

## AVIS

rendu au titre du Conseil supérieur d'hygiène publique de France relatif à l'extension d'un nouveau procédé d'enrobage de denrées alimentaires, à l'aide des esters acétiques de mono- et diglycérides d'acides gras, telles que des saucisses et saucissons

NOR : ECOC0100428V

(BOCCRF n° 16 du 30 octobre 2001)

### *Section de l'alimentation et de la nutrition*

#### SÉANCE DU 11 JANVIER 2000

La section de l'alimentation et de la nutrition du Conseil supérieur d'hygiène publique de France a été saisie le 18 novembre 1993 par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes d'une demande d'avis portant sur l'extension d'un nouveau procédé d'enrobage de denrées alimentaires à l'aide des esters acétiques de mono- et diglycérides d'acides gras, telles que des saucisses et saucissons. Des informations complémentaires ont été demandées le 7 septembre 1994.

Après consultation du groupe de travail « Matériaux au contact des denrées alimentaires » le 15 décembre 1999, la section de l'alimentation et de la nutrition du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, réunie le 11 janvier 2000, émet l'avis suivant :

- considérant les propriétés physico-chimiques de l'ester acétique des mono- et diglycérides d'acides gras ;
- considérant les critères chimiques du produit dont les spécifications correspondent à celles imposées dans le domaine des additifs aux denrées alimentaires ;
- considérant la dose journalière acceptable non limitée établie par le JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee On Food Additives) ;
- considérant l'absence de migration dans la chair de la charcuterie sèche ;
- considérant l'intérêt présenté comme produit d'enrobage par un produit assimilable comme les autres nutriments pour remplacer la paraffine dans la même application ;
- considérant que les esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras figurent dans la liste des additifs alimentaires autorisés par la CEE ;

- considérant les conditions d'emploi qui, pour l'enrobage des fromages à pâte pressée, l'ont admis au nombre des substances utilisées comme matériaux au contact des aliments,

La section de l'alimentation et de la nutrition du Conseil supérieur d'hygiène publique de France émet un avis favorable à l'extension d'emploi de l'ester acétique des mono- et diglycérides d'acides gras à l'enrobage des produits de charcuterie secs, tels que saucisses et saucissons.