

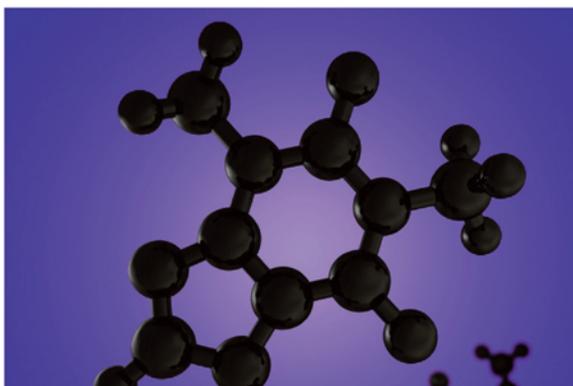


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Enquêtes ciblées de 2010-2011

Allergènes



Sulfites dans les tartinades aux fruits

Enquête ciblée – Chimie TS - 10/11-05

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 ENQUÊTES SUR LES ALLERGÈNES.....	5
2.1 JUSTIFICATION	5
2.2 DANGER : PRÉSENCE NON DÉCLARÉE DE SULFITES	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS	6
2.4 LIMITES	6
2.5 MÉTHODOLOGIE	7
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION.....	7
4. CONCLUSION.....	8
RÉFÉRENCES	9

Sommaire

Le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires (PAASPA) vise à moderniser et à renforcer le système de salubrité des aliments du Canada. Dans le cadre de l'initiative de surveillance accrue du PAASPA, des enquêtes ciblées sont effectuées afin d'évaluer divers aliments en vue de déceler certains dangers.

Voici les principaux objectifs de l'enquête sur la présence non déclarée de sulfites dans les tartinades aux fruits :

- Obtenir des renseignements de base sur la présence et les niveaux de sulfites dans les tartinades de fruits;
- Cerner les risques en matière de salubrité des aliments concernant la présence de sulfites non déclarée dans les tartinades aux fruits.

Au total, 48 tartinades à base de fruits (beurres, confitures, gelées, marmelades et fruits en conserve, entre autres) ont été analysées aux fins de détection de sulfites non déclarés. Les trois échantillons qui contenaient des sulfites font actuellement l'objet d'un suivi par l'ACIA, qui peut se traduire par une enquête sur la salubrité des aliments, y compris une analyse des risques pour la santé effectuée par Santé Canada et un rappel, ou encore un avis envoyé au fabricant ou à l'importateur ou un autre échantillonnage.

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 annoncé 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 études ciblées servent à déterminer si divers aliments posent des dangers 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 dangers 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 mettait l'accent sur la présence non déclarée de sulfites dans les tartinades à base de fruits (beurres, confitures, gelées, marmelades et fruits en conserve, entre autres). Les sulfites peuvent être ajoutés intentionnellement à ces types de produits à titre d'agents de conservation afin de prévenir la détérioration des aliments ou de préserver la couleur de ceux-ci. La présence de sulfites peut aussi résulter d'une contamination croisée (par exemple : un produit contenant des sulfites est fabriqué au moyen du même équipement utilisé pour un produit qui n'en contient pas).¹

Les renseignements recueillis serviront de données de base sur la présence non déclarée et les niveaux de sulfites dans les tartinades aux fruits et permettront de déterminer si un suivi auprès de l'industrie est nécessaire.

1.3 Lois et règlements

La *Loi sur les aliments et drogues* est le fondement juridique qui régit la vente des aliments au Canada. La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* énonce que l'ACIA a la responsabilité de faire respecter les restrictions sur la production, la vente, la composition et le contenu des aliments et produits alimentaires, comme le soulignent la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).

L'utilisation de sulfites dans les aliments, qui est régie en vertu de la LAD et du RAD, est permise dans certains aliments comme agents de conservation, correcteurs d'acidité, additifs alimentaires, agents modifiants de l'amidon, agents de blanchiment et agents de conditionnement des pâtes. Les sulfites ajoutés comme ingrédients ou constituants d'ingrédients doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients, comme l'énoncent les articles B.01.008 et B.01.009 de la LAD et du RAD.

D'après les données scientifiques actuelles, il est improbable que les sulfites détectés dans un produit alimentaire dont la concentration est d'au plus 10 parties par million (ppm) causent une réaction indésirable chez une personne sensible^{2,3,4}. Si des sulfites sont détectés dans un produit alimentaire et à une concentration supérieure à 10 ppm, le produit peut représenter un risque pour la personne sensible et pourrait devoir être déclaré d'après le paragraphe 5(1) de la LAD.

Santé Canada a récemment 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 6 février 2011, Santé Canada a publié ces modifications dans la *Gazette du Canada*, Partie II. Ces dernières exigent que les allergènes alimentaires et les sources de gluten soient indiqués 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 une source de gluten est ajoutée au produit. Les modifications exigent aussi que l'ajout de sulfites dans un produit préemballé soit indiqué sur l'étiquette lorsque la concentration de ceux-ci est d'au moins 10 ppm. Par ailleurs, afin que la

lecture de l'étiquette soit facilitée, les termes « sulfite » ou « agent de sulfitation » devront figurer sur l'étiquette du produit préemballé, que ce soit dans la liste d'ingrédients ou dans l'énoncé « Contient ».

En raison de la complexité des modifications requises en matière d'étiquetage et de la durée de conservation prolongée de certains aliments transformés, Santé Canada a accordé aux fabricants une période de 18 mois suivant la date d'enregistrement des modifications réglementaires pour qu'ils apportent les modifications nécessaires à leurs étiquettes. Santé Canada continue d'encourager l'industrie à déclarer sur les étiquettes des aliments préemballés les allergènes prioritaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés afin que les Canadiens disposent des renseignements dont ils ont besoin pour faire des choix alimentaires éclairés. La nouvelle réglementation canadienne sur l'étiquetage relatif aux allergènes alimentaires entrera en vigueur le 4 août 2012. D'autres renseignements sur la réglementation proposée se trouvent sur le site Web de Santé Canada².

2 Enquêtes sur les allergènes

2.1 Justification

La présence non déclarée de sulfites dans un aliment ne constitue pas une préoccupation pour la majorité des Canadiens. Cependant, la présence non déclarée 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 antibrunissement, agents de blanchiment d'amidon alimentaire et agents technologiques³. Les tartines à base de fruits (beurres, confitures, gelées, marmelades et fruits en conserve, entre autres) peuvent être composées d'ingrédients contenant des sulfites, notamment du jus de fruits et de la pectine¹.

Le principal objectif de cette enquête est d'obtenir des renseignements de base sur la présence et la concentration de sulfites dans les tartines aux fruits. Les données recueillies indiqueront les préoccupations potentielles relatives à la salubrité des aliments concernant la présence non déclarée de sulfites dans les tartines aux fruits.

2.2 Danger : Présence non déclarée de sulfites

De vraies réactions allergiques à des aliments surviennent après une exposition aux protéines allergènes. Les sulfites ne sont pas des protéines; les réactions indésirables aux sulfites présents dans les aliments sont associées à une sensibilité alimentaire non allergique. La sensibilité aux sulfites peut entraîner des symptômes potentiellement mortels qui surviennent durant une réaction allergique.

De 3 à 10 pour cent des personnes souffrant d'asthme sont sensibles aux sulfites; la réaction peut être minime ou très grave⁴. Ces données nous permettent d'estimer qu'au Canada, environ 200 000 personnes sont sensibles aux sulfites². Il est peu probable que la consommation par ces personnes d'un aliment dont la concentration de sulfites est inférieure à 10 ppm entraîne des réactions^{2,4}.

Il n'existe actuellement aucun remède pour guérir la sensibilité aux sulfites. La plus importante stratégie que peut adopter une personne sensible aux sulfites, ou une personne qui choisit les aliments d'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.

2.3 Répartition des échantillons

La présente enquête ciblait une variété de tartinades à base de fruits (confitures, gelées, beurres, fruits en conserve et tartinades, entre autres). Les échantillons ont été prélevés selon leur disponibilité en 2010 et 2011 dans les grands magasins de détail de même que chez les détaillants plus petits et les magasins d'aliments ethniques. Aucune marque particulière n'a été ciblée. Au total, 48 échantillons ont été prélevés. La répartition des échantillons par type de produit se trouve au tableau 1. Faute de renseignements supplémentaires, si les étiquettes déclaraient que les tartinades à base de fruits avaient été préparées pour une entreprise canadienne, il est présumé qu'il s'agissait de produits importés.

Tableau 1 : Répartition des échantillons de tartinades à base de fruits par type

Type d'échantillon	Produit canadien	Produit importé	Total
Beurre	1	1	2
Confiture	4	9	13
Gelée	2	6	8
Marmelade	1	1	2
Fruits en conserve	0	12	12
Tartinade	8	3	11
Totale	16	32	48

2.4 Limites

Au total, 48 échantillons de tartinades à base de fruits ont été prélevés et analysés en 2010 et en 2011. Les échantillons ont été achetés dans divers magasins de détail situés à Ottawa (Ontario). Il s'agit d'un petit échantillonnage comparativement à ce qui est offert aux consommateurs canadiens dans l'ensemble du pays. Les échantillons prélevés dans le

cadre de la présente enquête ne sont pas représentatifs de ce qui est disponible à l'échelle nationale. Les données recueillies dans le cadre de la présente enquête visent à donner un aperçu des produits ciblés et peuvent servir à mettre en évidence les secteurs à risque qui doivent faire l'objet d'une enquête plus approfondie.

2.5 Méthodologie

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire tiers accrédité. Les laboratoires tiers sont accrédités conformément à la norme ISO/IEC 17025 *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essai* ou par une norme de remplacement du Conseil canadien des normes (CCN).

Les échantillons ont été analysés aux fins de détection de sulfites libres en utilisant la méthode optimisée Monier-Williams; les sulfites ont été détectés sous forme de dioxyde de soufre. 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 dioxyde de soufre (SO₂) ou provenant de produits de réaction ou de décomposition sous forme de SO₂ lorsqu'ils sont chauffés à reflux. C'est pourquoi seuls les résultats supérieurs à 10 ppm sont déclarés.

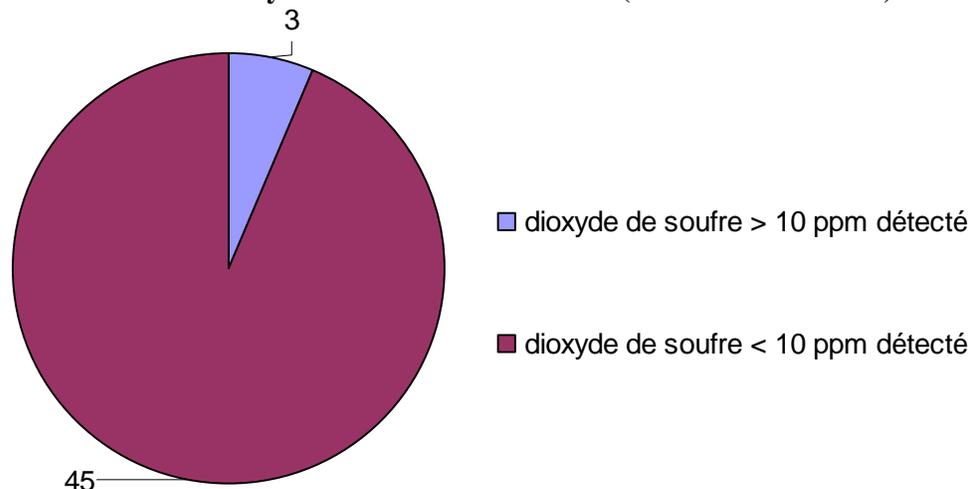
3 Résultats et discussion

Des 48 échantillons de tartinades à base de fruits ayant été analysés, 3 contenaient des concentrations de dioxyde de soufre supérieures à 10 ppm (consulter le tableau 2). Du dioxyde de soufre a été détecté dans 1 échantillon canadien sur 16 (6%) et dans 2 échantillons importés sur 32 (6%).

Tableau 2 : Quantité de dioxyde de soufre détectée (supérieure à 10 ppm) dans les échantillons de tartinades à base de fruits par type d'échantillon et par produit (canadien ou importé)

Type de produit	Produit canadien/importé	Dioxyde de soufre (ppm)	À base de fruits
Beurre	Importé	77,3	Prune
Confiture	Importé	11,5	Coing
Tartinade	Canadien	14,2	Mélange

Figure 1 : Résultats d'analyse de tous les échantillons (détection de sulfites)



Les trois échantillons dont les concentrations de sulfites étaient supérieures à 10 ppm font actuellement l'objet d'un suivi par l'ACIA, qui peut se traduire par une enquête sur la salubrité des aliments, y compris une analyse des risques pour la santé effectuée par Santé Canada et un rappel, ou encore un avis envoyé au fabricant ou à l'importateur ou un autre échantillonnage.

4. Conclusion

Des 48 échantillons de tartines à base de fruits ayant été analysés aux fins de détection de sulfites, trois (6%) contenaient des concentrations de dioxyde de soufre supérieures à 10 ppm. Du dioxyde de soufre a été détecté dans un échantillon canadien sur 16 (6%) et dans 2 échantillons importés sur 32 (6%). D'après les données scientifiques actuelles, les aliments dont la concentration de sulfites est supérieure à 10 ppm pourraient représenter un risque pour les personnes sensibles. Ces échantillons font donc l'objet d'un suivi par l'ACIA à l'heure actuelle.

Le nombre d'échantillons analysés dans le cadre de cette enquête était limité. Toutefois, l'objectif de recueillir des renseignements de base sur la présence non déclarée de sulfites dans les tartines à base de fruits a été atteint.

À partir de ces résultats, il est possible de conclure que les tartines à base de fruits peuvent contenir des sulfites. Si un aliment préemballé contient des sulfites dont la concentration est supérieure à 10 ppm, la liste des ingrédients devrait indiquer cette concentration afin que les personnes sensibles en soient avisées. Si les sulfites ne sont ni un ingrédient intentionnellement ajouté ni un constituant d'un ingrédient et que leur ajout ne peut être contrôlé par l'entremise de bonnes pratiques de fabrication, il faudrait envisager d'utiliser une mise en garde.

Références

¹ Agence canadienne d'inspection des aliments. *Allergies alimentaires courantes. Guide du consommateur : Comment gérer les risques – Sensibilité aux sulfites* (en ligne), (consulté le 4 janvier 2012).

² Santé Canada. *Projet 1220 Étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés* (en ligne), (consulté le 4 janvier 2012). <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/project_1220_rias_eeir-fra.php>

³ Vally, H., Misso, N.L.A. et V. Madan. (2009) Clinical Effects of Sulphite Additives. *Clinical and Experimental Allergy*. 39: 1643-1651

⁴ 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