



Health
Canada

Santé
Canada

Avis de modification à la *Liste des agents raffermissants autorisés* afin d'identifier plus clairement certains légumes en conserve

Avis de modification – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence : NOM/ADM-0186

5 août 2022



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.

De temps à autre, Santé Canada peut apporter des modifications mineures aux Listes des additifs alimentaires autorisés, entre autres dans le but de corriger des erreurs, d'améliorer la clarté, d'uniformiser les termes utilisés dans les listes ou d'aligner les listes sur les modifications de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces modifications mineures ne visent pas à changer les utilisations autorisées des additifs alimentaires.

Le présent avis explique que les inscriptions relatives au chlorure de calcium, au citrate de calcium, au phosphate monocalcique et au sulfate de calcium dans la [Liste des agents raffermissants autorisés](#) ont été modifiées en remplaçant (1) le nom usuel « tomates » par le nom usuel de remplacement pour cet aliment normalisé, soit « tomates en conserve », et (2) en remplaçant le nom de la catégorie alimentaire « légumes en conserve » par le nom de chacune des catégories alimentaires normalisée et non normalisée qui composent respectivement les « légumes en conserve », à savoir « (nom du légume) en conserve » et « légumes en conserve non normalisés ».

Modifications mineures apportées à la *Liste des agents raffermissants autorisés*

Le Règlement établit le nom usuel de nombreux aliments normalisés en inscrivant le nom de l'aliment dans une police en caractères gras dans la disposition du Règlement qui prescrit la norme (voir la définition de « nom usuel » à l'article B.01.001 du Règlement). Ainsi, le nom usuel des tomates en conserve est soit « tomates » ou « tomates en conserve » (B.11.005). La liste indique que le chlorure de calcium, le citrate de calcium, le phosphate monocalcique et le sulfate de calcium peuvent être utilisés comme agents raffermissants dans les « tomates », c'est-à-dire les tomates en conserve. Cependant, l'utilisation quotidienne du terme « tomates » peut simplement signifier plusieurs fruits de tomate frais non transformés, et la disposition relative aux additifs alimentaires pour chacun de ces quatre agents raffermissants dans « tomates » n'est pas destinée à permettre l'utilisation de ces additifs sur les fruits de tomate frais non transformés.

Afin d'éviter cela, le nom commun « tomates » a été remplacé par « tomates en conserve », qui est l'autre nom usuel de cet aliment, dans les inscriptions de la liste pour ces quatre agents raffermissants.

Les dispositions relatives à l'utilisation du citrate de calcium, du phosphate monocalcique et du sulfate de calcium dans les « légumes en conserve » visent à inclure les légumes en conserve normalisés et les légumes en conserve non normalisés, tels que les légumes en conserve mélangés. Pour indiquer plus clairement cette intention et, dans le cas du citrate de calcium et du phosphate monocalcique, afin de maintenir également les limites de tolérance prévues pour ces agents raffermissants dans les légumes en conserve non normalisés (0,026 %, calculée en calcium), qui diffèrent de celles autorisées pour les aliments non normalisés en général (bonnes pratiques industrielles), la catégorie d'aliments « légumes en conserve » a été divisée en deux sous-catégories qui englobent les aliments visés, à savoir la catégorie des aliments normalisés « (nom du légume) en conserve » et la catégorie d'aliments non normalisés « légumes en conserve non normalisés ».

« (Nom du légume) en conserve » est la catégorie de chaque type de légume qui est en conserve et assujéti à la norme visée à l'article B.11.002 du Règlement. Les pois en conserve ont été retirés de cette liste de « (nom du légume) en conserve » au paragraphe C.1(8) puisque la limite de tolérance d'utilisation du chlorure de calcium pour les pois en conserve est plus élevée que celle pour les « (nom du légume) en conserve ». Par conséquent, le paragraphe C.1(8) actuel a été modifié comme indiqué ci-dessous, et une inscription distincte a été créée pour les pois en conserve. Le terme « (nom du légume) en conserve » figure déjà dans plusieurs autres listes, dont la Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés et la Liste des agents de conservation autorisés. « Légumes en conserve non normalisés » est la catégorie pour tous les types de légumes en conserve qui n'ont pas de norme dans le Règlement. Cette catégorie garantit que ces types d'aliments sont assujétis aux conditions d'utilisation spécifiées pour les « légumes en conserve » énumérés précédemment, et non aux conditions

Par conséquent, dans les inscriptions de la colonne 2 aux articles C.1, C.2, C.5, et C.6 de la Liste des agents raffermissants autorisés, Santé Canada a remplacé le terme « tomates » par « tomates en conserve », et dans les inscriptions de la colonne 2 aux articles C.2, C.5, et C.6 a remplacé les termes « légumes en conserve » par « (nom du légume) en conserve » ou « légumes en conserve non normalisés », comme indiqué ci-dessous (la police en caractères gras n'est pas utilisée dans la liste).

Modification à la Liste des agents raffermissants autorisés

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
C.1	Chlorure de calcium	(8) (nom du légume) en conserve à l' exception des pois en conserve ; tomates en conserve	(8) 0,026 %, calculée en calcium
		(12) Pois en conserve	(12) 0,035 %, calculée en calcium
C.2	Citrate de calcium	(1) Légumes en conserve non normalisés ; (nom du légume) en conserve ; tomates en conserve	(1) 0,026 %, calculée en calcium
C.5	Phosphate monocalcique	(1) Légumes en conserve non normalisés ; (nom du légume) en conserve ; tomates en conserve	(1) 0,026 %, calculée en calcium
C.6	Sulfate de calcium	(1) Légumes en conserve non normalisés ; (nom du légume) en conserve ; tomates en conserve	(1) 0,026 %, calculée en calcium

Modifications rédactionnelles

Des corrections grammaticales mineures ont également été apportées à la version française de la liste. Le mot « calculé » a été remplacé par « calculée » dans la colonne 3 aux paragraphes C.1(1), C.1(8), C.1(10), C.1(11), C.2(1), C.2(2), C.2(4), C.3A(2), C.5(1), C.5(2), C.5(4), C.6(1), C.6(2), C.6(3) et P.1(3). Le mot « normalises » a été remplacé par « normalisés » dans la colonne 2 au paragraphe C.1(9).

Justification

Santé Canada a modifié les inscriptions relatives au chlorure de calcium, au citrate de calcium, au phosphate monocalcique et au sulfate de calcium dans la [Liste des agents raffermissants autorisés](#) en remplaçant les termes pour certains aliments en conserve par d'autres termes qui indiquent plus clairement l'utilisation autorisée prévue de ces agents raffermissants dans ces aliments. En outre, quelques corrections grammaticales mineures ont été apportées à la version française de la liste. Ces changements n'ont aucune incidence sur l'innocuité des aliments.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **5 août 2022**, soit le jour de sa publication dans la [Liste des agents raffermissants 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

Quiconque souhaite faire des commentaires ou déposer une demande d'information à propos des changements décrits dans cet Avis de modification 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, veuillez inscrire les mots « **agents raffermissants (ADM-0186)** » 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 : bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca