

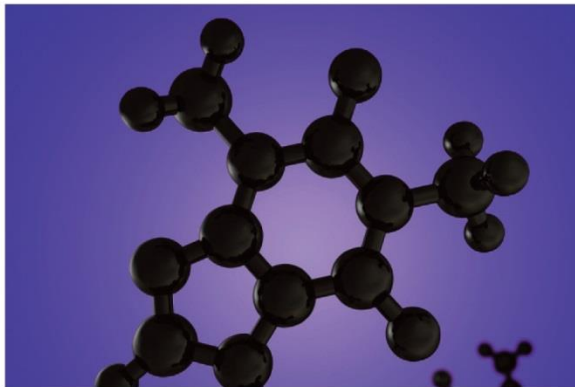


Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires

RAPPORT

Enquêtes ciblées 2012-2013

Allergènes



*Présence de sulfites dans les produits à base de
fruits et légumes*

EC-CHIM-12/13

N° du SGDDI : 4121104

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	5
2.1 JUSTIFICATION	5
2.2 DANGER : SULFITES NON DÉCLARÉS.....	5
2.3 RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS	6
2.4 LIMITES	7
2.5 MÉTHODES	7
3 RÉSULTATS ET DISCUSSION.....	8
4 CONCLUSION	9
5 RÉFÉRENCES	10

Sommaire

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

Les sulfites sont utilisés dans des produits alimentaires comme agent de conservation, notamment pour en préserver la couleur. On en ajoute fréquemment aux produits de fruits et légumes séchés, ainsi que dans les jus, les confitures et les garnitures. Au cours des dernières années, des produits ont été rappelés en raison du risque que posait la présence non déclarée de sulfites pour la santé des personnes qui y sont sensibles. Voici quels étaient les principaux objectifs de l'enquête sur la présence non déclarée de sulfites dans les produits à base de fruits et légumes :

- obtenir des renseignements de base sur la présence et la concentration de sulfites non déclarés dans des produits à base de fruits et légumes;
- cerner les risques pour la salubrité des aliments que pourrait poser la présence non déclarée de sulfites dans des produits à base de fruits et légumes.

Au total, 478 produits à base de fruits et légumes (c'est-à-dire confitures, tartinades, jus et grignotines avec garniture aux fruits) ont été analysés aux fins de détection de la présence non déclarée de sulfites. Des neuf échantillons qui contenaient des sulfites non déclarés (1,9%), cinq étaient des tartinades de fruits, un était un produit à base de légumes, deux étaient des échantillons distincts d'un même gâteau avec garniture aux fruits et un était de la vinaigrette contenant du jus de fruits.

Tous les échantillons dont les résultats étaient positifs ont fait l'objet d'un suivi par l'ACIA, qui pouvait se traduire par une enquête sur la salubrité des aliments, ce qui comprend une évaluation des risques pour la santé menée par Santé Canada et un rappel, ou par l'une des mesures suivantes : l'envoi d'un avis au fabricant ou à l'importateur et/ou le prélèvement d'échantillons supplémentaires.

1. Introduction

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

En 2007, le gouvernement canadien a lancé une initiative quinquennale en réponse au nombre croissant de rappels de produits et d'inquiétudes soulevées au sujet de la salubrité des aliments. Cette initiative, le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (PASPAC), a pour but de moderniser et de renforcer le système canadien d'assurance de la salubrité des aliments, des produits de santé et des produits de consommation. Le PASPAC réunit plusieurs partenaires pour 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 PASPAC. Le but du PAASPA est de cibler les risques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de réduire la possibilité que ces risques surviennent, d'améliorer les mesures de contrôle visant les aliments canadiens et importés ainsi que d'identifier les importateurs et les fabricants. Le PAASPA vise également à vérifier que l'industrie alimentaire applique des mesures préventives.

Le PAASPA comprend douze principaux secteurs d'activité, dont la cartographie des risques et la surveillance de base. Le principal objectif de ce dernier 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 enquêtes 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 % des aliments canadiens et importés visés exclusivement par la *Loi sur les aliments et drogues*.

1.2 Enquêtes ciblées

Les enquêtes ciblées permettent d'analyser divers aliments aux fins de détection de risques particuliers et servent de complément aux programmes et aux activités d'inspection de routine de l'ACIA. Elles visent à répondre à des questions précises sur des dangers liés aux aliments. En général, on évalue l'occurrence et la magnitude des risques définis que posent les aliments ciblés, la portée étant souvent axée sur un segment précis de la population (c'est-à-dire les consommateurs ayant une allergie ou une intolérance).

La présente enquête portait sur la présence non déclarée de sulfites dans des produits à base de fruits et légumes comme des confitures, des tartinades, du jus et des grignotines avec garniture aux fruits. Plusieurs produits à base de fruits et légumes sont rappelés

chaque année en raison de la présence non déclarée de sulfites, ce qui pose un risque pour la santé des personnes qui y sont sensibles. Des sulfites peuvent être ajoutés délibérément à ces types de produits comme agent de conservation pour prévenir la détérioration du produit ou pour en préserver la couleur. 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).

Les renseignements recueillis serviront de données de base sur la présence et la concentration de sulfites non déclarés dans les produits à base de fruits et légumes, 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* (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 *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et son règlement d'application (RAD).

L'utilisation de sulfites dans les aliments, qui est régie par la LAD et le 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.

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.¹ Par contre, un produit alimentaire dont la concentration en sulfites est supérieure à 10 ppm peut poser un risque pour la santé des personnes sensibles.

Santé Canada a apporté des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* (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.¹ Ces modifications 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, pour faciliter la lecture de l'étiquette, 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 changements nécessaires à leurs étiquettes. La nouvelle réglementation canadienne en matière d'étiquetage est entrée en vigueur le 4 août 2012. De plus amples renseignements sur ce règlement se trouvent sur le site Web de Santé Canada.¹ Les échantillons des produits analysés dans le cadre de cette enquête ont été prélevés avant et après l'entrée en vigueur du règlement modifié.

2 Enquête sur les allergènes

2.1 Justification

Pour la majorité des Canadiens, la présence non déclarée de sulfites dans un aliment ne constitue pas un risque pour la santé. Cependant, la présence non déclarée de sulfites peut représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes qui y sont sensibles. On ajoute des sulfites 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 technologiques. Les produits à base de fruits et légumes comme des confitures, des tartinades, du jus et des grignotines avec garniture aux fruits peuvent être composés d'ingrédients contenant des sulfites, notamment du jus de fruits et de la pectine.²

Cette enquête a pour principal objectif de recueillir des renseignements de base concernant la présence et les concentrations de sulfites non déclarés dans des produits à base de fruits et légumes. Ces renseignements permettront de cerner les risques pour la salubrité des aliments que pourrait poser la présence non déclarée de sulfites dans ces types de produits.

2.2 Danger : sulfites non déclarés

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 semblables à ceux qui surviennent durant une réaction allergique.²

On estime à environ 200 000 le nombre de Canadiens présentant une sensibilité aux sulfites.¹ Les personnes asthmatiques présentent un risque accru de sensibilité aux sulfites. La réaction peut être minime ou très grave et comprendre notamment les symptômes suivants : rougeur au visage, urticaire, vomissements, rythme cardiaque accéléré et évanouissement.² Il est peu probable qu'une personne sensible aux sulfites qui consomme un aliment dont la concentration en sulfites est inférieure à 10 ppm ait une réaction.¹

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.

2.3 Répartition des échantillons

Cette enquête ciblait divers produits à base de fruits et légumes comme des confitures, des tartinades, du jus et des grignotines avec garniture aux fruits. Les échantillons ont été recueillis selon leur disponibilité en 2012 et 2013 dans de grands magasins de détail ainsi que chez de petits détaillants et des détaillants d'aliments ethniques. Aucune marque en particulier n'était visée. Au total, 478 échantillons ont été prélevés. La Figure 1 et le Tableau 1 illustrent la répartition des échantillons par type de produit. Par ailleurs, les produits à base de tomates ont été considérés comme des produits à base de légumes (par exemple, le jus de tomates était considéré comme un jus de légumes).

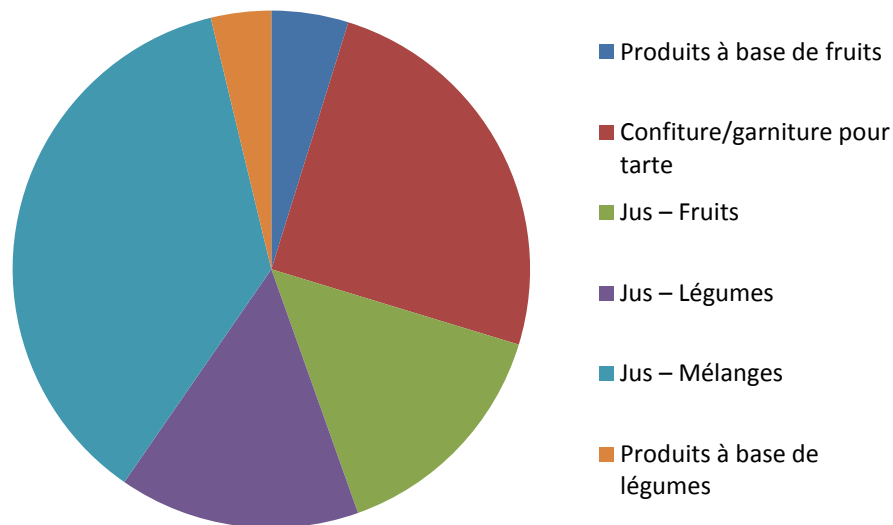


Figure 1 : Répartition des échantillons par type de produit

Tableau 1 : Répartition des échantillons par type de produit et selon la provenance (canadien ou importé)

Types de produits	Produits d'origine canadienne	Produits d'origine importée	Produits d'origine non précisée*
Produits à base de fruits	5	14	4
Confiture/garniture pour tarte	42	55	22
Jus – Fruits	29	26	16
Jus – Légumes	41	23	8
Jus – Mélanges	34	104	37
Produits à base de légumes	4	8	6
Total	155	230	93

*Origine non précisée concerne les échantillons pour lesquels le pays d'origine ne pouvait pas être déterminé à partir de l'étiquette ou des autres renseignements sur le produit.

2.4 Limites

Au total, 478 échantillons de produits à base de fruits et légumes ont été recueillis et analysés en 2012 et 2013. Les échantillons ont tous été achetés dans divers magasins de détail situés à Ottawa, en Ontario. Il s'agit d'un petit échantillon comparativement à ce qui est offert aux consommateurs canadiens à l'échelle 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 étude visent à donner un aperçu des denrées ciblées et peuvent servir à mettre en évidence les secteurs à risque qui devraient faire l'objet d'une enquête plus approfondie.

2.5 Méthodes

Les échantillons recueillis dans le cadre de cette enquête ont été analysés par un laboratoire ayant conclu un contrat avec le gouvernement du Canada. Ce laboratoire est accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) ou par la Canadian Association for Laboratory Accreditation Inc. (CALA). Le laboratoire devait employer une méthode d'analyse qui respectait ou dépassait les exigences et les limites de détection de la méthode équivalente de l'ACIA.

On a analysé les échantillons aux fins de détection de sulfites au moyen de la méthode optimisée Monier-Williams, qui mesure les sulfites libres ainsi que la partie reproductible de sulfites liés, comme les additifs carbonylés dans les aliments; 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.

3 Résultats et discussion

Des 478 échantillons de produits à base de fruits et de légumes analysés, neuf présentaient une concentration de dioxyde de soufre supérieure à 10 ppm (Tableau 2 et Figure 2). On a involontairement recueilli deux échantillons d'une même marque de gâteau avec garniture aux fruits, et des sulfites non déclarés ont été détectés dans les deux échantillons (Tableau 2).

Les échantillons de produits à base de fruits, notamment des barres-collations et gâteaux avec garniture aux fruits, représentent le pourcentage le plus élevé de résultats positifs, soit 13 % (3/23). Des échantillons de produits à base de légumes (5,6 % ou 1/18) ainsi que des échantillons de confitures et de garnitures pour tarte aux fruits (4,2 % ou 5/119) contenaient également des sulfites non déclarés. Aucun des échantillons de jus ne contenait de sulfites non déclarés. La présence de sulfites a été détectée dans trois échantillons de produits d'origine canadienne sur 155 (1,9 %), dans six échantillons de produits d'origine importée sur 230 (2,6%) et dans aucun échantillon d'origine non précisée.

Tableau 2 : Renseignements sur les produits dont les échantillons étaient positifs

Type de produit	Description du produit	Sulfites (ppm)	Produit canadien ou importé
Produit à base de fruits	Vinaigrette balsamique au citron	84,5	Importé
	Gâteau aux ananas	12,2	Importé
	Gâteau aux ananas	20,1	Importé
Confiture/garniture pour tarte	Tartinade de cassis et grenade	16	Canadien
	Tartinade aux petits fruits	14,1	Importé
	Confiture de framboise	13,4	Canadien
	Tartinade aux bleuets	12,8	Importé
	Tartinade aux pêches	11,5	Canadien
Produit à base de légumes	Légumes marinés	26,9	Importé

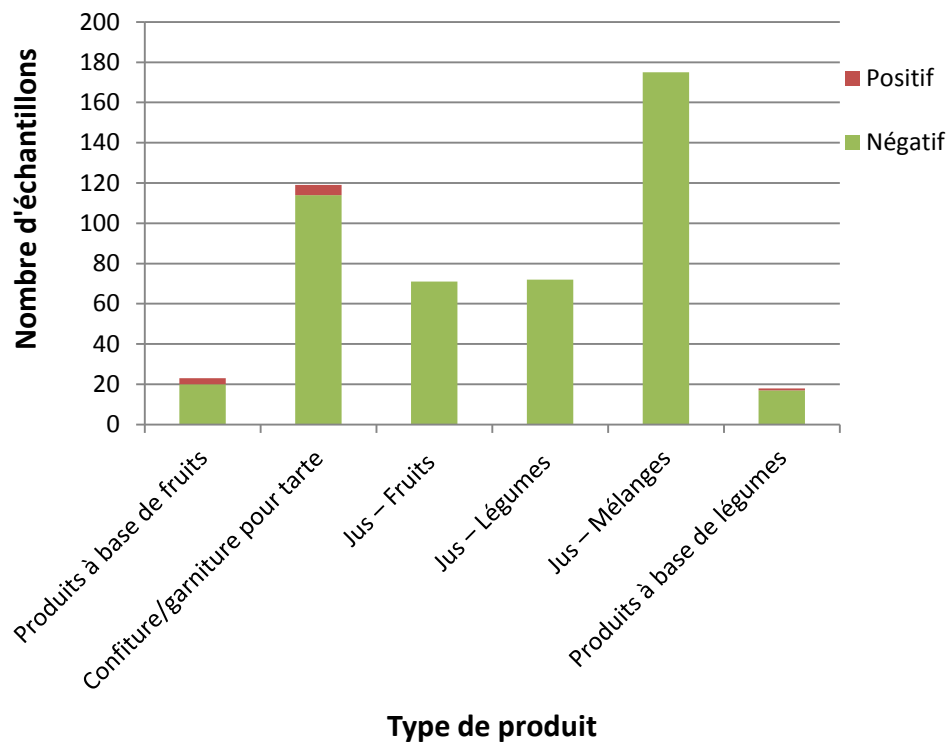


Figure 2 : Répartition des résultats par type de produit

Les échantillons dont la concentration de sulfites était supérieure à 10 ppm ont fait l'objet d'un suivi par l'ACIA, qui pouvait se traduire par une enquête sur la salubrité des aliments, ce qui comprend une évaluation des risques pour la santé menée par Santé Canada et un rappel, ou par l'une des mesures suivantes : envoi d'un avis au fabricant ou à l'importateur et/ou le prélèvement d'échantillons supplémentaires.

4 Conclusion

Des 478 échantillons de produits à base de fruits et légumes analysés aux fins de détection de la présence non déclarée de sulfites, neuf présentaient une concentration en sulfites supérieure à 10 ppm. Excluant les mélanges de jus, le pourcentage de produits à base de fruits contenant des sulfites non déclarés (3,8 % ou 8/213) était plus élevé comparativement aux produits à base de légumes (1,1 % ou 1/90).

Si un aliment préemballé contient des sulfites dont la concentration est supérieure à 10 ppm, la liste des ingrédients devrait indiquer la présence de sulfites afin que les personnes qui y sont 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 l'utilisation d'une mise en garde.

5 Références

¹ Santé Canada. Règlement modifiant le *Règlement sur les aliments et drogues* (1220 — étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés). (En ligne) 24 septembre 2013. <http://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2011/2011-02-16/html/sor-dors28-fra.html#REF13>

² Santé Canada. *Sulfites – Un des dix allergènes alimentaires prioritaires*. (En ligne) Dernière consultation : 24 septembre 2013. http://hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/securit/2012-allergen_sulphites-sulfites/index-fra.php