC), a pour but de moderniser et de renforcer le système de réglementation de la salubrité des aliments. L'initiative du PAASPAC réunit de multiples partenaires et vise à assurer la salubrité des aliments destinés aux Canadiens.

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) de l'ACIA constitue un volet du PAASPAC, initiative de plus vaste envergure annoncée par le gouvernement du Canada. Le PAASPA a pour but de définir et de limiter les risques dans l'approvisionnement alimentaire, d'améliorer les mesures de contrôle des aliments produits au pays ou importés et d'identifier les importateurs et les fabricants d'aliments. Le PAASPA vise également à assurer que l'industrie des aliments applique des mesures préventives pour protéger la salubrité de l'approvisionnement alimentaire canadien.

Le PAASPA comprend douze principaux secteurs d'activité, dont la cartographie des risques et la surveillance de base. Le principal objectif de cette dernière est de mieux identifier, évaluer et prioriser les risques potentiels d'insalubrité des aliments en procédant à la cartographie des risques, à la collecte de renseignements et à des analyses des aliments provenant du marché canadien. Les études ciblées sont l'un des outils utilisés pour vérifier la présence et le degré de risque particulier posé par des aliments donnés. Les études ciblées portent principalement sur les aliments généralement désignés comme étant des produits fabriqués dans des établissements non agréés par le gouvernement fédéral, lesquels représentent 70 p. 100 des aliments canadiens et importés visés exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD).

1.2 Études ciblées

Les études 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 collecte de données sur les fruits et légumes

frais constitue l'une des priorités du PAASPA. En outre, il n'y a pas d'activités de surveillance continue en ce qui a trait à la présence de sulfites dans les raisins frais.

Les sulfites, substances contenant du soufre, sont utilisés comme agent de conservation pour empêcher l'altération et la décoloration des produits pendant leur entreposage et leur distribution. Dans le secteur des fruits et légumes frais, le dioxyde de soufre (SO₂) à l'état gazeux est couramment utilisé pour fumiger les raisins afin de les protéger contre la pourriture pendant leur entreposage. Il peut également être utilisé dans le matériel d'emballage pour permettre une libération lente de SO₂ pendant le transport. La présente étude ciblée est axée sur la présence de sulfites dans les raisins frais. À l'heure actuelle, les raisins sont les seuls fruits et légumes non transformés auxquels il est permis d'ajouter des sulfites.

Les renseignements recueillis serviront de données de base sur la présence et la concentration de sulfites dans les raisins frais. Cependant, il est à noter qu'aucun renseignement n'a été obtenu pour déterminer si, oui ou non, les échantillons de raisins ont été traités aux sulfites avant leur analyse.

1.3 Lois et règlements

La LAD est le texte législatif qui régit la vente des aliments au Canada. Conformément à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'ACIA est responsable de l'application des restrictions quant à la production, à la vente, à la composition et au contenu des aliments et des produits alimentaires énoncés dans la LAD et son règlement d'application.

L'utilisation de sulfites dans les aliments, qui est régie en vertu de la LAD, est permise dans certains aliments tels que les agents de conservation, correcteurs d'acidité, additifs alimentaires, agents modifiants de l'amidon, agents de blanchiment et agents de conditionnement des pâtes.

L'article B.11.001.1 du RAD interdit la vente de « fruits ou de légumes frais destinés à être consommés crus à l'exception de raisins frais, s'ils sont additionnés d'anhydride sulfureux ou de ses sels. »¹ Les raisins sont considérés comme des aliments non normalisés en vertu de la LAD et du RAD. La concentration permise de sulfites dans les raisins est de 500 ppm.²

Récemment, Santé Canada a apporté des modifications au RAD afin de renforcer les exigences relatives à l'étiquetage des aliments préemballés vendus au Canada lorsqu'il est question d'allergènes prioritaires, de sources de gluten et de sulfites ajoutés. Le 16 février 2011, Santé Canada a publié ces modifications dans la partie II de la *Gazette du Canada*. Ces dernières exigent que les allergènes alimentaires et les sources de gluten soient déclarés sur les étiquettes des aliments préemballés qui comportent une liste d'ingrédients lorsqu'une protéine, une protéine modifiée ou une fraction protéique d'un allergène alimentaire ou d'une source de gluten est ajoutée à un produit. Les

modifications exigent aussi que l'ajout de sulfites dans un produit préemballé soit indiqué sur l'étiquette. La nouvelle réglementation canadienne concernant l'étiquetage des allergènes alimentaires est entrée en vigueur le 4 août 2012. De plus amples renseignements sur cette réglementation sont affichés sur le site Web de Santé Canada.³

Si les raisins sont emballés d'une façon exigeant une étiquette, la présence de sulfites doit être déclarée. Cependant, la plupart des raisins ne nécessitent pas d'étiquetage. Les personnes sensibles aux sulfites doivent donc savoir qu'il peut rester des résidus de sulfites sur les raisins.

2 Étude sur les allergènes

2.1 Justification

La présence de sulfites dans un aliment ne constitue pas une préoccupation pour la majorité des Canadiens. Cependant, la présence de sulfites peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes qui y sont sensibles. Les sulfites sont ajoutés à certains aliments transformés afin de préserver la couleur, de prolonger la durée de conservation et de prévenir la croissance de microorganismes. Parfois, les sulfites sont aussi utilisés comme agents d'anti-brunissement, agents de blanchiment d'amidon alimentaire et agents technologiques.⁴

Puisque l'utilisation de sulfites sur les raisins frais est autorisée, l'objectif principal de cette étude consiste à recueillir des renseignements de base sur la présence et la concentration de sulfites dans et sur les raisins frais.

2.2 Danger : Présence de sulfites

De véritables réactions allergiques surviennent seulement qu'après une exposition à une protéine allergène. Comme les sulfites ne sont pas des protéines, une réaction aux sulfites est associée à une sensibilité alimentaire et plutôt qu'à une allergie. Cependant, la sensibilité aux sulfites peut entraîner les mêmes symptômes potentiellement mortels qui surviennent durant une réaction allergique.

De 3 à 10 p. 100 des personnes souffrant d'asthme sont sensibles aux sulfites. Les asthmatiques présentent un risque accru de sensibilité aux sulfites et d'autres réactions aux sulfites.^{4, Error! Bookmark not defined.} La réaction peut être minime ou très grave et comprend notamment les symptômes suivants : rougeur au visage, urticaire, vomissements, rythme cardiaque accéléré et évanouissements.⁵ Ces données nous permettent d'estimer qu'au Canada, environ 200 000 personnes sont sensibles aux sulfites.⁶ Il est peu probable que la consommation d'un aliment dont la concentration de sulfites est inférieure à 10 ppm entraîne des réactions chez les individus.^{7, 8}

Il n'existe actuellement aucun remède pour guérir la sensibilité aux sulfites. La stratégie la plus importante que peut adopter une personne sensible aux sulfites, ou une personne qui choisit les aliments pour une personne qui y est sensible, est de les éviter. Les aliments contenant des sulfites doivent être étiquetés adéquatement afin que les consommateurs disposent de renseignements complets et exacts lorsqu'ils choisissent des produits alimentaires. Cependant, étant donné que l'utilisation de sulfites sur les raisins est permise et que l'emballage de raisins n'a pas forcément besoin d'être étiqueté, les personnes sensibles aux sulfites doivent savoir qu'il peut rester des résidus de sulfites sur les raisins frais.

2.3 Répartition des échantillons

Cette étude ciblait une variété de raisins frais, y compris des raisins biologiques et non biologiques rouges, verts, blancs et noirs. Les échantillons ont été recueillis dans les grands magasins de détail de même que chez les détaillants plus petits et les magasins d'aliments ethniques. Les raisins de table et les raisins de cuve étaient ciblés dans le cadre de cette étude. Au total, 329 échantillons ont été prélevés. La répartition des échantillons par type de produit se trouve au tableau 1.

Tableau 1. Répartition des échantillons de raisins recueillis, y compris les raisins canadiens et importés			
Type de raisin	Raisins canadiens	Raisins importés	Raisins dont l'origine n'est pas précisée
Raisins noirs	0	44	-
Raisins blancs	0	4	-
Raisins verts	0	123	2
Raisins de cuve	1	0	-
Raisins rouges	2	131	-
Raisins noirs biologiques	0	2	-
Raisins verts biologiques	0	7	-
Raisins rouges biologiques	0	7	-
Type non précisé	0	4	2
Total	3	322	4

2.4 Limites

Au total, 329 échantillons de raisins frais ont été prélevés et analysés en 2010 et en 2011. Les échantillons ont été achetés à divers magasins de détail à l'échelle nationale. Les données recueillies dans le cadre de cette étude visent à donner un aperçu des produits

ciblés et serviront à donner une indication de la concentration de résidus de sulfites dans et sur les raisins, car l'utilisation de sulfites est permise sur les raisins frais.

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 aux fins de détection de sulfites libres ont été analysés, ainsi que de la partie reproductible de sulfites liés, en utilisant la méthode optimisée Monier-Williams; les sulfites ont été détectés sous forme de dioxyde de soufre (SO₂). Le seuil de déclaration de dioxyde de soufre établi pour la méthode optimisée Monier-Williams de l'AOAC est de 10 ppm. Les résultats inférieurs à ce seuil peuvent être des concentrations de fond naturelles provenant d'autres composés qui libèrent du SO₂ ou provenant de produits de réaction ou de décomposition sous forme de SO₂ lorsqu'ils sont chauffés à reflux. Ainsi, seuls les résultats supérieurs à 10 ppm sont déclarés.

3 Résultats et discussion

Au total, 329 échantillons de raisins frais ont été prélevés et analysés pour le dépistage de sulfites. Parmi les échantillons analysés, 328 échantillons avaient des concentrations non détectables de sulfites (inférieures à 10 ppm) et un échantillon de raisins rouges avait une concentration de SO₂ supérieure à 10 ppm (13,5 ppm). Selon ces résultats de base, il est peu probable que l'utilisation autorisée de sulfites sur les raisins frais ait des conséquences néfastes sur la santé pour les personnes sensibles aux sulfites.

4 Conclusion

Au total, 328 des échantillons de raisins frais analysés avaient des concentrations non détectables de sulfites (inférieures à 10 ppm) et un échantillon de raisins rouges avait une concentration de SO₂ supérieure à 10 ppm (13,5 ppm).

Il est à noter qu'aucun renseignement n'a été obtenu pour déterminer si, les échantillons de raisins ont été traités aux sulfites précédant l'analyse. Cependant, l'étude a permis d'atteindre l'objectif qui consistait à recueillir des renseignements de base sur la présence de sulfites dans et sur les raisins frais vendus au détail tout au long de l'année.

Bien que l'utilisation de sulfites sur les raisins frais soit permise, il est peu probable, selon cette étude, que cette utilisation représente un risque pour la santé d'une personne sensible aux sulfites.

5 Références

-
- ¹ Agence canadienne d'inspection des aliments. Utilisation des sulfites dans les fruits et légumes frais. Avis aux importateurs canadiens de litchis et de longanes frais [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2012, <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/frefra/safsal/sulfitef.shtml>.
- ² Ministère de la Justice. *Règlement sur les aliments et drogues*. [en ligne]. 2012. Consulté le 12 mars 2012, http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-157.html.
- ³ Santé Canada. *Modifications de Santé Canada au projet de réglementation 1220 – Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés* [en ligne]. 2010. Consulté le 27 octobre 2010, <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/proj1220-modifications-fra.php>.
- ⁴ Vally, H., Misso, N.L.A. and V. Madan. (2009) Clinical Effects of Sulphite Additives. *Clinical and Experimental Allergy*. 39: 1643-1651.
- ⁵ Zarkadas, M., Fraser, S., Salminen, J. and A. ham Pong. (1999) Common Allergenic Foods and their Labelling in Canada- A Review. *Canadian Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 4(3):118-141.
- ⁶ Santé Canada. *Projet de réglementation 1220 – Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés Project 1220*. [en ligne]. Consulté le 4 janvier 2012. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/project_1220_rias_eeir-eng.php.
- ⁷ Santé Canada. *Projet de réglementation 1220 – Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés Project 1220*. [en ligne]. Consulté le 4 janvier 2012. http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/project_1220_rias_eeir-eng.php.
- ⁸ Zarkadas, M., Fraser, S., Salminen, J. and A. ham Pong. (1999) Common Allergenic Foods and their Labelling in Canada- A Review. *Canadian Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 4(3):118-141.