



## 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
- Avocats
- Poivrons
- Cerises
- Aubergines
- Concombres grande culture
- Pamplemousses
- Citrons
- Limes
- Litchis
- Melons
- Nectarines
- Oranges
- Panais
- Fruits de la passion
- Pêches
- Poires
- Ananas
- Citrouilles
- Rutabagas
- Courges
- Patates
- Tomates
- 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 sur les aliments et drogues](#) 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 ([GRAS](#)) 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. [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) rappelle 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. 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 *Règlement sur les aliments et les drogues* prescrit des [exigences en termes d'étiquetage pour les allergènes, les sources de gluten et les sulfites](#). Toutes les anciennes exigences relatives à la déclaration des constituants et des sulfites demeurent en vigueur.

Les modifications réglementaires visent une amélioration de l'étiquetage des **produits préemballés**. Si plus de 10 parties par million d'un allergène alimentaire<sup>i</sup>, d'une source de gluten<sup>ii</sup>, ou de sulfites sont présentes en raison de l'utilisation d'un composé d'enduit de cire ou de ses constituants sur des fruits ou légumes frais préemballés pour lesquels une étiquette est obligatoire, ces substances doivent être indiquées sur l'étiquette, soit dans la liste des ingrédients, soit dans l'énoncé « Contient... ». Il faut à cette fin utiliser les noms prescrits dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(RAD\)](#).

**Remarque :** ces exigences ne s'appliquent pas aux fruits ou aux légumes frais préemballés dont l'emballage consiste en une enveloppe ou une bande de moins de 13 mm (1/2 pouce) de largeur, ou en une enveloppe protectrice ou un sac protecteur transparent sur lequel ne figure aucun renseignement autre que le prix, le code à barres, le code numérique, les déclarations relatives à l'environnement et les symboles indiquant le traitement du produit. En effet, ces produits sont exemptés de l'obligation de porter une étiquette ([Règlement sur les aliments et drogues B.01.003 \(1\)a\(ii\)](#), et [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, 213\(b\) et \(c\)](#)).

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).

### Sources d'information

- [Règlement sur les aliments et drogues](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- L'Agence canadienne d'inspection des aliments – [Exigences en matière d'étiquetage des fruits et légumes frais](#)
- L'Agence canadienne d'inspection des aliments – [Conseils à l'industrie alimentaire visant l'étiquetage des allergènes](#)
- Santé Canada – [Étiquetage des allergènes et des sources de gluten](#)
- ARCHIVÉE : L'Agence canadienne d'inspection des aliments – [Allergènes non déclarés et acceptabilité des enrobages protecteurs appliqués après la récolte](#)

---

<sup>i</sup> 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.

<sup>ii</sup> 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).