

La chronique verte

● Matériaux au contact

L'actualité récente avec les phtalates et le bisphénol A, nous rappelle que la problématique des matériaux au contact avec les produits viti-vinicoles est primordiale dans notre filière.

Sommaire

1/2/3/4 Chronique verte

- Matériaux au contact
- Le point sur les résidus de pesticides dans les vins

5/6/7/8/ Protection vigne

Flavescence dorée : comment gérer le risque ?

10/11/12 Logiciel traçabilité

Mes p@rnelles et Ma c@ve

13 EcophytoPIC

Lancement plateforme viticulture

14/15/16 Tri de la vendange

De l'opération manuelle aux systèmes automatisés par vision numérique

Qu'entend-t-on par matériaux au contact ?

Le terme général de « matériaux au contact des aliments (MCA) », replacé dans le contexte de la filière viti-vinicole, comprend, en plus des matériels utilisés lors de la vendange (bennes, seaux, machines à vendanger...) et l'élaboration (fouloir, égrappoir, pressoir, robinets, vannes, tuyaux, cuves...), les peintures et revêtements à usage alimentaire (peintures anti-corrosion...) ainsi que les contenants finaux de stockage et de conditionnement (BIB, barriques, bouteilles PET ou verre bouchées liège ou synthétique). Il ne recouvre pas les installations fixes, publiques ou privées, servant à la distribution d'eau.

Ces différents matériaux qui entrent en contact avec les vins et spiritueux tout au long de la chaîne d'élaboration, échangent des molécules avec le produit. En particulier certains matériaux laissent diffuser en proportions variables des molécules nuisibles pour la santé qui peuvent migrer des plastifiants et additifs utilisés.

Quelles sont les molécules incriminées ?

Les phtalates sont des composés chimiques, dérivés de l'acide phtalique, couramment utilisés comme plastifiants, dans la fabrication de la quasi-totalité des produits en polychlorure de vinyle (PVC), auxquels ils confèrent la souplesse voulue (rigide, semi-rigide ou souple).

Le bisphénol A (BPA) est un monomère utilisé pour la fabrication de polycarbonates, polymères employés dans l'industrie du plastique pour fabriquer un très grand nombre d'objets courants tels que les DVD, les lunettes, les bouteilles plastiques, les toits et phares de voitures, etc., et en tant que réactif dans la fabrication des résines époxy. Celles-ci se retrouvent dans le revêtement intérieur des canettes et boîtes de conserve et de certaines cuves de vinification.

Les phtalates et le bisphénol A sont des composés qui présentent des risques toxiques : perturbateurs endocriniens, baisse de la fertilité, atrophie testiculaire, réduction du poids du fœtus, mortalité fœtale, malformations,... et qui sont très ubiquitaires, ils peuvent migrer dans les aliments et les boissons alcoolisées et représentent un risque émergent pour la filière viticole.

Contexte réglementaire

Le règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires précise que ces matériaux doivent être inertes vis-à-vis des denrées alimentaires.

Plus particulièrement, le règlement européen CE n°10/2011 concernant les **matières plastiques** destinées au **contact des aliments** est paru au Journal Officiel le 15/01/2011. Il stipule que seules les substances figurant sur la liste positive de l'Union des substances autorisées (annexe I) peuvent être utilisées intentionnel-

lement dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique. Toutefois elles ne doivent pas dépasser les limites de migration spécifiques (LMS) établies à l'annexe I exprimées en mg de substance par kg de denrée alimentaire (mg/kg).

L'utilisation du bisphénol A et de quelques phtalates est ainsi autorisée sous certaines conditions avec des limites de migration spécifiques à respecter, les autres phtalates sont interdits.

Limites de migration spécifiques fixées par le règlement CE n°10/2011

Principaux phtalates	Sigle	Limite de migration spécifique (LMS) en mg/kg de denrée alimentaire	Autorisation d'utilisation en respectant la LMS
di-2-ethylhexyl phtalate	DEHP*	1,5	Comme plastifiant dans des matériaux et des objets réutilisables au contact des denrées alimentaires non grasses
di-butyl phtalate	DBP*	0,3	
butyl benzyl phtalate	BBP*	30	Comme plastifiant dans des matériaux et des objets réutilisables au contact des denrées alimentaires non grasses à l'exception des préparations pour nourrissons, bébés et enfants en bas âge
di-isononyl phtalate	DINP	9 somme DINP et DIDP	
di-isodecyl phtalate	DIDP		
di-éthyl phtalate	DEP	-	Interdit
di-cyclohexyl phtalate	DCHP		
di-n-octyl phtalate	DNOP		
di-méthyl phtalate	DMP		
di-isobutyl phtalate	DIBP		
Bisphénol A	BPA**	0,6	Pour la fabrication de matériaux en contact des denrées alimentaires. Interdit pour la fabrication des biberons

* Ces phtalates figurent sur la liste des substances extrêmement préoccupantes (classés toxiques pour la reproduction), à l'annexe XIV de la réglementation européenne REACH (Registration Evaluation Autorisation of Chemical) EC n°1907/2006, ils risquent d'être prochainement interdits.

**En janvier 2011, la Commission européenne a adopté la directive n° 8/2011, interdisant l'utilisation du BPA pour la fabrication de biberons pour nourrissons en polycarbonate. Le BPA est autorisé pour une utilisation alimentaire dans d'autres pays tels que les Etats-Unis et le Japon.

En France, la loi n°2010-729 du 30 juin 2010 interdit déjà la commercialisation de biberons produits à base de BPA et ce dernier sera définitivement interdit dans les contenants alimentaires à compter de 2015 (loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 qui interdit la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire comportant du BPA à compter du 01/07/15).

Trouve t-on ces molécules dans le vin ?

Nous manquons de données sur la présence de ces molécules dans les vins et leur origine. Aussi, un groupe national regroupant l'IFV, plusieurs interprofessions et FranceAgrimer a mis en place, dès 2012, un programme d'étude visant à acquérir des connaissances sur la présence de phtalates et bisphénol A

dans les vins, évaluer l'impact des itinéraires œnologiques et identifier les origines de ces molécules tout au long de la chaîne viti-vinicole. Le but de ces investigations est d'identifier les facteurs qui favorisent potentiellement la présence de ces molécules dans les vins afin de pouvoir mieux les maîtriser.