



Avis de modification à la *Liste des agents de conservation autorisés* afin d'étendre l'utilisation du sorbate de potassium dans les sauces aromatisées aux huîtres

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0189

26 août 2022



Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par le 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.

Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire, laquelle sollicite l'approbation d'utiliser le sorbate de potassium, le sel de potassium de l'acide sorbique, à titre d'agent de conservation de catégorie 2 à une limite de tolérance de 1 000 parties par million (ppm) dans les sauces aromatisées aux huîtres. Étant donné que les sauces aromatisées aux huîtres sont considérées comme des produits de poisson non normalisés au Canada, et que le recours à la plupart des agents de conservation de catégorie 2 et de catégorie 3 n'est pas permis dans les préparations de chair et de poisson non normalisés (Titre 21), le sorbate de potassium n'était pas déjà permis dans ces sauces.

L'utilisation du sorbate de potassium est permise au Canada à titre d'agent de conservation de catégorie 2 et de catégorie 3 dans divers aliments, y compris la vaste catégorie des aliments non normalisés, à l'exception des préparations non normalisées de viande et de sous-produits de viande ([Titre 14](#)), du poisson et de la chair ([Titre 21](#)) de même que de la viande de volaille et des sous-produits de viande de volaille ([Titre 22](#)), à une limite de tolérance de 1 000 ppm.

La Direction des aliments a récemment autorisé l'utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels à titre d'agents de conservation de catégorie 2 dans les sauces aromatisées aux huîtres¹ en se fondant sur le fait qu'il n'existe aucune donnée scientifique probante permettant de justifier l'établissement des exceptions susmentionnées pour les agents de conservation de catégorie 2 dans certains types d'aliments non normalisés. Par conséquent, Santé Canada a modifié la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) afin d'élargir l'utilisation du sorbate de potassium, soit en y ajoutant l'inscription figurant ci-dessous (les caractères gras ne sont pas utilisés dans la liste).

¹ Voir l'[Avis de modification à la Liste des agents de conservation autorisés afin de permettre l'utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels dans la sauce aromatisée aux huîtres – Numéro de référence: NOM/ADM-0147](#) publié le 5 mai 2020.

Modifications au partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés*.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
P.4	Sorbate de potassium	1) Mêmes aliments que pour l'acide sorbique	1) Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
		2) Sauces non normalisées aromatisées aux huîtres	2) 1 000 p.p.m., calculée en acide sorbique

Justification

Le Ministère avait auparavant conclu qu'aucune donnée scientifique probante ne justifiait l'établissement d'exceptions quant à l'utilisation de l'acide benzoïque et de ses sels² dans certains types de produits non normalisés de poisson, de viande et de volaille. Par conséquent, le Ministère a élargi l'utilisation demandée du sorbate de potassium en ajoutant l'inscription à l'article P.4 de la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires et autres ingrédients doivent être déclarés en général dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette des aliments préemballés vendus au Canada. Le sorbate de potassium devra figurer dans la liste des ingrédients des sauces non normalisées aromatisées aux huîtres contenant du sorbate de potassium. Cela permettra d'alerter les personnes observant un régime alimentaire faible en potassium de la présence de cet additif dans l'aliment. Les fabricants qui utilisent le sorbate de potassium doivent rendre disponibles les informations nutritionnelles pour les aliments contenant cet additif qui ne sont pas préemballés au moment de la vente (par exemple, les aliments préparés en épicerie et vendus à un comptoir spécialisé).

Les additifs alimentaires tels que le sorbate de potassium doivent satisfaire aux normes de qualité alimentaire énoncées à la partie B du Règlement, lorsque de telles spécifications existent, le cas échéant, ou aux normes énoncées dans l'édition la plus récente 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

² *Idem*.

matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié 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. Les normes contenues dans le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* sont préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et publiées 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 **26 août 2022**, 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 sorbate de potassium. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de ces additifs 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 « **sorbate de potassium (ADM-0189)** » 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