

Maisons-Alfort, le 31 mars 2009

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à une demande d'emploi à titre expérimental et encadré, d'un produit
d'élimination partielle ou totale des composés organopolychlorés dans les
vins, par contact avec un matériau copolymère polyoléfinés**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 1^{er} septembre 2008 par la Direction Générale de la Concurrence, Consommation et Répressions des fraudes (DGCCRF) concernant une demande d'emploi à titre expérimental et encadré, d'un produit d'élimination partielle ou totale des composés organopolychlorés dans les vins, par contact avec un matériau copolymère polyoléfinés.

Contexte de la saisine :

Le film, objet de la demande, est un matériau multi-couche.

Lors d'une première demande (saisine 2007-SA-0382), l'Afssa avait émis un avis défavorable et avait estimé que le pétitionnaire devrait fournir des données complémentaires sur (i) les conditions d'emploi du film (ii) la fabrication du film, (iii) la composition du matériau, (iv) et vérifier la présence d'autres substances dans le migrat.

Le pétitionnaire a transmis un dossier de réponse aux 4 points demandés par l'Afssa.

Méthode d'expertise :

L'expertise collective a été réalisée au sein du CES « Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires ».

Justifications techniques du traitement :

L'utilisation du film a pour but d'éliminer partiellement ou totalement des composés indésirables dans les vins pour des raisons organoleptiques. Les composés visés sont des :

- Chloroanisoles :
 - 2,4,6-trichloroanisole (2,4,6-TCA), CAS : 87-40-1
 - 2,3,4,6-tétrachloroanisole (2,3,4,6-TeCA) , CAS : 938-22-7
 - 2,4,6-tribromoanisole (2,4,6-TBA), CAS : 607-99-8
- Chlorophénols :
 - 2,4,6-trichlorophénol (2,4,6-TCP), CAS : 88-06-2
 - 2,3,4,6-tétrachlorophénol (2,3,4,6-TeCP), CAS : 58-90-2
 - pentachlorophénol (PCP), CAS : 87-86-5

Le film est fabriqué selon un procédé s'appuyant sur un brevet.

Argumentaire :

Considérant l'article 44 du Règlement CE/423/2008¹ établissant que chaque Etat membre peut autoriser l'emploi de certaines pratiques ou traitements œnologiques pour une période maximale de trois ans à condition que : (i) les quantités faisant l'objet du traitement ne dépassent pas un volume maximal de 50.000 hectolitres par an, (ii) les produits obtenus ne soient pas expédiés en dehors de l'Etat membre sur le territoire duquel l'expérimentation a été effectuée et (iii) les pratiques ou traitements concernés satisfassent aux conditions fixées à l'article 42 du Règlement CE/1493/1999².

Considérant l'article 42 du Règlement CE/1493/1999 établissant que les pratiques et traitements œnologiques autorisés ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification, une bonne conservation ou un bon élevage du produit.

Considérant l'efficacité du procédé sur l'élimination des composés responsables d'altération organoleptiques (TCA, TeCA et TBA).

Considérant les éléments fournis sur le procédé de fabrication et la confirmation par le pétitionnaire de l'absence d'adjuvant et/ou de liant en dehors de ceux mentionnés dans le dossier d'évaluation.

Considérant les conditions d'emploi mentionnées par le pétitionnaire et leur adéquation avec les différents essais réalisés.

Considérant l'absence d'impact du film sur les qualités organoleptiques et les caractéristiques fixes du vin.

Considérant que les résultats de migration globale et de migration spécifiques des composés soumis à restriction déclarés par le pétitionnaire sont conformes à la réglementation.

L'Afssa donne un avis favorable à l'emploi à titre expérimental et encadré du procédé d'élimination partielle ou totale des composés organohalogénés dans les vins, par contact avec un matériau copolymère polyoléfinés et un avis favorable à la consommation du vin traité issu de l'expérimentation.

L'Afssa rappelle que le film est un matériau actif au sens de la réglementation (Règlement 1935/2004/CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires). Le film devra faire l'objet d'une demande d'autorisation d'emploi préalable à sa commercialisation en conformité aux exigences du futur Règlement sur les matériaux actifs au contact des denrées alimentaires.

Mots clés :

Vins, élimination des composés organohalogénés, matériaux, matériaux actifs.

Pascale BRIAND

¹ Règlement CE/423/2008 du 08 mai 2008 fixant certaines modalités d'application du Règlement CE/1493/1999 du Conseil et instituant un code communautaire des pratiques et traitements œnologiques.

² Règlement CE/1493/1999 du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole.