



Vins millésimés et application du règlement améliorant l'étiquetage des allergènes

Avril 2012

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



Santé Canada a pris position quant aux exigences concernant l'étiquetage des vins millésimés en vue de l'entrée en vigueur, le 4 août 2012, des modifications réglementaires s'y rapportant. Ces modifications visent à améliorer l'étiquetage relatif aux allergènes alimentaires, aux sources de gluten et aux sulfites ajoutés. Santé Canada est d'avis que le nouveau règlement sur l'étiquetage des allergènes devrait continuer à s'appliquer à tous les vins non millésimés et aux vins portant une année de millésime de 2012 et ultérieure, mais que les vins millésimés de 2011 et des années antérieures continueront d'être vendus avec leur étiquette originale.

Contexte

Le règlement amélioré sur l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés a été expressément conçu pour faire en sorte que les Canadiens atteints d'allergies alimentaires, de la maladie cœliaque ou d'autres sensibilités alimentaires bénéficient, en matière d'étiquetage alimentaire, de renseignements uniformes et compréhensibles leur permettant de faire des choix alimentaires éclairés. À la suite de la publication, dans la Partie II de la Gazette du Canada, du règlement améliorant l'étiquetage des allergènes alimentaires, des sources de gluten et des sulfites ajoutés, et à l'issue de consultations avec l'association des vignerons du Canada, Santé Canada a été informé de l'existence d'enjeux liés à l'application de ce nouveau règlement et de son incidence sur l'étiquetage du vin.

En ce qui concerne les vins normalisés, deux pratiques de fabrication ont été étudiées en détail afin d'évaluer la possibilité de les soumettre aux exigences d'étiquetage améliorées. Il s'agit de 1) l'utilisation d'agents de collage et de 2) l'ajout de sulfites.

(1) Agents de collage

Bien que des agents de collage dérivés de sources d'allergènes ou de gluten, principalement de l'ovalbumine, de la caséine et, dans une moindre mesure, de l'ichtyocolle (protéines respectivement issues de l'œuf, du lait et du poisson) soient utilisés dans le procédé de fabrication des vins, les exigences d'étiquetage améliorées ne doivent être appliquées en vertu du règlement que si le produit fini contient une protéine ou une protéine transformée, y compris une fraction de protéine, issue d'une source d'allergène.

À l'issue d'un examen exhaustif des données scientifiques disponibles, les chercheurs de Santé Canada ont conclu qu'en règle générale, même lorsque des agents de collage dérivés de sources d'allergènes sont utilisés, il ne subsiste que très peu de protéines résiduelles d'allergène alimentaire dans le vin, particulièrement lorsque les pratiques courantes de fabrication telles que les étapes de filtration sont appliquées. En conséquence, l'utilisation d'agents de collage dérivés de sources d'allergènes alimentaires au cours de la production du vin respectant les bonnes

pratiques de fabrication ne devrait pas mener à la fabrication d'un produit susceptible de constituer un risque pour la santé des consommateurs allergiques aux œufs, au lait ou au poisson. Pour ces motifs, les nouvelles exigences d'étiquetage ne seraient pas applicables dans la plupart des cas où des agents de collage dérivés de sources d'allergènes sont utilisés. Si toutefois l'utilisation de ces agents était à la source de la production d'un vin dont la teneur en protéines résiduelles de l'allergène alimentaire serait importante, par exemple dans le cas d'un vin qui n'aurait pas été filtré après l'ajout d'un agent de collage, la consommation de ce produit comporterait des risques pour une personne allergique, et il conviendrait d'appliquer le nouveau règlement sur l'étiquetage des allergènes.

(2) Sulfites

Contrairement aux agents de collage, les sulfites peuvent être ajoutés directement au vin pendant sa production afin que ceux-ci subsistent dans le produit final pour en prévenir l'oxydation. De fait, des sulfites sont ajoutés à la plupart des vins de commerce au cours de leur production. Ainsi, la conséquence la plus importante de cette nouvelle réglementation en matière d'étiquetage se manifeste lorsque des sulfites sont ajoutés aux vins et présents en quantité supérieure ou égale à 10 parties par million (ppm). Dans ce cas, la présence de sulfites devrait être indiquée sur l'étiquette de ces produits en ayant recours à une liste des ingrédients ou à une mention « contient ».

Les exigences canadiennes en matière d'étiquetage ont été formulées de façon à ce que les consommateurs puissent s'attendre à voir l'information au sujet des allergènes systématiquement indiquée sur l'étiquette des aliments préemballés de manière cohérente et aisément compréhensible leur permettant de faire des choix éclairés. Bien qu'on pense généralement que les consommateurs sensibles aux sulfites savent que les vins en contiennent et que de nombreux fabricants en indiquent déjà la présence volontairement sur l'étiquette, l'exigence selon laquelle la présence de sulfites dans les vins doit être signalée de manière systématique et cohérente sur leur étiquette renforce encore davantage la capacité des consommateurs sensibles aux sulfites d'éviter les vins qui en contiennent.

Évaluation des risques

Les vins millésimés constituent un type de produits unique puisqu'ils peuvent demeurer sur le marché pendant de nombreuses années et qu'il existe un marché secondaire de collectionneurs où les vins de millésimes plus anciens font l'objet de ventes aux enchères. Santé Canada a évalué les risques que pourraient comporter les vins étiquetés selon les règles en vigueur avant l'adoption du règlement améliorant l'étiquetage des allergènes. Ces vins pourraient contenir des sulfites ajoutés sans que leur présence soit signalée sur l'étiquette. En de rares circonstances, ils pourraient aussi contenir des protéines dérivées d'allergènes alimentaires découlant de l'utilisation d'agents de collage, sans que ces renseignements figurent davantage sur l'étiquette.

Bien que ces vins millésimés puissent provoquer des réactions indésirables chez les personnes sensibles, Santé Canada est d'avis qu'il est peu probable qu'ils comportent un risque important pour la santé, et cela, pour les raisons exposées ci-dessous.

Premièrement, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a soumis récemment à des analyses 100 échantillons de vins représentant des vins offerts sur le marché canadien afin d'y détecter la présence de protéines dérivées d'œuf et de lait, et aucune de ces protéines n'a été détectée dans ces échantillons. Ces résultats sont cohérents avec des enquêtes connexes sur des vins de commerce, lesquelles indiquent que la majorité des vins ayant fait l'objet de l'adjonction d'agents de collage selon les bonnes pratiques de fabrication ne contiennent pas de protéines résiduelles détectables.

Deuxièmement, il y a déjà très longtemps que les sulfites tiennent lieu d'agents de conservation dans les vins. En règle générale, la durée de conservation à l'étalage des vins normalisés qui ne contiennent pas de sulfites est beaucoup plus courte que celle des autres vins. Ainsi, les vins normalisés entreposés pendant de longues périodes ont probablement fait l'objet de l'adjonction de sulfites. On peut donc raisonnablement présumer que la majorité des vins millésimés normalisés contiennent des sulfites ajoutés. Au Canada, les fabricants de vins normalisés n'étaient pas tenus de déclarer la présence des sulfites. Toutefois, la plupart des consommateurs qui y sont sensibles se sont habitués à éviter les vins de commerce ou à privilégier des vins de marques particulières dont ils savaient qu'ils ne contenaient pas de sulfites. En raison de la pratique générale consistant à ajouter des sulfites à la majorité des vins, les fabricants qui n'ont pas ajouté de sulfites à leur vin pendant sa production en font état d'une façon ou d'une autre en utilisant des mentions telles que « 100 % biologique », « sans sulfites ajoutés » ou « faible teneur en sulfites »

Opinion de Santé Canada

Selon son examen de cette question, Santé Canada ne s'attend pas à ce que les vins millésimés produits en 2011 ou avant cette date puissent comporter un risque pour les consommateurs sensibles aux sulfites ou atteints d'allergies alimentaires, et estime que ces vins peuvent être vendus indéfiniment, sans qu'aucune modification ne soit apportée à leur étiquette originale pour ce qui concerne les modifications apportées au règlement améliorant l'étiquetage des allergènes. Cette opinion est également fondée sur le fait que ces produits sont expressément destinés aux adultes qui sont mieux informés quant à la présence possible d'allergènes ou de sulfites dans le vin. De plus, dans un délai relativement court après l'entrée en vigueur du règlement améliorant l'étiquetage des allergènes, les vins normalisés datant de 2011, ou des années antérieures, se feront de plus en plus rares sur les rayons des magasins et la proportion de vins normalisés datant de 2012 et des années suivantes augmentera jusqu'à ce qu'il ne subsiste qu'un faible pourcentage de vins millésimés dont l'étiquette n'est pas conforme au nouveau règlement. Néanmoins, et à titre de mesure supplémentaire d'atténuation des risques, Santé Canada collaborera avec les associations de personnes atteintes d'allergies alimentaires ainsi qu'avec l'industrie vinicole

canadienne pour faire en sorte de sensibiliser davantage les Canadiens atteints d'allergies ou sensibles aux sulfites au fait que le millésime fait partie des éléments dont ils doivent tenir compte quand ils consultent l'étiquette des vins pour obtenir l'information exacte sur la présence d'allergènes prioritaires ou de sulfites ajoutés. Cette décision relative à la poursuite de la vente de vins millésimés datant de 2011 ou des années antérieures est fondée sur une consultation avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments et a été prise avec son accord.

Le nouveau règlement portant sur l'étiquetage des allergènes sera applicable à tous les vins non millésimés ainsi qu'aux vins du millésime 2012 et des années ultérieures, mais ne s'appliquera pas aux vins du millésime de 2011 et des années antérieures.

Comme suite à la mise en œuvre du nouveau règlement en matière d'étiquetage, les personnes atteintes d'une sensibilité aux sulfites en particulier ainsi que les personnes concernées par l'utilisation d'agents de collage dérivés d'allergènes alimentaires devront se procurer des vins non millésimés ou des vins du millésime 2012 et des années ultérieures, c'est-à-dire des vins dont l'étiquette n'indique pas la présence de sulfites ou d'allergènes. En effet, seuls ces vins devront satisfaire aux nouvelles exigences d'étiquetage.