



Avis de modification de la *Liste des agents de conservation autorisés* visant à permettre le recours à l'acide ascorbique à titre d'agent de conservation dans les olives

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*
Numéro de référence : NOM/ADM-0004

Le 20 décembre 2012

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



Avis de modification de la *Liste des agents de conservation autorisés* visant à permettre le recours à l'acide ascorbique à titre d'agent de conservation dans les olives

Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* et des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par la ministre de la Santé. 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. Un demandeur peut solliciter l'approbation par Santé Canada d'un nouvel additif ou de nouvelles conditions d'utilisation d'un additif alimentaire déjà autorisé en déposant une demande de mise en marché d'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 de mise en marché sollicitant l'autorisation de recourir à l'acide ascorbique à titre d'antioxydant dans les olives vertes, et ce, en respectant une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles (BPI). L'utilisation de l'acide ascorbique vise à prévenir la décoloration des olives, soit à éviter qu'elles brunissent.

Le recours à l'acide ascorbique, à titre d'agent de conservation antioxydant, est déjà permis au Canada, et ce, dans divers aliments et selon différentes limites de tolérance. Toutefois, l'utilisation de celui-ci dans les olives, lesquelles sont considérées à titre d'aliments normalisés au Canada, n'est pas permise.

Les résultats de l'évaluation par Santé Canada des données scientifiques publiées soutiennent l'innocuité et l'efficacité de l'acide ascorbique lorsqu'il est utilisé conformément aux conditions décrites. Par conséquent, Santé Canada a modifié la partie 4 de la [Liste des agents de conservation autorisés](#) de façon à élargir le recours à l'acide ascorbique en y ajoutant l'article figurant ci-dessous.

Modification de la *Liste des agents de conservation autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limite de tolérance et autres conditions
A.1	Acide ascorbique	(3) Olives	(3) Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification de la *Liste des agents de conservation autorisés* visant à permettre le recours à l'acide ascorbique à titre d'agent de conservation dans les olives

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé l'évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité de l'acide ascorbique tel que décrit ci-dessus. L'évaluation a porté sur les aspects toxicologiques, chimiques, microbiologiques et nutritionnels de l'acide ascorbique dans la perspective de l'utilisation de l'acide ascorbique dans les olives selon une limite de tolérance conforme au BPI.

Actuellement, il est permis de recourir à l'acide ascorbique comme additif alimentaire dans une variété d'aliments. Dans certains aliments, la limite de tolérance correspond aux BPI, tandis que dans d'autres, celle-ci s'échelonne de 150 ppm à 550 ppm. En revanche, il n'existe pas de disposition dans les Listes des additifs alimentaires autorisés pour l'utilisation de l'acide ascorbique dans les olives. Le recours à l'acide ascorbique dans les olives ne constituerait qu'un ajout négligeable à la quantité totale d'acide ascorbique consommée quotidiennement par la population canadienne, quantité qui ne suscite aucune préoccupation en matière d'innocuité.

Autres renseignements pertinents

- L'acide ascorbique utilisé dans les aliments vendus au Canada doit satisfaire aux normes déterminant la qualité alimentaire telles que stipulées dans la plus récente version du codex des produits chimiques alimentaires (*Food Chemicals Codex*).
- À l'article B.11.050 du titre 11 du *Règlement sur les aliments et drogues* (partie B), une norme d'identité et de composition est établie à l'égard des « olives ». Puisqu'au Canada, les olives sont considérées à titre d'aliments normalisés, Santé Canada a consulté l'Agence canadienne d'inspection des aliments et l'association de l'industrie alimentaire appropriée au sujet du recours à l'acide ascorbique dans les olives. Aucune objection n'a été soulevée à l'utilisation décrite de cet additif.
- La *Norme Codex pour les olives de table* (CODEX STAN 66-1981), laquelle a été élaborée conjointement avec le Conseil oléicole international, prévoit le recours à l'acide ascorbique comme antioxydant dans les olives en concentration maximale de 0,2 g/kg (c.-à-d., 0,02 %).

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada estime que les données soutiennent l'innocuité de l'acide ascorbique à titre d'agent de conservation antioxydant dans les olives lorsque les limites de tolérance conformes aux BPI sont respectées. Par conséquent, le Ministère a permis le recours à l'acide ascorbique tel que décrit dans le tableau ci-dessus.

Mise en œuvre et entrée en vigueur

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le jour de sa publication dans la *Liste des agents de conservation autorisés*.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable de faire appliquer la *Loi sur les aliments et drogues* et de ses règlements afférents en ce qui a trait aux aliments.

Avis de modification de la *Liste des agents de conservation autorisés* visant à permettre le recours à l'acide ascorbique à titre d'agent de conservation dans les olives

Coordonnées

Pour obtenir des renseignements supplémentaires ou pour soumettre de l'information au sujet de cette modification de la *Liste des agents de conservation autorisés*, veuillez communiquer avec :

Bureau d'innocuité des produits chimiques
251, promenade Sir Frederick Banting
Pré Tunney, IA : 2202C
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

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

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **Acide ascorbique dans les olives** » dans le champ d'objet de votre message.