



Avis de modification à la *Liste des édulcorants autorisés* afin d'étendre l'utilisation de l'acésulfame potassium dans les bases de soupes et diverses sauces

Avis de modification - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOM/ADM-0185

20 juin 2022



Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par le ministre de la Santé et du *Règlement sur les aliments et drogues* (Règlement). 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 Canada.ca. 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.

La Direction des aliments de Santé Canada a reçu une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire, laquelle sollicite l'approbation d'utiliser l'acésulfame potassium à titre d'édulcorant dans les bases pour soupes, diverses sauces telles que les sauces de soja, les sauces chili, la sauce hoisin, la sauce Sriracha, les sauces barbecue et les sachets de sauce qui accompagnent les nouilles instantanées. La limite de tolérance visée par la demande à l'égard de tous ces produits est de 500 parties par million (ppm).

L'acésulfame potassium est déjà autorisé comme édulcorant dans une variété d'aliments à des concentrations maximales allant de 70 ppm dans les fruits en conserve à 5 000 ppm dans la gomme à mâcher, et conformément aux bonnes pratiques industrielles dans les édulcorants de table.

Les résultats de l'évaluation des données scientifiques disponibles par la Direction des aliments soutiennent l'innocuité de l'acésulfame potassium dans les soupes et les sauces diverses. Par conséquent, Santé Canada a modifié la [Liste des édulcorants autorisés](#) de façon à élargir l'utilisation de l'acésulfame potassium en ajoutant l'entrée ci-dessous à la liste.

Modification à la *Liste des édulcorants autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
A.01	Acésulfame potassium	(13) Bases pour soupes; sauces barbecue; sauses chili; sauces de soja	(13) 500 p.p.m.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a mené une évaluation de l'innocuité préalable à la mise en marché de l'acésulfame potassium à titre d'édulcorant dans les aliments visés par le demandeur. L'évaluation a permis de conclure que les informations relatives à l'allergénicité, à la chimie, à la microbiologie, à la nutrition et à la toxicologie soutiennent l'innocuité de l'acésulfame potassium lorsqu'il est utilisé aux fins visées par la demande. Par conséquent, le ministère a autorisé les utilisations demandées de l'acésulfame potassium en ajoutant à la [Liste des édulcorants autorisés](#) la nouvelle inscription comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires et les autres ingrédients doivent généralement être déclarés dans la liste des ingrédients sur l'étiquette des aliments préemballés vendus au Canada. Les emballages des sauces barbecue, des sauces de type chili, des bases de soupe et des sauces de soja contenant de l'acésulfame potassium devront déclarer l'acésulfame potassium dans la liste des ingrédients. Cela permettra d'avertir les personnes qui suivent un régime faible en potassium de la présence de cet additif dans ces aliments. Les fabricants qui utilisent de l'acésulfame potassium devraient fournir des renseignements nutritionnels pour les aliments contenant cet additif qui pourraient ne pas être préemballés lorsqu'ils sont vendus (p. ex., les aliments préparés dans une épicerie et destinés à la vente à partir de l'un de ses comptoirs spécialisés).

Les additifs alimentaires, tel que l'acésulfame potassium, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou, lorsque la Partie B n'en contient pas, celles énoncées dans la plus récente version du *Food Chemicals Codex* ou du *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*. La publication intitulée *Food Chemicals Codex* est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié seulement en anglais par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*, lequel contient des normes préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), est publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Mise en œuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **20 juin 2022**, soit le jour de sa publication dans la [Liste des édulcorants autorisés](#).

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

La Direction des aliments de Santé Canada s'engage à examiner tout nouveau renseignement scientifique sur l'innocuité de l'utilisation de tout additif alimentaire, y compris l'acésulfame potassium. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de cet additif ou toute demande d'information à ce propos est invité à le faire par écrit, que ce soit par la poste ou par messagerie électronique. Si vous souhaitez communiquer avec la Direction des aliments par courriel à ce sujet, veuillez inscrire les mots « **acésulfame potassium (ADM-0185)** » dans le champ d'objet de votre courriel.

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments](#)

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A0K9

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