

Revue Française d' ŒNOLOGIE

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

324

JANVIER/FÉVRIER/MARS 2025



Conférence
L'eau, le vin, la vie

Intelligence artificielle
Dégustation et nouvelles
technologies numériques :
atout ou menace ?

Portrait d'œnologue
Elie Talaga, agro-télépilote-
œnologue dans le Nord

DOSSIER

MICRO-ORGANISMES : AMIS OU ENNEMIS ?

ŒNOLOGUES
DE FRANCE

CAHIER TECHNIQUE :
TESTS DE STABILISATION PROTEIQUE - ACIDE FUMARIQUE

BISPHÉNOL A : Nouvelle réglementation 2024 contextualisée au secteur vitivinicole

Par Grégoire Faulin, Laboratoire Tennen - Nuit-Saint-Georges
et Michel Dumoulin Agro Ceno Conseil - La Roche Vineuse

La réglementation européenne concernant le bisphénol A a évolué au 20 janvier dernier. Cette évolution concerne essentiellement les fournisseurs de matériel en contact avec le matériel.

Le bisphénol A (BPA, CAS N°80-05-7) est un composé chimique largement utilisé dans la fabrication de matériaux plastiques et de résines synthétiques, notamment les résines époxydiques, qui servent de revêtements protecteurs dans divers contenants alimentaires. Des préoccupations croissantes des différentes autorités sanitaires concernant ses effets potentiellement nocifs sur la santé humaine ont conduit à une réévaluation de son utilisation, en particulier dans l'industrie vitivinicole.

En effet, des études scientifiques ont mis en évidence que le BPA peut migrer des matériaux en contact avec les aliments vers ces derniers, entraînant une exposition humaine. Cette exposition est associée à des effets potentiellement nocifs pour le système immunitaire (perturbateur endocrinien) et reproducteur.

ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE SUR LE BPA

Face à ces préoccupations, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a pris des mesures pour restreindre l'utilisation du BPA en abaissant considérablement la dose journalière tolérable à 0,2 ng par kilogramme de poids corporel par jour, remplaçant la limite temporaire précédente de 4 microgrammes par kilogramme de poids corporel par jour soit une diminution de 20 000 fois.

Par conséquent, en juin 2024, les États membres de l'UE ont approuvé une proposition de la Commission européenne visant à interdire le BPA et autres bisphénols dangereux ou dérivés de bisphénol dangereux dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (UE 2024/3190). De plus, les matériaux et objets entrant en contact avec des denrées alimentaires qui ont été fabriqués à l'aide d'un autre bisphénol ou dérivé des bisphénols ne doivent pas contenir de bisphénol A (BPA) résiduel. Cette nouvelle réglementation abroge la réglementation UE 10/2011 et est entrée en vigueur le 20/01/2025.

Dans cette nouvelle réglementation, il est défini la notion de bisphénols dangereux et dérivés de bisphénols dangereux. Ces composés sont listés à l'annexe VI partie 3 du règlement 1272/2008 sur la base de leur classement 1A ou 1B « mutagène » ou « toxique pour la reproduction » ou classé 1 « perturbateurs endocriniens ».

Cette interdiction couvre une large gamme de matériaux, notamment les revêtements et vernis à l'intérieur des boîtes de conserve, les bouteilles de boissons en plastique réutilisables et divers ustensiles de cuisine.

Enfin, la réglementation UE 2025/351 (modifiant le règlement UE 10/2011 sur les matériaux en plastiques destinés au contact des denrées alimentaires) étend cette obligation aux matériaux recyclés.



IMPLICATIONS POUR L'INDUSTRIE VITIVINICOLE

Dans le secteur vitivinicole, le BPA est principalement utilisé dans les tuyaux, cuves ou revêtements en résines époxydiques utilisés pour le transport, le stockage, ou l'élaboration des vins. Avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/3190, l'utilisation du BPA dans ces applications est désormais strictement interdite.

Les répercussions pour la filière vitivinicole sont donc principalement industrielles avec de nouvelles obligations imposant une attention particulière sur la qualité alimentaire des matériaux destinés au contact du vin et donc la vérification de l'absence de BPA et autres BP dangereux ; ce qui est de la responsabilité du fournisseur de matériaux, cuves ...

Pour les vignerons, une démarche volontaire de veille active sur les matériaux et équipements déjà en place au sein de la cave est préconisée, permettant ainsi de contrôler ceux qui peuvent potentiellement contenir du BPA (et autres BP dangereux) susceptibles de migrer dans les vins.

DÉROGATIONS & PÉRIODE DE TRANSITION

Reconnaissant les défis techniques et économiques liés au remplacement des cuves ou revêtements contenant du BPA déjà fabriqués ou en cours de fabrication, la Commission européenne accorde une période de transition de 18 mois aux fabricants, applicateurs et revendeurs au travers de l'article 12 du règlement UE 2024/3190 pour se conformer à cette nouvelle réglementation, avec des dérogations limitées possibles pendant trois ans en l'absence d'alternatives sûres.

De ce fait, l'obligation concerne tous les produits faisant l'objet d'une première mise sur le marché au 20 juillet 2026, permettant ainsi de tenir compte des stocks en cours chez les fabricants et envisager des modifications de formulation.

Il est donc essentiel de préciser que les cuves et autres équipements au contact du vin déjà en place chez les utilisateurs ne sont pas affectés par cette évolution réglementaire.

Une dérogation est également accordée à l'utilisation de BPA dans les résines des contenants autoporteurs de plus de 10 hectolitres, à condition que la migration spécifique de BPA ne dépasse pas 1 µg par kilogramme de denrées alimentaires ou par litre de vin (article 6 du règlement UE 2024/3190).

Ainsi, ces mesures visent à éviter des coûts disproportionnés liés au remplacement ou à la destruction de ces équipements tout en garantissant la sécurité des consommateurs.

ET LE VIN DANS TOUT ÇA ?

Il est important de rappeler que cette réglementation ne s'applique qu'aux matériaux en contact avec le vin. En effet, il n'existe pas, aujourd'hui, de réglementation concernant une éventuelle LMR (Limite Maximale de

Résidu) pour le BPA dans les vins. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué en 2023 la dose journalière tolérable (DJT) du BPA, la réduisant à 0,2 ng/kg de poids corporel par jour mais ce n'est pas une réglementation, c'est tout simplement une donnée toxicologique qui a trait au bol alimentaire de tout individu. Au-dessus de 0,2 ng de BPA par kg bw et par jour, l'individu s'expose de manière significative à des risques pour sa santé.

QUELLES CONSÉQUENCES POUR LA FILIÈRE ?

Suite à cette évolution réglementaire, il y a fort à parier que les cahiers des charges encadrant les achats de vins fassent évoluer leurs exigences quant à la surveillance du BPA. De même, la conformité des entreprises certifiées IFS, BRC, ISO 22000 risque à terme de reposer sur une surveillance active de ces nouveaux contaminants.

Également, les vignerons doivent renforcer leur vigilance quant au respect de leurs équipements aux nouvelles exigences. Il est essentiel de demander des certificats de conformité et d'aptitude au contact alimentaire lors de l'achat de nouveaux matériels, notamment lorsqu'ils proviennent de sous-traitants.

Enfin, il est toujours recommandé de vérifier régulièrement l'état des équipements existants et de s'assurer qu'ils ne contribuent pas à la migration de substances indésirables dans le vin. Pour cela, plusieurs laboratoires de la filière proposent de réaliser des analyses de vin sous portée d'accréditation COFRAC afin de déterminer les taux de migration spécifiques au BPA et autres BP dangereux.

En cas de doute, le remplacement de matériels anciens par des alternatives garanties sans BPA est conseillé.

CONCLUSION

L'interdiction du bisphénol A et de ses dérivés dangereux dans les matériaux en contact avec les denrées alimentaires marque une évolution majeure dans la réglementation européenne, avec des implications directes pour la filière vitivinicole. Si cette réglementation impose de nouvelles contraintes aux fabricants et aux vignerons, elle s'inscrit dans une dynamique plus large de sécurisation de la qualité alimentaire et de protection des consommateurs.

L'anticipation et la mise en conformité progressive seront essentielles pour limiter les impacts industriels et économiques. La filière devra notamment renforcer son contrôle sur les matériaux utilisés et intégrer ces exigences dans les cahiers des charges. De même, la vigilance quant à l'origine et à la composition des équipements sera primordiale pour garantir l'absence de migration de substances indésirables vers les vins.

Enfin, au-delà des impératifs réglementaires, cette transition vers des matériaux plus sûrs constitue une opportunité pour la viticulture d'adopter des pratiques toujours plus respectueuses de la santé des consommateurs et de l'environnement.