



## Faits Frais pour le secteur: **Enrobages protecteurs**

Les fruits et les légumes frais sont enrobés de produits comestibles ou de cire pendant leur conditionnement après la récolte afin d'en préserver la fraîcheur. L'usage d'enrobages protecteurs date du 12e siècle, en Chine. Toutefois, ce n'est qu'en 1922 qu'on a commencé à appliquer de la cire sur les fruits et les légumes et que l'usage commercial d'enrobages comestibles s'est répandu.

Les fruits et les légumes frais suivants sont parfois recouverts d'un enrobage protecteur :

Pommes	Oranges	Aubergines
Avocats	Fruits de la passion	Panais
Cerises	Litchis	Citrouilles
Pamplemousses	Pêches	Rutabagas
Citrons	Poires	Courges
Limes	Ananas	Patates
Melons	Poivrons	Tomates
Nectarines	Concombres grande culture	Navets

### **Pourquoi est-il important d'appliquer des enrobages protecteurs ?**

Pendant la croissance des fruits et des légumes se forme sur leur surface une membrane naturelle, la « cuticule », un genre de couche cireuse. Après la récolte, les produits sont transportés à une station d'emballage où ils sont le plus souvent lavés, ce qui entraîne l'élimination de la cuticule. C'est donc pour la remplacer qu'on applique un enrobage protecteur sur les fruits et les légumes.

Les enrobages protecteurs comestibles ralentissent la déshydratation et la pourriture des fruits et des légumes; ils permettent d'en conserver l'humidité et d'accroître leur durée de conservation. De plus, ils donnent aux produits un lustre attrayant

### **Ce qu'il vous faut savoir**

Il existe plusieurs types d'enrobages protecteurs qu'on peut utiliser pour les fruits et légumes frais. Au Canada, les constituants des enrobages des fruits et légumes ne sont pas réglementés comme des additifs alimentaires (à l'exception de l'huile minérale, de la paraffine et du pétrolatum, réglementés comme additifs alimentaires en vertu de la *Loi et du Règlement sur les aliments et drogues*; cette réglementation définit la quantité limite de ces enrobages qu'il est possible d'utiliser). Aux États-Unis, l'usage de certaines cires et de certains enrobages a été reconnu sans danger dans les aliments. Toutefois, ces produits ne peuvent être utilisés au Canada à moins d'être conformes aux règlements en vigueur.

Les cires utilisées comme enrobages protecteurs sont non digestibles, et passent dans le système de digestion sans être décomposées ou absorbées. Si l'on choisit de ne pas manger de produits recouverts d'enrobages protecteurs, même s'ils ne présentent aucun danger pour la santé, on trouvera des produits non enrobés dans les marchés publics, ou on peut peler les fruits et les légumes. La cire n'est pas soluble dans l'eau, et ne s'enlèvera pas au lavage. La cire sur la surface de produits peut blanchir si ceux-ci sont exposés à une trop grande chaleur ou humidité. Ce changement modifie que l'apparence, et ne diminue pas la qualité ni l'innocuité des fruits et des légumes.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont pris en considération quand il s'agit d'utiliser des enrobages protecteurs. Dans une lettre adressée aux distributeurs, aux emballeurs, aux importateurs et aux grossistes remontant à 2005, l'ACIA rappelait à l'industrie de faire attention aux allergènes alimentaires les plus fréquents: ceux-ci ainsi que toutes protéines qui en sont dérivées **ne devraient pas entrer dans la composition** des enrobages protecteurs comestibles. car il n'existe actuellement aucune exigence relative à l'étiquetage visant les enrobages protecteurs utilisés sur les fruits et les légumes frais. A l'heure actuelle, en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application, les fabricants et les producteurs sont tenus de s'assurer que leurs produits ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs. À cette fin, ils peuvent choisir de soumettre à Santé Canada, pour analyse, les renseignements sur la composition des produits qu'ils utilisent ou envisagent d'utiliser.

Le 16 février 2011, des modifications au *Règlement sur les aliments et les drogues* prescrivant des exigences supplémentaires en termes d'étiquetage (pour les allergènes, les sources de gluten et les sulfites) ont été publiées dans la *Gazette du Canada*, Partie II. La nouvelle réglementation sur l'étiquetage et les allergènes est entrée en vigueur le 4 août 2012.

En vertu de la réglementation révisée, les fabricants doivent désormais clairement indiquer les allergènes alimentaires\*, les sources de gluten\*\* et les sulfites en quantité supérieure à 10 ppm soit dans la liste d'ingrédients, soit à la fin de cette liste au moyen de la mention « Contient : ». La réglementation exige également que les fabricants fournissent la liste des constituants d'ingrédients exemptés si les produits renferment des allergènes alimentaires, des sources de gluten ou des sulfites. Toutes les anciennes exigences relatives à la déclaration des constituants et des sulfites demeurent en vigueur.

Si un allergène alimentaire ou du gluten est présent en raison de l'utilisation d'un composé de paraffinage ou d'un de ses composants dans des fruits ou légumes frais préemballés portant une étiquette, l'allergène alimentaire ou la source de gluten doit paraître sur l'étiquette du produit, soit dans la liste des ingrédients, soit dans un énoncé commençant par « Contient ». Ces exigences ne s'appliqueront pas à des fruits et légumes frais préemballés dans une enveloppe ou bande ayant moins de ½ pouce de largeur, car ces produits n'ont pas à être étiquetés en vertu du sous-alinéa B.01.003(1)(a)(ii).

Les modifications réglementaires visent une amélioration de l'étiquetage des **produits préemballés**. Ils imposent la déclaration des sources des allergènes alimentaires\* courants et du gluten\* quand ils sont présents dans un produit préemballé. De plus, ils imposent la déclaration des sulfites ajoutés si la quantité présente dans un produit préemballé est supérieure ou égale à 10 parties par million (p.p.m.) (Toutes les anciennes exigences quant à l'indication de sulfites à titre de constituants devant être déclarés demeurent en vigueur. Ces déclarations devront apparaître sur l'étiquette du produit :

- utilisation des termes tels que prescrits dans la nouvelle réglementation
- elles devront paraître soit dans la liste des ingrédients, soit dans un énoncé commençant par le mot « Contient ».

De plus, les noms courants des amidons, des amidons modifiés, des protéines végétales hydrolysées et de la lécithine doivent être modifiés de manière à fournir des renseignements sur la source dont ces ingrédients sont tirés (amidon de blé, par exemple).

## Faits Frais pour le secteur: **Enrobages protecteurs** - 2014

\* Au Canada, les dix (10) allergènes alimentaires prioritaires sont les arachides, les noix (inclues amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou walnut), les graines de sésame, le lait, les œufs, le poisson (y compris les crustacés et les mollusques), le soya, le blé, les graines de moutarde et les sulfites.

\*\* Les sources de gluten devront faire l'objet d'une déclaration lorsqu'un aliment contient une protéine de gluten, une protéine de gluten modifiée ou des fractions protéiques issues de l'orge, de l'avoine, du seigle, du triticale ou du blé (ou d'une lignée hybride de l'une ou l'autre de ces céréales).

### **Sources d'information**

*Un outil pour réduire les risques d'allergènes non déclarés dans les produits alimentaires*

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/invenq/inform/touallf.shtml>

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

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/frefra/safsal/nonallergenf.shtml>

*Allergies alimentaires*

<http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/iyh-vsv/food-aliment/allerg-fra.php>

Étiquetage des aliments de Santé Canada

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/index-fra.php>

Nouvelle réglementation applicable à l'étiquetage en ce qui concerne les sources d'allergènes alimentaires et de gluten et les sulfites (Modification du *Règlement sur les aliments et drogues*)

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/labeti/allerg/20110216indf.shtml>

*Gazette du Canada > Partie II: Règlements officiels > 2011-02-16* Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (1220 — étiquetage amélioré des sources d'allergènes alimentaires et de gluten et des sulfites ajoutés) <http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2011/2011-02-16/html/sor-dors28-eng.html>