



À : Distributeurs, emballeurs, importateurs et grossistes d'aliments au Canada

Objet : Allergènes non déclarés et acceptabilité des enrobages protecteurs appliqués après la récolte

L'industrie des fruits et légumes frais utilise des enrobages protecteurs ou des cires comestibles en surface des produits frais, en vue de réduire les pertes d'humidité et de prolonger la durée de conservation en plus d'améliorer l'apparence des produits frais.

L'ACIA rappelle à l'industrie de considérer l'utilisation d'allergènes majeurs tels que les arachides, les noix, les graines de sésame, le lait, les œufs, les poissons, les crustacés et les mollusques, le blé, le gluten et les sulfites ainsi que toutes protéines qui en sont dérivés, comme ingrédient des enrobages sur les fruits et légumes frais parce qu'il n'existe aucune exigence d'étiquetage visant les enrobages ou les cires utilisées sur les fruits et légumes frais. Pour ainsi dire, aucune information sur l'étiquette n'avertit les consommateurs indisposés par ces substances allergènes majeurs de leur présence au niveau des fruits et légumes frais.

L'ACIA recommande aux emballeurs, distributeurs et utilisateurs des enrobages et des cires sur les fruits et légumes de consulter les fiches techniques et la liste des ingrédients déclarés de manière à éviter l'utilisation de ces allergènes majeures sur les fruits et légumes. De plus tous les importateurs, distributeurs et grossistes canadiens devront aussi s'enquérir auprès de leur expéditeurs des exigences concernant ces allergènes majeures dans la composition des enrobages et cires.

Aux États-Unis, la composition de certains produits d'enrobage et de cire est approuvée et reconnue salubre à leur utilisation sur les aliments. Cependant au Canada, ces produits devront aussi se conformer aux exigences réglementaires canadiennes pour leur utilisation sur les aliments.

Au Canada, les ingrédients des enrobages des fruits et légumes frais ne sont pas réglementés comme additifs alimentaires (à l'exception de l'huile minérale, de la paraffine et de la gelée de pétrole). Aucune disposition de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application n'oblige donc un fabricant d'enrobages à soumettre ses formulations d'enrobage à l'étude de Santé Canada. Les fabricants et importateurs de ces enrobages sont toutefois tenus en vertu du paragraphe 4(a) de la *Loi sur les aliments et drogues* de s'assurer que toutes les formulations d'enrobage vendues pour être utilisées sur des fruits et des légumes frais ne comportent pas de danger pour la santé des consommateurs.

Les fabricants et importateurs de cires et d'enrobages peuvent volontairement soumettre à l'étude de Santé Canada les informations sur la composition et l'utilisation de ces produits. Santé Canada pourra émettre un avis de non-objection sur l'acceptabilité et l'innocuité de toute préparation d'enrobage.

Pour tout renseignement sur la façon d'obtenir un avis de non objection de Santé Canada, s'adresser à :

Chef

Division de l'évaluation du danger des produits chimiques pour la santé

Bureau d'innocuité des produits chimiques

I.A. 2201B1

Santé Canada

K1A 0L2

Téléphone : (613) 957-1700

Télécopieur : (613) 990 -1543

Pour plus de renseignements sur les allergènes majeurs au Canada, consulter le site Web du Programme des pratiques équitables d'étiquetage du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs de l'ACIA :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/allergf.shtml>

Pour plus de renseignements sur le projet de réglementation de Santé Canada visant à rendre les étiquettes plus explicites en ce qui concerne les allergènes, consulter le site Web de Santé Canada :

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/index_f.html