



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Présence d'allergènes et de gluten non déclarés dans les thés, tisanes et thés aromatisés — 1 avril 2018 au 31 mars 2019

Chimie alimentaires – Études ciblées



Résumé

Les études ciblées fournissent des renseignements sur les dangers alimentaires potentiels et contribuent à améliorer les programmes de surveillance régulière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Elles permettent de recueillir des données sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, de cerner les nouveaux risques éventuels, en plus de fournir de nouveaux renseignements et de nouvelles données sur les catégories alimentaires pour lesquelles il en existe peu ou pas. Nous les utilisons pour concentrer la surveillance sur les secteurs à risque élevé. Les études ciblées peuvent également aider à dégager des tendances et à fournir des renseignements sur la façon dont l'industrie se conforme à la réglementation canadienne.

Les allergies alimentaires touchent les personnes de tout âge, mais elles sont particulièrement communes chez les enfants. Les allergènes alimentaires peuvent représenter un risque grave, voire mortel pour les personnes allergiques. En outre, bien que le gluten ne soit pas considéré comme un allergène, sa présence non déclarée peut favoriser des problèmes de santé chroniques chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou de sensibilité au gluten. Les allergènes et le gluten peuvent se trouver dans les aliments en raison de leur présence dans les matières premières, ou ils peuvent être ajoutés de façon accidentelle le long de la chaîne de production alimentaire par suite d'une contamination croisée. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit s'assurer que les aliments produits sont sans danger pour la consommation humaine en se conformant aux règlements canadiens applicables ou en maintenant leur concentration aussi faible que possible.

L'objectif principal de la présente étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les thés, tisanes et thés aromatisés. Parmi les 199 échantillons analysés, 12 contenaient des allergènes non déclarés, plus précisément du gluten et du sésame.

Les 6 résultats positifs au dosage du gluten dont les concentrations étaient supérieures à 20 parties par million (ppm) et le résultat positif au dosage du sésame ont été transmis au Bureau de la salubrité et des rappels d'aliments (BSRA) de l'ACIA afin de déterminer si les concentrations trouvées représentaient un risque pour la santé des personnes allergiques. L'ampleur des mesures de suivi prises par l'ACIA dépend du niveau de contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, d'après ce qui a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé.

En quoi consistent les études ciblées

L'ACIA effectue des études ciblées pour concentrer ses activités de surveillance dans les domaines à risque élevé. Les données recueillies grâce à ces études permettent à l'Agence d'établir ses priorités en matière d'activités afin de cibler les domaines qui suscitent le plus de préoccupations. Les études ciblées constituent un outil précieux pour obtenir de l'information sur certains dangers posés par les aliments, cerner ou caractériser les dangers nouveaux ou émergents, recueillir l'information nécessaire à l'analyse des tendances, susciter ou peaufiner les évaluations des risques pour la santé, mettre en évidence d'éventuels problèmes de contamination ainsi qu'évaluer et promouvoir la conformité avec les règlements canadiens.

La salubrité des aliments est une compétence partagée. L'Agence collabore avec les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux et assure la surveillance réglementaire de l'industrie alimentaire afin de promouvoir la manipulation sécuritaire des aliments tout au long de la chaîne de production alimentaire. N'oublions pas que l'industrie alimentaire et le secteur du détail du Canada sont responsables des aliments qu'ils produisent et qu'ils vendent et qu'il appartient aux consommateurs de manipuler d'une manière sûre les aliments en leur possession.

Pourquoi avoir mené cette étude

Environ 7 % des Canadiens ont déclaré souffrir d'au moins une allergie alimentaire, mais le nombre réel d'allergies alimentaires confirmé par un professionnel de la santé est probablement légèrement plus bas¹. La prévalence des allergies alimentaires serait en hausse, en particulier chez les enfants. Les allergies alimentaires affecteraient jusqu'à 5 % des adultes et jusqu'à 8 % des enfants dans les pays développés². Les allergènes alimentaires sont des protéines alimentaires qui peuvent causer une réaction du système immunitaire de l'organisme et représenter un risque grave, voire mortel, pour les personnes allergiques ou contribuer au développement de problèmes de santé chroniques chez les personnes qui souffrent de maladies préexistantes, comme la maladie cœliaque. La maladie cœliaque est une réaction chronique du corps à une composante du gluten et peut endommager ou détruire certaines cellules intestinales. Environ 1 % de la population souffre de cette maladie³.

Les allergènes alimentaires prioritaires sont les 10 allergènes alimentaires les plus couramment associés à des réactions allergiques ou à des réactions pseudoallergiques au Canada. Ces allergènes comprennent les arachides, les noix, le sésame, les fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés), les œufs, le lait, le soja, la moutarde, les sulfites et le blé⁴. Le gluten, même s'il n'est pas un véritable allergène, appartient à une famille de protéines présentes dans certains grains comme le blé, le seigle, l'orge, le kamut et l'épeautre, et c'est pourquoi il figure dans la liste des allergènes⁵. Le gluten peut causer des troubles digestifs et d'autres problèmes chez les personnes qui souffrent de certains problèmes de santé, comme la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten. Il est donc essentiel que le fabricant identifie et étiquette adéquatement les allergènes sur les produits alimentaires.

Des allergènes non déclarés peuvent se trouver dans un aliment en raison de leur présence dans les ingrédients bruts ou de leur introduction accidentelle par suite d'une contamination croisée sur la chaîne de production. Quelle que soit la source des allergènes, l'industrie doit

s'assurer que les aliments produits sont sans danger à la consommation humaine. Elle peut y parvenir en se conformant aux règlements canadiens applicables, le cas échéant, ou en maintenant leur concentration le plus faible possible.

Il s'agissait de la première étude menée par l'ACIA sur la présence d'allergènes et de gluten non déclarés dans les thés, tisanes et les thés aromatisés. L'objectif principal de la présente étude était d'obtenir des renseignements de base sur la présence et les concentrations d'allergènes non déclarés, notamment d'œuf, de sésame, de soja, d'arachide, d'amande, de noisette, de gluten et de protéines de lait (caséine et bêta-lactoglobuline) dans les thés, tisanes et thés aromatisés.

Tous les produits ont été analysés « tels que vendus », ce qui signifie qu'ils n'ont pas été préparés selon les instructions du fabricant ou comme ils seraient normalement consommés.

Quels produits ont été échantillonnés

Tous les échantillons ont été prélevés entre avril 2018 et mars 2019. Les échantillons ont été prélevés dans des épicereries locales et régionales de 6 grandes villes du Canada. Ces villes englobaient 4 régions géographiques : l'Atlantique (Halifax), le Québec (Montréal), l'Ontario (Toronto, Ottawa) et l'Ouest (Vancouver, Calgary). Le nombre d'échantillons prélevés par ville était proportionnel à la population relative des différentes régions.

Les produits suivants n'étaient pas visés par l'étude :

- les produits contenant **n'importe lequel des** allergènes suivants dans leur liste d'ingrédients : amande, noisette, arachide, sésame, soja, œuf, lait ou produits laitiers, blé, orge, avoine, seigle, triticale, kamut, épeautre ou gluten
- les produits comportant une mise en garde pour tous les allergènes prioritaires
- les produits non préemballés
- les produits à multiples saveurs
- les produits sous forme liquide
- les produits dont la date de péremption est passée

Tableau 1. Répartition des échantillons d'après le type et l'origine des produits

Type d'échantillon	Produit canadien	Produit importé	Origine non précisée ^a	Total
Thé noir	43	3	0	46
Thé vert	3	41	0	44
Tisane ou thé de spécialité	23	5	1	29
Thé oolong	0	34	0	34
Autre (par exemple, dosette de thé « K-cup »)	11	4	4	19
Thé blanc	0	24	3	27
Total	80	111	8	199

^a Le terme « origine non précisée » fait référence aux échantillons pour lesquels un pays d'origine n'a pas pu être déterminé d'après l'étiquette du produit ou l'information disponible.

Comment les échantillons ont-ils été analysés et évalués

Les échantillons ont été analysés par un laboratoire d'analyse des aliments certifié ISO/CEI 17025 sous contrat avec le gouvernement du Canada. Ils ont été analysés tels que vendus, c'est-à-dire que le produit a été analysé tel quel et non préparé selon les instructions figurant sur l'emballage.

Au Canada, les allergènes alimentaires et le gluten qui sont présents dans un produit préemballé doivent être déclarés dans la liste des ingrédients afin de satisfaire aux exigences de [l'article B.01.010.1 du Règlement sur les aliments et drogues](#) (RAD). Un produit préemballé sera jugé non conforme s'il contient des allergènes ou du gluten non déclarés, quelle qu'en soit la quantité.

Santé Canada considère que les aliments sans gluten, préparés selon les bonnes pratiques de fabrication, qui présentent des concentrations de gluten ne dépassant pas 20 ppm (en raison de la contamination croisée) sont conformes à l'esprit de [l'article B.24.018 du Règlement sur les aliments et drogues](#) et peuvent porter l'allégation sans gluten.

Quels ont été les résultats de l'étude

Plus de 93 % de l'ensemble des thés, tisanes et thés aromatisés échantillonnés dans le cadre de la présente étude ne contenaient pas de concentrations détectables d'allergènes non déclarés. Les résultats des 12 échantillons positifs sont présentés au tableau 2.

Tableau 2. Concentrations d'allergènes et de gluten non déclarés dans les thés, tisanes et thés aromatisés en ppm

Type d'échantillon	Description de l'échantillon	Gluten (ppm)	Sésame (ppm)
Thé vert	Thé vert de Chine — 1	35	
Thé vert	Thé vert de Chine — 2	40	
Thé vert	Thé vert en emballage de 20 sachets individuels	52	
Thé vert	Thé vert contenant des antioxydants naturels	39	
Thé vert	Thé vert biologique	9	
Tisane et thé de spécialité	Thé chai Chocolatey	34	
Tisane et thé de spécialité	Tisane au citron gingembre	5	
Tisane et thé de spécialité	Tisane biologique au fenouil	12	
Tisane et thé de spécialité	Tisane à la menthe poivrée, au gingembre et au fenouil		1,1
Autres types de thé	Tasses de chai latté	9	
Autres types de thé	Thé vert certifié, en dosettes certifiées K-cup de marque Keurig — 1	7	

Autres types de thé	Thé vert certifié, en dosettes certifiées K-Cup de marque Keurig — 2	44	
---------------------	--	----	--

Remarque : Tous les échantillons ont été analysés pour rechercher la présence de divers allergènes, selon les ingrédients contenus dans le produit alimentaire. Seuls les résultats positifs sont affichés dans le tableau.

Que signifient les résultats de l'étude

Des 199 échantillons analysés dans le cadre de l'étude, plus de 93 % ne contenaient aucune concentration détectable d'allergènes et de gluten; seulement 12 échantillons contenaient diverses concentrations de gluten ou de sésame.

Tous les aliments d'origine végétale comme les thés et tisanes contiennent des polyphénols⁶. Toutefois, la présence de polyphénols dans les thés et tisanes donne de bas taux de récupération pour les analyses de détection de la caséine, de l'arachide et du sésame, ce qui signifie que le degré d'exactitude de ces 3 analyses est faible. La présente étude ne comportait pas d'analyse de la caséine.

L'étendue des mesures de suivi prises par l'ACIA varie selon la gravité de la contamination et des craintes pour la santé qui en résultent, tel qu'il a été déterminé dans l'évaluation des risques pour la santé. Les mesures de suivi appropriées comprennent l'analyse d'échantillons supplémentaires, l'inspection des installations et le rappel de produits. L'évaluation des risques pour la santé repose sur l'exposition aux allergènes et au gluten par la consommation. L'exposition est calculée à l'aide des portions types de chaque aliment. L'évaluation fondée sur la taille des portions signifie que ce ne sont pas toutes les concentrations détectables d'allergènes et de gluten non déclarés qui causeront une réaction chez une personne allergique.

Les meilleures données scientifiques actuellement disponibles indiquent que des concentrations de gluten inférieures à 20 ppm dans les aliments sans gluten seraient sans danger pour la santé de la vaste majorité des personnes atteintes de la maladie cœliaque⁵. Par conséquent, seulement six résultats positifs au dosage du gluten ainsi qu'un résultat positif au dosage du sésame ont été transmis au BSRA de l'ACIA à des fins de suivi. Aucun des produits analysés dans le cadre de l'étude ne présentait de risque pour la santé.

Gluten

La présence de gluten non déclaré a été trouvée dans 11 des échantillons analysés. Les thés noirs et verts sont des produits naturellement exempts de gluten⁷. Toutefois, comme rapporté dans l'article *Hidden Sources of Gluten*⁸, le thé qui contient d'autres ingrédients comme agents aromatisants représente un plus grand risque de contamination au gluten. Les faibles concentrations de gluten trouvées dans le cadre de la présente étude ont pu être introduites dans le produit par contamination croisée d'un ingrédient ou du produit final. Des six échantillons contenant plus de 20 ppm de gluten non déclaré, 4 étaient des thés verts, et ils représentaient 9 % des échantillons de thé vert analysés. Une étude américaine menée en 2013 par la Food and Drug Administration a fait une enquête sur la présence de gluten non déclaré dans les thés verts et les thés blancs⁹. En tout, 20 emballages de thés vert, blanc, vert et blanc, et de tisanes de menthe poivrée ont été échantillonnés et analysés. L'étude a trouvé huit échantillons qui contenaient du gluten et dont la teneur variait de 4 à 96 ppm. 5 des 8 échantillons contenaient du gluten non déclaré à des teneurs supérieures à 20 ppm. Tant

dans l'étude menée par la FDA que dans la présente étude, les échantillons de produits n'indiquant pas la présence de gluten qui ont obtenu des résultats positifs au dosage du gluten et qui avaient des teneurs en gluten supérieures à 20 ppm étaient surtout du thé vert.

Sésame

Seulement 1 échantillon contenait du sésame non déclaré. La faible concentration de sésame qui a été trouvée dans le cadre de la présente étude a pu être introduite dans le produit par contamination croisée d'un ingrédient ou du produit final. Le résultat a été transmis au BSRA, qui a déterminé que la concentration trouvée ne posait pas de risque pour la santé des consommateurs.

Sommaire

La présente étude a permis d'obtenir de nouvelles données sur les concentrations de fond des allergènes et du gluten non déclarés dans les thés, tisanes et thé aromatisés qui avaient été collectés dans 6 villes canadiennes. Les renseignements recueillis dans le cadre de la présente étude, ainsi que d'autres données, dont celles de l'Étude canadienne sur l'alimentation totale et celles sur la consommation d'aliments de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé de Statistique Canada, sont des renseignements essentiels à l'évaluation des risques que pose l'approvisionnement alimentaire pour la santé des consommateurs canadiens. Les résultats des activités de surveillance de l'ACIA servent également à informer le public et les intervenants canadiens tout en sensibilisant les consommateurs et en participant à l'établissement de la confiance du public dans son approvisionnement alimentaire par le retrait des produits non conformes.

Références

1. Soller, L., Ben-Shoshan, M., Harrington, D. W., Fragapane, J., Joseph, L., Pierre, Y. S., Clarke, A. E. (2012). Overall prevalence of self-reported food allergy in Canada. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 130(4), 986-988.
2. Sicherer, S. H. et Sampson, H. A. (2014). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(2), 291-307.e5.
3. [Celiac disease foundation](#); (2018). United States. Celiac Disease Foundation.
4. [Allergènes alimentaires les plus courants](#); (14 mai 2018). Canada. Santé Canada
5. [Codex Alimentarius Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten - Codex Stan 118-1979](#). (2008). United States. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Organisation mondiale de la santé.
6. Saturni, L., Ferretti, G., Bacchetti, T. (2010). The Gluten-Free Diet: Safety and Nutritional Quality. *Nutrients*, 2(1) 16-34
7. [Entamer un régime alimentaire sans gluten](#); (2020). Canada. Association canadienne de la maladie cœliaque
8. Hlywiak, K.H. (2008). Hidden Sources of Gluten. *Practical Gastroenterology*, 32(9), 27-39.
9. Garber, E. A. E., Panda, R., Shireen, K. F. (2015). Survey of Tea for the Presence of Gluten. *Journal of Food Protection*, 78(6), 1237-1243.