



Avis de modification à la *Liste des agents de conservation autorisés* afin de permettre l'utilisation de l'acide propionique et du propionate de sodium à titre d'agents de conservation dans les produits de viande prêts à consommer et les produits de viande de volaille prêts à consommer

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : NOM/ADM-0112

Le 4 avril 2018

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par la ministre de la Santé et du *Règlement sur les aliments et drogues* (Règlement). Les additifs alimentaires autorisés et les conditions d'utilisation acceptées sont établis dans les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#), lesquelles sont incorporées par renvoi dans les AM et publiées sur le site Web de Canada.ca. Un demandeur peut solliciter l'approbation par Santé Canada d'un nouvel additif ou d'une nouvelle condition d'utilisation d'un additif alimentaire déjà autorisé en déposant une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire auprès de la Direction des aliments du Ministère. Santé Canada recourt à ce processus d'approbation préalable à la mise en marché afin de déterminer si les données scientifiques appuient l'innocuité des additifs alimentaires lorsqu'ils sont utilisés conformément aux conditions déterminées dans les aliments vendus au Canada.

Santé Canada a reçu une demande sollicitant l'autorisation d'utiliser l'acide propionique et le propionate de sodium comme agents de conservation dans les produits de viande prêts à consommer (PAC) et les produits de viande de volaille prêts à consommer (PAC) pour contrôler la croissance de l'agent pathogène *Listeria monocytogenes* dans ces aliments. La limite de tolérance demandée pour l'utilisation de chaque additif est de 2 500 parties par million (p.p.m.), qu'ils soient utilisés seuls ou en combinaison, calculée en acide propionique.

Les produits de viande PAC et produits de viande de volaille PAC sont assujettis aux normes établies aux Titres 14 et 22, respectivement, du Règlement. Les normes applicables sont celles liées à la viande préparée et aux sous-produits de viande préparée (article B.14.005), à la viande conservée et aux sous-produits de viande conservée (article B.14.031), à la saucisse, chair à saucisse ou viande à saucisse (article B.14.032), à la viande de volaille préparée et aux sous-produits de viande de volaille préparée (article B.22.006), et à la viande de volaille conservée et aux sous-produits de viande de volaille conservée (article B.22.021).

Les agents de conservation antimicrobiens (catégorie II) qui sont permis dans ces aliments normalisés sont indiqués dans la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#). Même si l'acide propionique et le propionate de sodium étaient déjà permis comme agents de conservation antifongiques (catégorie III) dans certains autres aliments, ils n'étaient auparavant pas autorisés pour les produits de viande PAC et les produits de viande de volaille PAC.

La direction des aliments a déterminé que les renseignements liés à la salubrité de ces agents de conservation justifiaient d'étendre leur utilisation aux produits de viande PAC et aux produits de viande de volaille PAC. Par conséquent, Santé Canada a permis leur utilisation dans ces aliments en ajoutant les inscriptions indiquées dans le tableau ci-dessous dans la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*.

Modification à la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*

Article	Column 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
P.4.1	Acide propionique	Saucisse fumée; sous-produits de viande conservés prêts à consommer; sous-produits de viande de volaille conservés prêts à consommer; sous-produits de viande de volaille préparés prêts à consommer; sous-produits de viande préparés prêts à consommer; viande conservée prête à consommer (Titre 14); viande de volaille conservée prête à consommer; viande de volaille préparée prête à consommer; viande préparée prête à consommer (Titre 14)	2 500 p.p.m. S'il est utilisé en combinaison avec le propionate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 2 500 p.p.m. calculée en acide propionique
S.3.1	Propionate de sodium	Saucisse fumée; sous-produits de viande conservés prêts à consommer; sous-produits de viande de volaille conservés prêts à consommer; sous-produits de viande de volaille préparés prêts à consommer; sous-produits de viande préparés prêts à consommer; viande conservée prête à consommer (Titre 14); viande de volaille conservée prête à consommer; viande de volaille préparée prête à consommer; viande préparée prête à consommer (Titre 14)	2 500 p.p.m. calculée en acide propionique. S'il est utilisé en combinaison avec l'acide propionique, la quantité totale ne doit pas dépasser 2 500 p.p.m. calculée en acide propionique

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a réalisé une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché des utilisations de l'acide propionique et du propionate de sodium visées par la demande. Dans ce cadre, aucune préoccupation n'a été soulevée en matière d'innocuité, que ce soit sur le plan chimique, microbiologique, nutritionnel ou toxicologique. Par conséquent, le Ministère a autorisé les utilisations de l'acide propionique et du propionate de sodium en ajoutant

Avis de modification à la *Liste des agents de conservation autorisés* afin de permettre l'utilisation de l'acide propionique et du propionate de sodium à titre d'agents de conservation dans les produits de viande prêts à consommer et les produits de viande de volaille prêts à consommer

les inscriptions indiquées dans le tableau ci-dessus dans la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#).

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires, tel que l'acide propionique et le propionate de sodium, qui ne font pas l'objet de normes de qualité alimentaire en vertu de la Partie B du Règlement satisfassent aux normes en la matière établies dans la plus récente version de la publication intitulée *Food Chemicals Codex* ou du *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*. La publication intitulée *Food Chemicals Codex* est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié seulement en anglais par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*, lequel contient des normes préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), est publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **4 avril, 2018**, soit le jour de sa publication dans la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable de l'application des dispositions relatives aux aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* et de ses règlements afférents.

Coordonnées

La Direction des aliments de Santé Canada s'engage à examiner tout nouveau renseignement scientifique sur l'innocuité du recours à tout additif alimentaire, y compris l'acide propionique et le propionate de sodium. Quiconque souhaite transmettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de cet additif ou soumettre toute demande d'information à ce propos est invité à le faire par écrit, que ce soit par la poste ou par messagerie électronique. Si vous souhaitez communiquer avec la Direction des aliments par courriel à ce sujet, veuillez inscrire « **acide propionique et propionate de sodium (ADM-0112)** » dans le champ d'objet de votre courriel.

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments](#)

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca