



Health
Canada

Santé
Canada

Avis de modification à la *Liste des agents de conservation autorisés* afin de permettre l'utilisation du vinaigre modifié dans divers produits de viande et de volaille

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0176

8 novembre 2021



Canada

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 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.

L'industrie alimentaire s'intéresse depuis un certain temps à l'utilisation du vinaigre modifié pour contrôler la croissance microbienne dans certains aliments. Le vinaigre modifié peut contenir un ou plusieurs des produits suivants : l'acétate de potassium, le diacétate de potassium, l'acétate de sodium et le diacétate de sodium. Ces substances, lorsqu'elles sont utilisées seules, sont autorisées comme agents de conservation dans divers produits de viande et de volaille¹.

Les résultats de l'évaluation des données scientifiques disponibles par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité du vinaigre modifié lorsqu'il est utilisé dans les produits de viande et de volaille pour lesquels ces agents de conservation sont déjà autorisés séparément. En conséquence, le Ministère a publié la [Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du vinaigre modifié à titre d'agent de conservation dans certains produits et préparations de viande et de volaille](#). La proposition a été publiée le 22 décembre 2020 et les commentaires du public à son sujet ont été acceptés pendant les 75 jours suivants. Les commentaires reçus par Santé Canada sont résumés dans la section « Avis – Résumé des commentaires reçus et des réponses de Santé Canada ».

L'un de ces commentaires consistait en une demande d'autorisation du vinaigre modifié dans la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec. Cette demande était conforme aux renseignements antérieurs reçus par le Ministère à l'effet que le vinaigre modifié peut être ajouté indirectement aux produits de viande crue par l'entremise d'une saumure ou d'une marinade.

L'article B.14.009 du Règlement comprend une norme pour la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec employés dans le marinage des viandes conservées et des sous-produits de viande conservés. L'inclusion de la marinade, de la saumure et du mélange de salaison à sec au nouvel article M.3 permettrait au vinaigre modifié d'être un constituant de ces ingrédients normalisés et d'être ainsi indirectement ajouté à la viande conservée et aux sous-produits de viande conservés. Les mêmes conditions d'utilisation s'appliqueraient, que le vinaigre modifié soit ajouté directement aux aliments ou indirectement comme constituant d'une marinade, d'une saumure ou d'un mélange de salaison à sec. Étant donné que dans les deux cas, la limite de tolérance du diacétate de potassium ou de sodium s'applique aux aliments finaux, les résultats de l'évaluation de l'innocuité restent inchangés.

¹ Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) : acétate de potassium (art. P.01), acétate de sodium (art. S.01), diacétate de potassium (art. P.2.01) et diacétate de sodium (art. S.2.1).

Par conséquent, Santé Canada a également accepté d'autoriser l'utilisation de vinaigre modifié dans la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec utilisés pour le marinage des viandes conservées ou des sous-produits de viande conservés.

Les autres renseignements qui ont été soumis à Santé Canada à la suite de cet avis de proposition n'ont pas entraîné de modification à la décision du Ministère concernant le vinaigre modifié. Étant donné que les conclusions de l'évaluation demeurent telles que décrites dans la publication, à l'exception de l'autorisation d'utiliser du vinaigre modifié dans la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec employés dans le marinage des viandes conservées ou des sous-produits de viande conservés, Santé Canada a autorisé les utilisations du vinaigre modifié en ajoutant les inscriptions indiquées dans le tableau ci-dessous à la partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*.

Modification de la partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*²

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
M.3	Vinaigre modifié (un mélange liquide ou séché par pulvérisation contenant de l'acide acétique et une ou plusieurs des substances suivantes : acétate de potassium, diacétate de potassium, acétate de sodium ou diacétate de sodium, et qui est préparé en ajoutant au vinaigre du bicarbonate de sodium ou du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium ou du carbonate de sodium, ou de l'hydroxyde de potassium ou de l'hydroxyde de sodium)	(1) Fromage de porc; pain de viande; saucisse; sous-produits de viande conservés; sous-produits de viande de volaille conservés; sous-produits de viande en pain; sous-produits de viande en pot; sous-produits de viande préparés; sous-produits de viande de volaille préparés; tête fromagée; viande conservée; viande de volaille conservée; viande de volaille préparée; viande en pot; viande préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment, toutes sources confondues, ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit).
		(2) Marinade, mélange de salaison à sec ou saumure employés dans le marinage	(2) Bonnes pratiques industrielles (la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate

² La modification présentée dans ce document diffère légèrement de celle publiée le 22 décembre 2020 dans le cadre de la *Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de vinaigre modifié comme agent de conservation dans certains produits et préparations de viande et de volaille* (NOP/ADP-0036). Elle a été mise à jour pour refléter les commentaires reçus par Santé Canada pendant la période de consultation.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		des viandes conservées ou des sous-produits de viande conservés	de sodium ajoutée aux viandes de salaison conservées ou aux sous-produits de viande de salaison conservés, toutes sources confondues, ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit).
		(3) Préparations non normalisées de : a) viande et sous-produits de viande (Titre 14); b) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille (Titre 22)	(3) Bonnes pratiques industrielles (la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment, toutes sources confondues, ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit).

Modification corrélative

Les conditions d'utilisation du diacétate de potassium (article P.2.01) et du diacétate de sodium (article S.2.1) ont été modifiées de sorte que la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à un aliment, s'ils sont utilisés en association avec du vinaigre modifié qui contient l'un ou l'autre de ces additifs, ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a réalisé une évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité et de l'efficacité du vinaigre modifié utilisé comme agent de conservation antimicrobien dans divers produits de viande et de volaille. Le Ministère a conclu que les informations relatives à l'allergénicité, à la chimie, à la microbiologie, à la nutrition et à la toxicologie soutiennent l'innocuité du vinaigre modifié lorsqu'il est utilisé comme indiqué dans le tableau ci-dessus, et les informations techniques indiquent que cet additif alimentaire peut avoir un effet bactériostatique contre certaines bactéries. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation du vinaigre modifié comme agent de conservation en ajoutant à la partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) le nouveau numéro d'article et les inscriptions correspondantes figurant dans le tableau ci-dessus. Cependant, plusieurs facteurs peuvent influencer l'innocuité microbienne d'un aliment, et les fabricants et les transformateurs d'aliments doivent identifier les conditions optimales pour toutes les mesures de contrôle utilisées, y compris les agents de conservation tels que le vinaigre modifié, dans le but d'obtenir un aliment salubre du point de vue microbiologique.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires et autres ingrédients doivent généralement être déclarés dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des aliments préemballés vendus au Canada. Dans le cas des vinaigres modifiés

fabriqués avec du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium ou de l'hydroxyde de potassium, le nom « vinaigre modifié » n'indique pas la présence de potassium. Pour cette raison, Santé Canada encourage fortement l'industrie à déclarer volontairement, dans le tableau de la valeur nutritive, la quantité totale de potassium que contient un aliment fabriqué avec l'un de ces vinaigres modifiés, ainsi que le pourcentage de la « valeur quotidienne » pour le potassium. Cela permettra d'alerter les personnes qui suivent un régime pauvre en potassium de la présence de potassium dans les aliments préparés avec l'un de ces vinaigres modifiés.

Cette déclaration concernant le potassium deviendra obligatoire pour la plupart des aliments préemballés en raison des modifications au Règlement publiées dans la *Gazette du Canada* Partie II le 2 décembre 2016. Dans le cas des aliments qui ne sont pas préemballés au moment de la vente, comme les aliments préparés dans une épicerie et destinés à la vente à un comptoir spécialisé, Santé Canada encourage fortement le vendeur à mettre à la disposition des consommateurs l'information nutritionnelle sur l'aliment, y compris sa teneur en potassium³.

Les additifs alimentaires, tels que le vinaigre modifié, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou, lorsque la Partie B n'en contient pas, celles énoncées dans la plus récente version du *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.

Aucune de ces sources ne contient de spécifications pour le vinaigre modifié. Cependant, l'industrie a informé Santé Canada que les bases utilisées dans la fabrication du vinaigre modifié répondent aux spécifications de la FCC ou du JECFA, que le vinaigre modifié est fabriqué selon des normes strictes de contrôle de la qualité et de bonnes pratiques de fabrication, et qu'il est considéré comme de qualité alimentaire.

Avis – Résumé des commentaires reçus et des réponses de Santé Canada

Santé Canada a reçu des commentaires de neuf intervenants, tous issus de l'industrie⁴, à la suite de la publication de la *Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du vinaigre modifié à titre d'agent de conservation dans certains produits et préparations de viande et de volaille* (numéro de référence :

³ *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (étiquetage nutritionnel, autres dispositions en matière d'étiquetage et colorants alimentaires)*, *Gazette du Canada, partie II, vol. 150, n 25, DORS/DORS/2016-305*.

⁴ Six associations industrielles (dont trois ont présenté une réponse conjointe), deux fournisseurs d'ingrédients et un consultant au nom d'un fabricant de produits alimentaires.

NOP/ADP-0036) le 22 décembre 2020. La réponse de Santé Canada, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), est résumée dans le tableau ci-dessous⁵.

Les commentaires reçus (résumé) :	Les réponses (résumé) :
Demandent une clarification des pouvoirs de Santé Canada et de l'ACIA.	Santé Canada est l'autorité fédérale qui réglemente la salubrité et la valeur nutritionnelle des aliments au Canada. L'ACIA est chargée de déterminer la conformité à toutes les exigences en matière d'étiquetage des aliments.
Demandent des éclaircissements sur la portée de la proposition.	Santé Canada a proposé de réglementer le vinaigre modifié en tant qu'additif alimentaire (agent de conservation) autorisé dans certains produits de viande et de volaille normalisés cuits ou crus (tel que permis par leur norme) et certains produits de viande et de volaille non normalisés, tel que décrit dans l' ADP-0036 .
Demandent des éclaircissements sur les aliments non couverts par la proposition, ou demandent à Santé Canada d'étendre l'utilisation du vinaigre modifié à d'autres produits de viande et de volaille normalisés, à certains aliments normalisés (p. ex., la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec) et aux aliments non normalisés.	<p>Il faut déposer une « demande d'autorisation concernant les additifs alimentaires » auprès de Santé Canada pour que l'utilisation du vinaigre modifié dans d'autres aliments soit examinée.</p> <p>Santé Canada s'est engagé à considérer la demande d'autoriser l'utilisation du vinaigre modifié dans la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec puisque l'innocuité du vinaigre modifié a été évaluée pour les types de produits de viande dans lesquels ces ingrédients seraient ajoutés. Suite à cet engagement, Santé Canada a accepté d'autoriser l'utilisation de vinaigre modifié dans la marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec utilisés dans le marinage des viandes conservées et des sous-produits de viande conservés.</p>
Appuient l'initiative de Santé Canada visant à réglementer le vinaigre modifié en tant qu'additif alimentaire.	Position notée.
Sont en accord avec la caractérisation par Santé Canada du vinaigre modifié, son utilisation et le choix du terme	Position notée.

⁵ Les hyperliens vers les lignes directrices « Nature, naturel – Allégations relatives à la méthode de production sur l'étiquette des aliments », vers l'« Autorisation de mise sur le marché pour les additifs alimentaires pouvant être utilisés comme conservateurs » et vers la « norme d'identité » n'étaient pas inclus dans la documentation originale. Ils ont été ajoutés aux résumés des commentaires et réponses à des fins de clarté. L'ACIA révisé actuellement les lignes directrices mentionnées ci-dessus.

Les commentaires reçus (résumé) :	Les réponses (résumé) :
« modifié » dans le nom usuel de l'additif.	
S'opposent à l'initiative de Santé Canada de réglementer le vinaigre modifié en tant qu'additif alimentaire et expriment l'avis que le vinaigre modifié ne devrait pas être considéré comme une substance différente du « vinaigre ».	Position notée.
Remettent en question la caractérisation par Santé Canada du vinaigre modifié, son utilisation et le choix du terme « modifié » dans le nom usuel de l'additif.	Le vinaigre modifié, qui peut contenir une ou plusieurs substances parmi l'acétate de potassium, le diacétate de potassium, l'acétate de sodium, le diacétate de sodium et du vinaigre n'ayant pas réagi, est différent du vinaigre (composé d'eau et d'acide acétique) tel que décrit au titre 19 du Règlement. Étant donné que les principaux constituants du vinaigre modifié sont, en eux-mêmes, réglementés comme additifs alimentaires dans la partie 2 de la <u>Liste des agents de conservation autorisés</u> , Santé Canada a proposé de réglementer son utilisation comme additif alimentaire (agent de conservation) autorisé dans les mêmes aliments et avec les mêmes conditions d'utilisation que l'acétate de potassium, l'acétate de sodium, l'acétate de sodium et le diacétate de sodium. Le terme « vinaigre modifié » indique avec précision aux consommateurs qu'il ne s'agit plus de vinaigre, mais d'un produit différent dérivé du vinaigre.
Proposent d'autres termes à considérer comme autre nom commun ou à utiliser comme synonymes, car le terme « modifié » a été considéré comme inexact ou trompeur.	Les synonymes suggérés (c.-à-d. vinaigre à faible acidité, vinaigre neutralisé et vinaigre tamponné) ne sont pas considérés comme des options acceptables pour le nom commun. Ces termes ne décrivent pas correctement le produit et sont susceptibles de créer une impression erronée auprès des consommateurs en raison des modifications chimiques impliquées, qui consistent en plus qu'une simple action tampon et un changement de pH.
S'opposent au terme « vinaigre à faible acidité », car ce dernier fait référence à un produit déjà existant. Mettent en évidence le fait que tout synonyme devrait indiquer que le « vinaigre » a effectivement été modifié.	Position notée.
Demandent des éclaircissements sur les exigences en matière d'étiquetage.	L'additif lui-même (c.-à-d. le « vinaigre modifié ») doit être déclaré dans la liste des ingrédients, sans mention des substances individuelles qui entrent dans la production de l'additif alimentaire.

Les commentaires reçus (résumé) :	Les réponses (résumé) :
	<p>Si la norme d'identité pour un produit de viande ou de volaille permet l'utilisation d'une méthode de conservation (p. ex., les normes qui s'appliquent au bacon, au jambon haché ou à la saucisse de bœuf), il n'y a pas d'exigence obligeant d'étiqueter cet aliment comme « conservé ». Cependant, lorsque la norme d'identité d'un produit de viande ou de volaille ne permet pas l'utilisation d'une méthode de conservation (p. ex., boudin), le nom usuel doit alors faire référence à l'utilisation du traitement ou du procédé (p. ex., boudin conservé).</p>
<p>Mettent en évidence des différences dans les exigences liées aux additifs alimentaires entre les normes alimentaires du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> (le Règlement) et les Normes d'identité canadiennes (SCRI) incorporées par renvoi dans le <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i> (RSAC).</p>	<p>Les Normes d'identité du RSAC sont plus détaillées que les normes alimentaires du Règlement sur certains aspects, et vice-versa. En cas d'écart entre le RSAC et le Règlement pour un aliment donné, l'industrie devrait se fier aux exigences énoncées dans les Listes des additifs alimentaires autorisés de Santé Canada, où il est précisé quels additifs alimentaires sont autorisés dans les aliments, avec les limites et conditions associées.</p>
<p>Suggèrent d'élargir la liste proposée en ajoutant une inscription pour le vinaigre modifié en poudre (sec).</p>	<p>Afin d'offrir des clarifications à l'industrie en ce qui concerne le Règlement ainsi qu'une plus grande transparence envers les consommateurs, l'inscription proposée pour le « vinaigre modifié » dans la liste comprend déjà une description de ce qu'est cet ingrédient et de la façon dont il est fabriqué et précise qu'il peut être utilisé sous sa forme liquide ou en mélange séché par pulvérisation.</p>
<p>Demandent des éclaircissements sur la limite de tolérance autorisée.</p>	<p>Dans la partie 2 de la Liste des agents de conservation autorisés, le vinaigre modifié est autorisé à être ajouté à des niveaux compatibles avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF), telles que définies dans l'Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents de conservation, mais il y a une exigence à l'effet que si le vinaigre modifié contient du diacétate de potassium ou du diacétate de sodium, la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajouté à l'aliment, provenant du vinaigre modifié seul ou en combinaison avec du diacétate de potassium (article P.2.01 de la partie 2 de cette liste) ou du diacétate de sodium (article S.2.1 de la partie 2 de cette liste) ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.</p>
<p>Suggèrent d'inclure le vinaigre modifié dans la colonne 3 (« limites de tolérance</p>	<p>L'inscription pour l'acide acétique dans la partie 1 de la Liste des agents de conservation autorisés est destinée à un usage</p>

Les commentaires reçus (résumé) :	Les réponses (résumé) :
<p>et autres conditions ») dans la partie 1 de la liste des agents de conservation autorisés sous l'article A.1 (acide acétique), et dans la partie 2 de cette liste sous les articles P.01 (acétate de potassium) et S.01 (acétate de sodium), car ces substances sont également des constituants du vinaigre modifié.</p>	<p>différent (marinage) que le vinaigre modifié (antibactérien). L'acétate de potassium et l'acétate de sodium, qui sont répertoriés dans la partie 2 de la liste, sont autorisés comme agents de conservation antibactériens à des niveaux conformes aux BPF. Comme leurs limites de tolérance ne sont pas chiffrées, il n'est pas nécessaire de spécifier une condition d'utilisation distincte dans les inscriptions correspondantes de la Liste lorsqu'ils sont utilisés en combinaison avec du vinaigre modifié.</p>
<p>Demandent des éclaircissements sur les exigences de conformité.</p>	<p>L'industrie doit être en mesure de démontrer que l'utilisation de tout additif alimentaire est conforme à la réglementation en utilisant les spécifications des fournisseurs, des calculs internes, une expertise de laboratoire ou une autre méthode fiable.</p>
<p>Expriment une préoccupation à l'effet que, selon les lignes directrices de l'ACIA intitulées Nature, naturel – Allégations relatives à la méthode de production sur les étiquettes des aliments, les aliments contenant du vinaigre modifié ne seraient pas autorisés à porter l'allégation « Naturel » sur leur étiquette.</p>	<p>L'ACIA révisé actuellement ses lignes directrices portant sur l'allégation « Naturel » afin d'intégrer une approche fondée sur les résultats pour encadrer l'utilisation de cette allégation. La mise à jour de ces lignes directrices sera publiée sur le site Web de l'ACIA à l'automne 2021.</p>
<p>Suggèrent d'autoriser deux périodes de transition, à un an d'intervalle. La première permettrait aux fournisseurs d'assurer la conformité de leurs étiquettes. La seconde permettrait aux fabricants de modifier leurs produits, si nécessaire, et d'assurer la conformité de leurs étiquettes.</p>	<p>Les parties réglementées sont invitées à communiquer avec l'ACIA pour discuter de la date de conformité de l'étiquetage du vinaigre modifié après la date de publication par Santé Canada de l'Avis de modification du vinaigre modifié.</p>

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **8 novembre 2021**, 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 de l'utilisation de tout additif alimentaire, y compris le vinaigre modifié. Quiconque souhaite

soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de cet additif ou 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 les mots « **Vinaigre modifié (ADM-0176)** » 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 0K9

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