



Santé
Canada Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Avis de modification à *La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* visant à permettre l'utilisation du chlorure de calcium comme agent d'attendrissage de la viande dans certains produits de viande normalisés

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0096]

3 mai 2017

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



Canada

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 une demande concernant un additif alimentaire sollicitant l'autorisation d'utiliser le chlorure de calcium pour attendrir des pièces de bœuf et d'agneau. Dans le cadre de ce processus, une solution de 2,2 % de chlorure de calcium est injectée dans la viande en une teneur de 5 % du poids de la pièce soit immédiatement après l'abattage, soit au cours des 24 heures suivantes.

Plusieurs utilisations du chlorure de calcium comme additif alimentaire sont déjà permises, et ce, dans un éventail d'aliments, mais aucune disposition ne prévoit l'utilisation de ce dernier dans des produits carnés. Les résultats de l'évaluation des données scientifiques disponibles réalisée par Santé Canada soutiennent l'innocuité de l'utilisation du chlorure de calcium visée par le requérant, soit comme agent d'attendrissage de la viande dans des pièces de bœuf et d'agneau. Par conséquent, Santé Canada a modifié [La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées](#) de manière à permettre l'utilisation en question du chlorure de calcium en y ajoutant l'article figurant ci-dessous.

Modification à *La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But de l'emploi	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
C.3.01	Chlorure de calcium			
		(2)Pièces de viande préparée (Titre 14)	(2)Agent d'attendrissage de la viande	(2)Bonnes pratiques industrielles, pourvu que :a)(i) lorsque vendue comme produit cuit, la viande ait une teneur minimale en protéine de viande de

Avis de modification à *La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* visant à permettre l'utilisation du chlorure de calcium comme agent d'attendrissage de la viande dans certains produits de viande normalisés

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But de l'emploi	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
				12 %;ii) lorsque vendue comme produit cru, la viande ait une teneur minimale en protéine de viande de 10 %;b) aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande énoncée en a)(i) et a)(ii) ci-dessus, les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte

Une pièce de boeuf ayant été injectée avec une solution contenant du chlorure de calcium est considérée en tant que boeuf attendrie mécaniquement telle que définie à l'article B.01.001 du [*Règlement sur les aliments et drogues*](#) (Règlement). Par conséquent, les produits de bœuf traités de cette façon feront l'objet des exigences d'étiquetage additionnelles établies pour le bœuf attendri mécaniquement à l'article B.14.022 du Règlement.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a complété une évaluation de l'innocuité et de l'efficacité préalable à la mise en marché de l'utilisation du chlorure de calcium visée par la demande. Le chlorure de calcium exerce un effet stimulant sur la calpaïne, une enzyme naturellement présente dans la viande qui catalyse une réaction dégradant les protéines structurales de la viande. Il s'agit de la réaction qui attendrit la viande au cours de sa maturation. L'ajout de chlorure de calcium accélère la survenue de la réaction en question.

L'évaluation de l'innocuité a porté sur les aspects toxicologiques et nutritionnels de cet additif, et les résultats ainsi obtenus indiquent que l'utilisation visée par la demande est acceptable dans la perspective de l'innocuité des aliments. La quantité additionnelle de calcium qui se trouve dans la viande par suite du traitement au moyen du chlorure de calcium ne contribue pas dans une mesure substantielle à l'apport alimentaire total en calcium.

Ajouter la solution de chlorure de calcium aux pièces de viande préparées entraîne une rétention d'eau. Par conséquent, la teneur minimale en protéine exigée pour la viande coupée solide traitée au moyen de sels de lactate ou de sels de phosphate le sera également pour la viande attendrie traitée au moyen d'une solution de chlorure de calcium. Ainsi, les exigences d'étiquetage

figurant aux articles B.01.090, B.01.091 et B.01.092, lesquelles s'appliquent à la viande coupée solide à laquelle de l'eau a été ajoutée, s'appliquent également aux produits de viande traitée au moyen du chlorure de calcium présentés en tant que pièces de viande. Ces exigences en matière de teneur minimale en protéines et d'étiquetage de la viande ont pour but de répondre aux préoccupations selon lesquelles l'augmentation de la rétention d'eau dans la viande risque d'avoir une incidence négative sur la qualité nutritionnelle des produits qui en sont issus.

L'utilisation de cet additif est autolimitative, car le traitement de la viande au moyen de solutions contenant des concentrations plus élevées de chlorure de calcium aurait une incidence négative sur le goût de la viande. Les exigences en matière de teneur minimale en protéines ont aussi pour effet de limiter la quantité de chlorure de calcium pouvant être utilisée. En tenant compte de ces facteurs, de même que de la faible toxicité du chlorure de calcium, la limite de tolérance à son égard a été établie à des concentrations conformes aux bonnes pratiques industrielles.

Puisque aucune préoccupation en matière d'innocuité alimentaire n'a été déterminée au cours de l'évaluation préalable à la mise en marché, Santé Canada a permis l'utilisation du chlorure de calcium comme agent d'attendrissage de la viande en vertu de conditions comprenant les exigences en matière de teneur minimale en protéines visant particulièrement les produits de viande coupée solide en modifiant *La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées* comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Autres renseignements pertinents

Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les additifs alimentaires qui ne font pas l'objet de normes en matière de qualité alimentaire en vertu de la Partie B du *Règlement*, tel que le chlorure de calcium, satisfassent aux normes en la matière établies dans la plus récente version de la publication intitulée *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 par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires* est un recueil préparé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et 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 **3 mai 2017** soit le jour de sa publication dans la *La liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées*.

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

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

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 le chlorure de calcium. 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 « **chlorure de calcium** » 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) K1A 0L2

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