

Direction de l'évaluation des risques

Groupe de travail **« Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en** **alimentation humaine - ESPA »**

Procès-verbal de la réunion par téléconférence* **du « 16 janvier 2020 »**

Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.

Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).

Etaient présent(e)s :

- Membres
 - Mmes. Elmira Arab-Tehrany, Véronique Coma, Florence Lacoste, Anne Platel.
 - MM. Claude Atgié (président), Sébastien Antherieu, Jalloul Bouajila, Nicolas Cabaton (vice-président), Ronan Cariou, Dany Chevalier, Franck Cleymand, Michel Linder, Georges Lognay, Eric Marchioni, Didier Montet, Patrick Sauvegrain, François Zuber.
- Agents de l'Anses.

Etaient excusé(e)s, parmi les membres du collectif d'experts :

- Mme. Marie-Christine Chagnon.
- MM. Michel Baccaunaud, Philippe Saillard.

Présidence

M Claude Atgié assure la présidence de la séance pour la journée.

1. ORDRE DU JOUR

Les expertises ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions sont les suivantes :

1. Demande d'avis relatif à une demande de mise en œuvre de champs électriques pulsés sur des raisins foulés éraflés en vue de l'élaboration du vin pour une mise sur le marché

*En raison des perturbations générales dans les transports en commun le jour de la réunion, celle-ci a dû être tenue par téléconférence pour certains membres



de l'Union européenne, dans le cadre du règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 (Saisine 2019-SA-0166).

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLITS D'INTERETS

L'analyse des liens déclarés des participants n'a pas mis en évidence de risques de conflit d'intérêt au regard des points de l'ordre du jour mentionnés ci-dessus.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Point 1 .1

Synthèse des discussions du GT ESPA

Le président vérifie que le quorum soit atteint avec 17 membres sur 20 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêt au regard des points ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions.

Les rapports des rapporteurs ont été présentés et discutés lors de la réunion du GT ESPA du 12 décembre 2019.

Cette saisine vise à demander l'autorisation d'utilisation de Champs Electriques Pulsés (CEP) sur raisin pour accélérer l'extraction des composés de la pellicule des baies de raisin, dans le cadre du règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre relatif aux nouveaux aliments. Ainsi, l'expertise scientifique visera à déterminer si le procédé objet du dossier entraîne des modifications significatives dans la composition ou la structure de la denrée alimentaire affectant sa valeur nutritionnelle, son métabolisme ou sa teneur en substances indésirables. Dans ce contexte, le terme « modification significative » n'est pas défini, ni dans la réglementation et il appartiendra aux experts de se prononcer sur la pertinence des démonstrations expérimentales et bibliographiques présentées dans le dossier de demande pour déterminer cette significativité.

Sur raisin rouge, le traitement par des CEP a pour objectif d'accélérer et d'augmenter par rapport à une vinification traditionnelle, l'extraction des composés polyphénoliques contenus dans la pellicule. Sur raisin blanc, le traitement par des CEP a pour objectif d'augmenter l'extraction des composés aromatiques et/ou de leurs précurseurs qui seront transformés en composés aromatiques au cours de la fermentation.

Les CEP sont appliqués lors de l'opération unitaire (OU) de fermentation alcoolique et de macération. Afin d'étudier l'efficacité du traitement, des comparaisons ont été faites avec la thermovinification classique, cette dernière considérée comme témoin.

De l'avis du GT ESPA, les choix technologiques sont pertinents et permettent d'optimiser l'effet recherché.

Les analyses chimiques réalisées sur les vins issus de ces vinifications ont inclus, en sus des caractéristiques physico-chimiques générales analysées sur les moûts, des mesures des concentrations en sulfites, en anthocyanes, l'indice de colmatage (IC), l'indice des polyphénols totaux (IPT) connu comme le taux en « tanins » et la détermination des caractéristiques chromatiques des vins (selon CIElab¹) définissant la couleur d'un vin.

Les résultats du traitement CEP sur les vins rouges testés montrent que seules les concentrations en sulfites totaux restent légèrement inférieures en comparaison aux témoins. De même, les

¹ Recueil des méthodes internationales d'analyses –OIV. Caractéristiques Chromatiques. Méthode OIV-MA-AS2-11: R2006.



résultats obtenus sur les vins blancs montrent une augmentation marquée dans les taux en anthocyanes et des tanins (indice IPT) dans ces vins.

Les résultats du traitement CEP sur les vins blancs montrent une légère augmentation du taux de potassium en comparaison des résultats obtenus avec le traitement témoin. Aucun autre changement notable n'a été observé après traitement des données analytiques disponibles sur les vins, indépendamment des cépages vinifiés.

Le GT ESPA conclut que le métabolisme du vin par l'organisme ne devrait pas être affecté par le traitement avec des CEP.

Concernant les substances indésirables, le GT ESPA observe que le traitement avec des CEP induit une augmentation importante de chrome total et de nickel dans les vins. Cette augmentation pourrait présenter un risque sanitaire lié à une éventuelle exposition au chrome VI ou une exposition accrue au nickel.

Le président du CES propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente. Compte tenu des augmentations constatées dans les concentrations en métaux chrome et nickel, les experts du GT ESPA concluent à l'unanimité que des modifications importantes de la teneur en substances indésirables sont constatées dans les vins obtenus par un procédé utilisant des champs électriques pulsés (CEP) sur des raisins foulés éraflés.

M le professeur Claude ATGIE
Président du GT ESPA