



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

Avis de proposition – Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOP/ADP-0036

22 décembre 2020



Sommaire

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.

L'industrie alimentaire souhaite utiliser le vinaigre modifié, un ingrédient dérivé du vinaigre, comme alternative à l'acétate et au diacétate de potassium et à l'acétate et au diacétate de sodium, qui sont des agents de conservation autorisés dans certains produits de viande et de volaille¹. Contrairement au vinaigre, qui est acide, le vinaigre modifié a un pH plus neutre, ce qui permet de l'utiliser dans les produits de viande et de volaille sans en affecter les caractéristiques gustatives et sans dénaturer les protéines qui peuvent avoir un impact négatif sur la texture, la couleur et la capacité de rétention d'eau.

Le vinaigre modifié est fabriqué en ajoutant une base au vinaigre, qui a généralement une teneur élevée en acide acétique. La base réagit avec l'acide acétique du vinaigre, augmentant le pH et formant de l'acétate ou du diacétate. Le produit fini est essentiellement constitué d'un mélange d'acétate de sodium ou de potassium, de diacétate de sodium ou de potassium qui, lorsqu'ils sont utilisés seuls, sont réglementés comme agents de conservation. Il contient aussi une petite quantité de vinaigre n'ayant pas réagi, lequel est principalement constitué d'eau et d'acide acétique. Bien que le vinaigre soit utilisé comme produit de départ, le produit final n'est plus du vinaigre tel que décrit au [Titre 19](#) du Règlement.

La Direction des aliments de Santé Canada propose de réglementer le vinaigre modifié comme agent de conservation autorisé dans certains produits de viande et de volaille normalisés et dans certaines préparations non normalisées de viande et de volaille. L'identification du « vinaigre modifié » dans la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) donnera à cet additif un nom commun signalant aux consommateurs que cet ingrédient diffère du vinaigre ordinaire. Il est proposé que la limite de tolérance autorisée pour le vinaigre modifié soit déterminée selon les bonnes pratiques industrielles (BPI), à condition que la quantité totale de diacétate de potassium ou de sodium ajoutée aux aliments, provenant du vinaigre modifié seul ou en association avec du diacétate de potassium ou du diacétate de sodium, ne dépasse pas 0,25 % du poids final du produit. Ainsi, les composants actifs du vinaigre modifié (c'est-à-dire ceux qui ont une fonction d'additif alimentaire) seraient autorisés dans les mêmes produits de viande et de volaille aux mêmes limites de tolérance actuellement autorisées pour l'acétate ou le diacétate de potassium ou de sodium.

La Direction des aliments a conclu que les renseignements relatifs à l'innocuité et à l'efficacité du vinaigre modifié appuient son utilisation dans les aliments visés. Par conséquent, Santé Canada propose de permettre cette utilisation du vinaigre modifié en ajoutant l'inscription indiquée dans le tableau ci-dessous à la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#).

¹ Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#): Acétate de potassium (article no. P.01), acétate de sodium (article no. S.01), diacétate de potassium (article no. P.2.01) et diacétate de sodium (article no. S.2.1).

Modification proposée à la 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
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 ou 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. 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 ajoutée 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 la présente Liste) ou du diacétate de sodium (article S.2.1 de la partie 2 de la présente Liste) ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.
		(2) 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)	(2) Bonnes pratiques industrielles. 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 ajoutée 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 la présente Liste) ou du diacétate de sodium (article S.2.1 de la partie 2 de la présente Liste), ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.

Modification consécutive

Une modification additionnelle à la Partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* est requise à la suite de cette requête. Les conditions d'utilisation du diacétate de potassium (article P.2.01) et du diacétate de sodium (article S.2.1) doivent être modifiées pour tenir compte de la combinaison possible de ces additifs avec le vinaigre modifié, de façon à ce que la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajouté à l'aliment ne dépasse pas 0,25 % du poids final du produit.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
P.2.01	Diacétate de potassium	<p>(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</p> <p>(2) 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)</p>	<p>(1) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec du vinaigre modifié (article M.3 de la partie 2 de la présente Liste) ou du diacétate de sodium (article S.2.1 de la partie 2 de la présente Liste), la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.</p> <p>(2) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec du vinaigre modifié (article M.3 de la partie 2 de la présente Liste) ou du diacétate de sodium (article S.2.1 de la partie 2 de la présente Liste), la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.</p>
S.2.1	Diacétate de sodium	<p>(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;</p>	<p>(1) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec du vinaigre modifié (article M.3 de la partie 2 de la présente Liste) ou du diacétate de potassium (article P.2.01 de la partie 2 de la présente Liste), la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit.</p>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		viande en pot; viande préparée	
		(2) 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)	(2) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec du vinaigre modifié (article M.3 de la partie 2 de la présente Liste) ou du diacétate de potassium (article P.2.01 de la partie 2 de la présente Liste), la quantité totale de diacétate de potassium ou de diacétate de sodium ajoutée à l'aliment 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 des utilisations demandées du vinaigre modifié. L'évaluation a conclu que les informations relatives à l'allergénicité, à la chimie, à la microbiologie, à la nutrition et à la toxicologie appuient l'innocuité et l'efficacité du vinaigre modifié pour les utilisations demandées.

Le vinaigre modifié est fabriqué en ajoutant du carbonate de potassium ou de sodium, du bicarbonate de potassium ou de sodium, ou de l'hydroxyde de potassium ou de sodium au vinaigre, qui est principalement composé d'acide acétique, dans le but d'exercer un effet tampon sur le vinaigre en modifiant le pH. Les constituants du vinaigre modifié (c.-à-d. l'acétate de sodium, l'acétate de potassium, le diacétate de sodium et/ou le diacétate de potassium) ont déjà été évalués en lien avec leur utilisation comme agents de conservation dans les mêmes catégories d'aliments et aux mêmes limites de tolérance que celles proposées pour ces substances lorsqu'elles sont ajoutées par l'entremise du vinaigre modifié. L'acide acétique, lorsqu'il est utilisé comme agent de conservation des aliments, est autorisé dans certains de ces aliments² au niveau prescrit par les BPI; il est également couramment consommé sous forme de vinaigre³. Ces produits chimiques n'ont pas été signalés comme des allergènes alimentaires, malgré de nombreuses années d'utilisation autorisée sur le marché canadien. Étant donné que le vinaigre modifié est utilisé comme alternative à l'acétate de potassium, à l'acétate de sodium, au diacétate de potassium et au diacétate de sodium, on ne s'attend pas à ce que l'exposition alimentaire à ces substances par l'entremise de l'utilisation de vinaigre modifié change considérablement par rapport à la situation actuelle. Aucune préoccupation microbiologique

² En tant qu'agent de conservation de catégorie 1 dans la viande de salaison et les sous-produits de viande de salaison, la viande de volaille de salaison et les sous-produits de viande de volaille de salaison, selon l'article A.1 de la [Partie 1](#) de la *Liste des agents de conservation autorisés*.

³ Vinaigre selon le [Titre 19](#) du Règlement.

relative à la salubrité des aliments n'a été soulevée quant à l'utilisation proposée du vinaigre modifié. Toutefois, dans certains produits de viande et de volaille, le vinaigre modifié pourrait ne pas être en mesure d'assurer à lui seul la salubrité microbienne complète. Les transformateurs de viande et de volaille sont responsables d'identifier les conditions optimales d'utilisation du vinaigre modifié et/ou de toute autre substance, procédé ou procédure permettant d'atteindre le niveau de contrôle microbien nécessaire à la vente des aliments.

Les résultats de l'évaluation préalable à la mise en marché appuient l'innocuité et l'efficacité du vinaigre modifié utilisé comme agent de conservation de la manière indiquée dans le tableau ci-dessus. Santé Canada propose donc de permettre l'utilisation de cet additif alimentaire, comme indiqué dans le tableau.

Autres renseignements pertinents

La Direction des aliments a entamé des discussions avec des associations de l'industrie et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en ce qui concerne l'utilisation de cet ingrédient dérivé du vinaigre dans la viande et les produits de volaille, ainsi que la meilleure façon d'informer les consommateurs que cet ingrédient diffère du vinaigre. Le nom « vinaigre modifié » communique de façon appropriée aux consommateurs que le vinaigre a effectivement été modifié chimiquement. Afin d'assurer une plus grande transparence aux intervenants et au grand public quant à la composition de cet agent de conservation, il est proposé de définir le vinaigre modifié dans la Partie 2 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#).

Le Règlement sur les aliments et drogues exige que les additifs alimentaires qui ne font pas l'objet de normes de qualité alimentaire énoncées de la Partie B du Règlement, tel que le vinaigre modifié, satisfassent aux normes établies dans la plus récente version de la publication intitulée Food Chemicals Codex (FCC) 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 publications ne contient de spécifications pour le vinaigre modifié. L'industrie a indiqué que les bases utilisées dans la fabrication du vinaigre modifié respectent les normes du FCC ou du JECFA. L'industrie a également déclaré que le vinaigre modifié est fabriqué selon des normes strictes de contrôle de la qualité et de bonnes pratiques industrielles, et qu'il est considéré comme étant de qualité alimentaire. Jusqu'à ce qu'une norme soit établie au sein du FCC ou par le JECFA pour le vinaigre modifié, Santé Canada considère que les normes mentionnées ci-dessus sont acceptables.

Mise en œuvre et application

Les modifications proposées entreront en vigueur le jour de leur publication dans la [Liste des agents de conservation autorisés](#). Cette entrée en vigueur sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur le [site Web du Gouvernement du Canada](#).

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 ces règlements afférents.

Coordonnées

Pour obtenir plus de renseignements ou soumettre des commentaires concernant cette proposition, veuillez communiquer avec :

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

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **Vinaigre modifié (ADP-0036)** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **6 mars 2021**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.