



Proposition de Santé Canada pour rehausser les exigences relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de l'étiquetage des aliments – février 2010

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

février 2010



Contexte

Santé Canada entreprend actuellement les dernières étapes de l'élaboration du règlement visant à rehausser les exigences relatives aux allergènes alimentaires « prioritaires » (par exemple les arachides, les œufs, le soya, le lait, etc.), aux sources de gluten et aux sulfites ajoutés dans le cadre de l'étiquetage des aliments préemballés portant une liste d'ingrédients. Dans cette perspective, les prochaines démarches de Santé Canada seront consacrées aux colorants alimentaires. Santé Canada planifie actuellement la modification, comme décrite ci-dessous, du règlement régissant la façon dont la présence des colorants alimentaires est signalée sur l'étiquette des aliments. Des courriers sollicitant les commentaires sur cette proposition ont été envoyés à divers fabricants de produits alimentaires et à des citoyens qui ont déjà communiqué avec Santé Canada à ce sujet. Au moyen du présent avis publié sur Internet, Santé Canada sollicite les commentaires des citoyens canadiens, des représentants d'entreprises fabriquant des produits alimentaires et des autres intervenants au sujet de cette proposition. Dans les sections suivantes, des détails additionnels sur la proposition et des indications sur la façon de transmettre ses commentaires sont présentés.

Exigences actuelles relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de l'étiquetage des aliments

Au Canada, la majorité des aliments préemballés doivent porter une étiquette comportant la liste de tous les ingrédients qu'ils contiennent, y compris les additifs alimentaires. Puisqu'au Canada, les colorants alimentaires sont régis à titre « d'additifs alimentaires », ceux-ci doivent aussi être identifiés dans la liste des ingrédients des aliments qui en contiennent. La liste des colorants alimentaire dont l'utilisation à titre d'additifs alimentaires est permise au Canada paraît au tableau III de l'article B.16.100 du *Règlement sur les aliments et drogues* (le Règlement).

Bien que le Règlement exige que la présence de colorants alimentaires soit déclarée dans la liste des ingrédients des aliments préemballés, l'alinéa B.01.010(3)*b* du Règlement permet aux fabricants de produits alimentaires de déclarer la présence des colorants ajoutés en indiquant leur nom usuel ou en indiquant simplement « colorants ». Une exception est prévue pour les saucisses tocino et longaniza. La liste des ingrédients de la tocino et de la longaniza doit identifier les colorants que celles-ci contiennent, soit le rocou dans le cas de la tocino et le rocou, le rouge allura ou le jaune soleil FCF dans la longaniza, conformément à l'alinéa B.14.031*i*) et au sous-alinéa B.14.032*d*)(xvi) du Règlement. Par conséquent, sauf dans le cas de ces deux types de saucisses, les fabricants disposent du choix d'indiquer le nom usuel précis du colorant ou plus généralement, « colorant ».

Résumé des évaluations scientifiques antérieures réalisées par Santé Canada justifiant, dans la perspective de la santé, la modification des exigences relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de l'étiquetage des aliments.

Les scientifiques de Santé Canada ont réexaminé les données disponibles dans la documentation sur les effets indésirables éventuels provoqués par l'ingestion d'aliments contenant des colorants alimentaires. Dans certains pays (mais non au Canada), on a fait état de réactions indésirables liées à certains colorants parmi ceux dont l'utilisation est autorisée au Canada, de même que dans plusieurs autres pays à travers le monde. En voici la liste :

- l'extrait de cochenille dérivé des femelles desséchées de l'insecte *Coccus cacti* et le carmin, son principal constituant;
- le rocou (les extraits aqueux ou à base d'huile de graines du rocouyer); et
- les colorants de synthèse contenant une structure chimique de type azoïque (-N = N-), y compris la tartrazine et le jaune soleil FCF.

Bien que dans certains pays, on ait fait état d'effets indésirables occasionnels et isolés liés à ces colorants, ils ne comptent pas au nombre des allergènes alimentaires prioritaires tels que définis sur la base des critères établis par le groupe d'experts scientifiques international JECFA (le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires). Pour l'identification des allergènes alimentaires prioritaires, Santé Canada s'appuie sur les critères établis par le JECFA. Malgré le petit nombre de cas d'effets indésirables liés à l'ingestion de colorants alimentaires dans la population en général dont on a fait état, y compris de réactions allergiques, Santé Canada estime qu'il serait prudent d'indiquer la présence de colorants particuliers sur l'étiquette des aliments et, ce faisant, de permettre aux consommateurs de faire des choix plus éclairés, ce qui contribuerait encore davantage à la diminution des réactions allergiques ou d'autres réactions indésirables.

En plus des rapports sur les réactions allergiques, une équipe composée de psychologues et de pédiatres du Royaume-Uni a récemment fait état dans la revue *Lancet* (McCann, D. *et al.*, 3 novembre 2007) d'un lien éventuel entre l'ingestion de mélanges de certains additifs alimentaires et l'hyperactivité chez les écoliers. Malgré l'absence d'un consensus à l'égard des conclusions tirées de cette étude, la [UK Food Standards Agency](#) a proposé que les fabricants retirent volontairement les colorants suivants : le jaune soleil FCF, le jaune de quinoléine, la carmoisine, le rouge allura, la tartrazine et le ponceau 4 R des formules des aliments et des boissons (l'utilisation du jaune quinoléine, de la carmoisine et du ponceau 4 R n'est pas permise au Canada).

Les scientifiques de Santé Canada ont examiné les résultats issus de l'étude réalisée au R.-U. et ils se sont ralliés aux conclusions du Committee on Toxicology du R.-U. selon lesquelles les résultats de cette étude sont cohérents avec, et viennent appuyer, ceux de rapports publiés antérieurement indiquant des modifications du comportement chez les enfants après la consommation d'additifs alimentaires particuliers, dont plusieurs colorants alimentaires azoïques. Santé Canada a aussi relevé des incohérences entre les résultats obtenus pour deux mélanges de colorants alimentaires et pour deux groupes d'âge, et le faible effet observé par rapport au degré de variation de l'effet entre les individus, ce qui permet de présumer qu'aucune conclusion ne peut être tirée quant aux

changements éventuels qui peuvent être observés sur le plan de la population. Depuis, Santé Canada a découvert des informations qui permettent de présumer de l'existence d'un mécanisme par lequel les colorants alimentaires azoïques des mélanges d'additifs alimentaires soumis à des analyses pourraient modifier la disponibilité des neurotransmetteurs au cerveau et ainsi, influencer le comportement. Les résultats issus de l'étude réalisée au Royaume-Uni ont gagné en cohérence lorsque les données ont été analysées pour chacun des deux groupes d'âge et avec chacun des deux mélanges d'additifs alimentaires utilisés dans l'étude, sur la base de la dose de colorants alimentaires azoïques ingérée. En raison de l'existence de nombreux facteurs influant sur la vulnérabilité de chacun vis-à-vis des effets des colorants azoïques, celle-ci varierait grandement d'une personne à l'autre. Ainsi, il est proposé une identification claire des colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments qui en contiennent, ce qui constituerait la meilleure option pour la gestion des risques d'effets comportementaux attribuables à des colorants alimentaires. L'étiquetage ainsi amélioré permettrait aux consommateurs d'éviter de consommer certains constituants alimentaires particuliers.

Exigences relatives à l'étiquetage ailleurs dans le monde

Recommandations internationales de la Commission du Codex Alimentarius :

Le Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies est un recueil de normes alimentaires internationales établies par les états membres du Codex. La norme du Codex 1-1985, modifiée pour la dernière fois en 2008, s'intitule *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Au paragraphe 4.2.3.3, on y recommande que la présence des additifs alimentaires soit indiquée en ayant recours à leur nom de catégorie (p. ex., « colorant » pour les agents colorants) ainsi qu'à leur nom spécifique ou à un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale. Le Système international de numérotation (SIN) est un registre attribuant un numéro unique aux additifs alimentaires, y compris aux colorants. Le registre des additifs alimentaires est maintenu à jour par l'un des comités du Codex, à savoir le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCAA).

Australie/Nouvelle-Zélande :

Les colorants dont l'utilisation est permise dans les aliments en Australie et en Nouvelle-Zélande sont énumérés dans la norme 1.3.1 de leur *Food Standards Code*. La norme 1.2.4 établit les exigences d'étiquetage relatives aux ingrédients alimentaires, y compris aux colorants et à d'autres additifs alimentaires. La présence des colorants doit être déclarée en ayant recours à leur nom et au nom de leur catégorie, dans ce cas, « colorant », suivi par le nom entier du colorant ou par son code d'identification tel qu'établi à l'Annexe 2 de la norme 1.2.4. Les numéros d'identification utilisés par l'Australie et la Nouvelle-Zélande sont les mêmes que ceux établis par le Système international de numérotation (SIN) du Codex Alimentarius. Les autorités de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande ne planifient aucun changement des exigences relatives à l'étiquetage en réaction aux études réalisées au R.-U. sur le comportement des enfants et l'ingestion de certains mélanges d'additifs alimentaires (dont de colorants); elles ont souligné que chez eux, l'apport en colorants de synthèse est beaucoup plus faible que celui sur lequel on s'est basé dans le cadre des études qui se sont déroulées au R.-U.

Union européenne (UE) :

Dans l'UE, la liste des colorants dont l'utilisation est autorisée paraît dans la Directive 94/36/EC du Parlement européen et du Conseil publiée en juin 1994. Certaines modifications ont été apportées à cette Directive au cours des années suivantes. Par exemple, en raison de préoccupations relatives à son innocuité, le rouge 2G a été retiré de la liste en 2007 (Règlement de la Commission Européenne n° 884/2007). L'utilisation de ce colorant n'a jamais été autorisée au Canada.

La Directive du Conseil 79/112/ECC publiée le 18 décembre 1978 présente les règles d'étiquetage des denrées alimentaires. Tous les additifs alimentaires, y compris les colorants alimentaires, doivent faire l'objet d'une déclaration sur l'étiquette en ayant recours au nom de la catégorie (colorant) suivi par le nom complet de l'additif ou par son code européen de type E+nombre (p. ex., colorant riboflavine ou colorant E101). Tous les aliments doivent porter une étiquette dans la langue nationale de l'État européen. La Directive sur les colorants de l'UE ne distingue pas les colorants *artificiels* des colorants *naturels*.

En réaction aux récentes études sur le comportement des enfants et l'ingestion de mélanges d'additifs alimentaires (y compris de colorants), l'Autorité européenne de sécurité des aliments n'a pas envisagé de prendre des mesures particulières avant la publication de davantage d'observations scientifiques faisant état de réactions indésirables provoquées par les colorants alimentaires. Néanmoins, le 16 décembre 2008, l'Union européenne a publié un nouveau Règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires (n° 1333/2008), lequel entrera en vigueur le 20 juillet 2010. Ce règlement exige que la présence des colorants synthétiques jaune soleil (E110), jaune de quinoléine (E104), carmoisine (E122), rouge allura (E129), tartrazine (E102) et ponceau 4R (E124) soit déclarée sur l'étiquette en y indiquant leur nom usuel ou leur numéro E dans la liste des ingrédients, de même que la mise en garde suivante : « peuvent avoir un effet nuisible sur l'activité et l'attention des enfants ».

États-Unis :

La Food and Drug Administration (FDA) est responsable de la réglementation de tous les colorants alimentaires aux É.-U. Les colorants sont classés selon qu'ils sont « assujettis à la certification » ou « exemptés de certification ». Les colorants à certifier sont des colorants de synthèse et inexistant dans la nature. Les fabricants doivent analyser chaque lot de colorant synthétique pour en assurer l'innocuité et la qualité (un processus de certification semblable existe aussi au Canada). Une fois certifiés, ces colorants reçoivent l'appellation FD&C de l'anglais *Food, Drug and Cosmetics* (Aliments, médicaments et cosmétiques). Les colorants exemptés de certification sont dérivés de sources naturelles, principalement végétales, mais parfois, minérales ou animales. Ces colorants peuvent être obtenus de produits d'extraction ou peuvent être préparés en laboratoire en reproduisant fidèlement le produit naturel. Ils peuvent être indiqués sur l'étiquette en utilisant leur nom usuel spécifique, en ayant recours à l'expression « colorant ajouté » ou encore « colorant artificiel » ou à tout autre énoncé de même valeur informative. Il est interdit d'utiliser l'expression « colorant naturel », et ce, pour éviter l'interprétation erronée selon laquelle le colorant est un constituant naturel de l'aliment et qu'il n'y a pas été ajouté. Lorsqu'ils sont utilisés à titre de colorants, les ingrédients alimentaires (p. ex., un jus de fruit) sont

Proposition de Santé Canada pour rehausser les exigences relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de l'étiquetage des aliments – février 2010.

exemptés de telles exigences. Lorsque des épices sont utilisées à titre de colorants, une mention le reflétant, soit « épice et colorant », doit être ajoutée sur l'étiquette du produit. Les exigences relatives aux colorants sont déterminées à l'alinéa 101.22 du titre 21 du *Code of Federal Regulations* (CFR) des É.-U.

Depuis la promulgation de la *Nutrition Labeling and Education Act*, en 1993, la présence de tous les colorants alimentaires certifiés doit être révélée sur l'étiquette en indiquant le nom spécifique (p. ex., rouge allura, tartrazine, etc.).

Les colorants exemptés de la certification sont les seuls à échapper à ces exigences en matière d'étiquetage. Selon la règle de la FDA, publiée le 5 janvier 2009, les colorants à base de cochenille, ainsi qu'un colorant apparenté, le carmin, devront faire l'objet d'une déclaration au moyen de leur nom usuel sur l'étiquette de tous les aliments qui en contiennent (*Federal Register*, 5 janvier 2009). Cette règle entrera en vigueur le 5 janvier 2011.

La liste des colorants alimentaires dont l'utilisation est autorisée aux É.-U., qu'il s'agisse des colorants « assujettis à la certification » ou « exemptés de la certification » se trouve aux articles 73 et 74 du titre 21 du CFR.

Proposition de Santé Canada

Plusieurs pays de premier plan exigent qu'à tout le moins, la présence de colorants synthétiques soit déclarée sur l'étiquette en ayant recours à leur nom de catégorie, soit « colorant » ainsi qu'à leur nom usuel. Dans plusieurs pays à travers le monde, la présence de tous les colorants doit être déclarée sur l'étiquette, soit en ayant recours à leur nom usuel ou à un numéro d'identification propre reconnu sur le plan national. Santé Canada proposera des changements pour améliorer la déclaration des colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments vendus au Canada.

Voici des options éventuelles pour la déclaration de la présence des colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments :

- *Exiger l'indication de tous les colorants alimentaires par leur nom usuel courant ou par un numéro d'identification propre au colorant;*
- *Exiger l'indication sur l'étiquette de tous les colorants de synthèse et inexistants dans la nature, ainsi que l'indication de la cochenille, du carmin, du rocou et des colorants naturels mis en cause dans des réactions de sensibilité ou des réactions allergiques, en ayant recours à leur nom usuel courant ainsi qu'en exigeant l'application d'un processus de certification à leur endroit. Tous les autres colorants naturels pourraient être identifiés en ayant recours au terme générique « colorant » ou à leur nom usuel.*

Afin d'emprunter la voie la plus adéquate pour la déclaration de la présence des colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments, Santé Canada a l'intention de consulter un grand nombre d'intervenants à ce propos.

Proposition de Santé Canada pour rehausser les exigences relatives aux colorants alimentaires dans le cadre de l'étiquetage des aliments – février 2010.

Après la clôture de la période de consultation, tous les commentaires reçus seront examinés, des modifications réglementaires touchant l'indication de la présence des colorants seront rédigées et officiellement proposées en les publiant dans la partie I de la *Gazette du Canada*. À la suite de la période de consultation publique, qui suit toujours la publication de toute modification réglementaire proposée dans la partie I de la GC, et après l'examen des commentaires additionnels, la modification réglementaire finale sera publiée dans la partie II de la *Gazette du Canada*.

Veillez noter qu'une période de transition sera accordée pour que les fabricants qui ne déclarent pas déjà la présence des colorants alimentaires en ayant recours à leur nom usuel sur l'étiquette de leurs produits disposent du temps suffisant pour modifier leurs étiquettes ou leurs formules afin de se conformer aux modifications réglementaires sur l'étiquetage. La durée de cette période de transition sera déterminée à la lumière des commentaires formulés par les intervenants.

Comment présenter ses commentaires

Santé Canada a communiqué par écrit avec divers intervenants au moyen de lettres et sollicite les commentaires des citoyens intéressés d'ici **le 03 mai 2010**. Les commentaires peuvent être transmis par la poste à l'adresse suivante, ou par courriel à l'adresse suivante : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca. Veuillez inscrire *Colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments* dans le champ *objet*.

Santé Canada
Bureau d'innocuité des produits chimiques
251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2203B
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

bcs-bipc@hc-sc.gc.ca

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pour obtenir plus de renseignements au sujet de cette démarche, veuillez communiquer avec la Division de l'évaluation du danger des produits chimiques pour la santé.