



Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium comme agents de conservation dans les produits de viande et de volaille

Avis de proposition - *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOP/AVP-0017]

7 juin 2016

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



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*. 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 Santé Canada. 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 deux demandes sollicitant l'autorisation d'utiliser des additifs alimentaires. L'une d'elles visait l'obtention de l'approbation d'utiliser l'acétate de potassium et le diacétate de potassium et l'autre de recourir à l'acétate de potassium seulement. L'objectif de ces demandes consiste à utiliser ces additifs en tant qu'agents de conservation de la catégorie 2 (c.-à-d., comme agents antimicrobiens) dans un éventail de produits de viande et de volaille. Les limites de tolérance établies pour l'acétate de potassium et le diacétate de potassium correspondent aux bonnes pratiques industrielles (BPI) et à 0,25 % du poids final du produit, respectivement. En particulier, le diacétate de potassium, à l'égard duquel une limite de tolérance de 0,25 % a été établie, pourrait être utilisé avec le diacétate de sodium, dont l'utilisation est déjà autorisée dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance. Par conséquent, les limites de tolérance pour le diacétate de potassium et le diacétate de sodium devraient également être établies en tenant compte de leur éventuelle utilisation combinée.

Les résultats de l'évaluation, par Santé Canada, des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité et l'efficacité de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium lorsqu'ils sont utilisés dans les produits de viande et de volaille conformément à la demande formulée par les requérants. Par conséquent, Santé Canada entend modifier la [Liste des agents de conservation autorisés](#) en y ajoutant les articles figurant dans la liste ci-dessous.

**Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium
comme agents de conservation dans les produits de viande et de volaille**

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
P.01	Acétate de potassium	(1) Fromage de porc; pain de viande; saucisse; sous-produits de viande conditionnés ou conservés; sous-produits de viande de volaille conditionnés ou 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 conditionnée ou conservée; viande de volaille conditionnée ou conservée; viande de volaille préparée; viande en pot; viande préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Préparations non normalisées de <i>a</i>) viandes et sous-produits de viande (Titre 14); et <i>b</i>) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille	(2) Bonnes pratiques industrielles
P.2.01	Diacétate de potassium	(1) Fromage de porc; pain de viande; saucisse; sous-produits de viande conditionnés ou conservés; sous-produits de viande de volaille conditionnés ou 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 conditionnée ou conservée; viande de volaille conditionnée ou conservée; viande de volaille préparée; viande	(1) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec le diacétate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit

**Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium
comme agents de conservation dans les produits de viande et de volaille**

		en pot; viande préparée	
		(2) Préparations non normalisées de <i>a</i>) viandes et sous-produits de viande (Titre 14); et <i>b</i>) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille	(2) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec le diacétate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit

En outre, la modification suivante serait nécessaire à la partie 2 de la *Liste des agents de conservation autorisés* à la suite de cette présentation:

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
S.2.1	Diacétate de sodium	(1) Fromage de porc; pain de viande; saucisse; sous-produits de viande conditionnés ou conservés; sous-produits de viande de volaille conditionnés ou 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 conditionnée ou conservée; viande de volaille conditionnée ou conservée; viande de volaille préparée; viande en pot; viande préparée	(1) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec le diacétate de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit
		(2) Préparations non normalisées de <i>a</i>) viandes et sous-produits de viande (Titre 14); <i>b</i>) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille	(2) 0,25 % du poids final du produit. S'il est utilisé en combinaison avec le diacétate de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,25 % du poids final du produit
		(3) Poisson et viande préparés (Titre 21); poisson de	(3) 0,25 % du poids final du produit

**Proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium
comme agents de conservation dans les produits de viande et de volaille**

		salaison et chair de poisson de salaison (Titre 21)	
		(4) Préparations non normalisées de : a) viande (Titre 21); b) poisson	(4) 0,25 % du poids final du produit

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a terminé l'évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité et de l'efficacité de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium.

L'évaluation a porté sur les aspects microbiologiques, toxicologiques, nutritionnels et chimiques de ces additifs lorsqu'ils sont utilisés comme décrit ci-dessus.

Les données d'efficacité qui ont été présentées concernant un éventail de produits de viande et de volaille comme élément des deux demandes démontraient que le recours combiné à l'acétate de potassium et au diacétate de potassium parviendrait à maîtriser ou à réduire la charge bactérienne, y compris la présence de *Listeria monocytogenes*. Les résultats des études déposées comme éléments de la documentation scientifique, de même que les évaluations déjà réalisées par Santé Canada de l'acétate de sodium et du diacétate de sodium, soutiennent la capacité potentielle de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium d'agir comme agents de conservation antimicrobiens lorsqu'ils sont utilisés individuellement.

Une fois dans le tractus gastro-intestinal, l'acétate de potassium se décompose et forme de l'acide acétique (et l'ion potassium). De la même façon, le diacétate de potassium se décompose dans le tractus gastro-intestinal et libère l'ion potassium, de l'acide acétique et de l'acétate. L'évaluation toxicologique des deux additifs est fondée sur l'exposition éventuelle à l'acide acétique. L'exposition à l'acide acétique découlant des utilisations proposées de l'acétate de potassium ou du diacétate de potassium n'a suscité aucune préoccupation. L'innocuité des sels de sodium de ces additifs, l'acétate de sodium et le diacétate de sodium, a déjà été établie par Santé Canada, et ces deux substances figurent sur les *Listes des additifs alimentaires autorisés*.

Pour la population générale, la contribution éventuelle à l'apport alimentaire en potassium découlant du recours à ces deux additifs alimentaires n'a suscité aucune préoccupation sur le plan nutritionnel. Cependant, certaines personnes sont atteintes d'une altération fonctionnelle rénale faisant obstacle à l'excrétion adéquate du potassium. D'autres prennent des médicaments qui font en sorte qu'elles doivent restreindre leur apport en potassium. Les exigences actuelles en matière d'étiquetage alimentaire permettent d'indiquer la présence dans les aliments d'additifs alimentaires contenant du potassium ajouté.

En se fondant sur les résultats de l'évaluation préalable à la mise en marché, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que dans la perspective de l'innocuité des aliments, les

utilisations visées par les demandes sont acceptables. Par conséquent, le Ministère propose de permettre les recours à l'acétate de potassium et au diacétate de potassium tels qu'ils sont décrits dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Permettre l'utilisation de l'acétate de potassium et du diacétate de potassium donnera à l'industrie alimentaire des solutions de rechange à l'acétate de sodium et au diacétate de sodium, ce qui contribuera à réduire la quantité de sodium ajouté dans le produit alimentaire final.

Les utilisations proposées de ces additifs alimentaires au Canada sont semblables à celles qui sont déjà autorisées de l'acétate de potassium et/ou du diacétate de potassium en Australie et en Nouvelle-Zélande, en Europe, de même qu'aux États-Unis. La Norme générale Codex pour les additifs alimentaires contient des dispositions prévoyant le recours à l'acétate de potassium en tant qu'agent de conservation seulement, et ce, en une limite de tolérance conforme aux BPI dans une variété de produits de viande et de volaille.

Au Canada, il existe des dispositions générales en matière d'étiquetage, lesquelles exigent la déclaration des ingrédients, y compris des additifs alimentaires dans les aliments préemballés qui y sont vendus. Dans le cas où un produit alimentaire qui n'est pas préemballé contient des ingrédients ajoutés contenant du sodium, par exemple de l'acétate de sodium ou des ingrédients ajoutés contenant du potassium, par exemple de l'acétate de potassium, Santé Canada recommande que les fabricants ou les détaillants de ce produit, selon le cas, informent les consommateurs de la présence de sodium et de potassium ajoutés ainsi que de la quantité en laquelle ils l'ont été. Cette recommandation a pour but d'aider les personnes qui, pour des raisons de santé, doivent surveiller leur apport quotidien en sodium ou en potassium.

En ce qui concerne les produits préemballés sur lesquels un tableau de la valeur nutritive (TVN) doit figurer, la quantité de sodium par portion et l'apport en pourcentage de cette portion à la « valeur quotidienne » de sodium doit y faire l'objet d'une déclaration. Santé Canada engage vivement les entreprises recourant à des ingrédients contenant du potassium tels que l'acétate de potassium d'en indiquer volontairement la quantité par portion ainsi que le pourcentage de la « valeur quotidienne » qu'elle représente dans le TVN, ce qui aidera les consommateurs à faire des choix éclairés. Récemment, Santé Canada a publié un projet de règlement en vertu duquel la présence du potassium dans le TVN deviendrait obligatoire¹.

¹ *Gazette du Canada*, Partie I, volume 149, n° 24, 13 juin 2015 (<http://gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2015/2015-06-13/html/reg1-fra.php>)

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 de Santé 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 ses règlements afférents.

Coordonnées

Pour de plus amples informations ou pour 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 0L2

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

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire le mots « **acétate de potassium et/ou diacétate de potassium** » dans le champ du sujet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **10 août 2016**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.