

Les phtalates et le bisphénol A sont des molécules qui font parler d'elles. La filière viticole les suit de près, notamment Inter Rhône qui participe à une étude nationale sur le sujet.

# Les phtalates & le bisphénol A sous surveillance



Tuyau PVC pour utilisation viticole.

**L**ES phtalates sont des dérivés de l'acide phtalique 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). Exemples : couches, chaussures, bottes, textiles imperméables, nappes, rideaux de

douche, jouets, consoles de jeux, encres d'imprimerie, détergents. Ils sont présents dans des matériaux de construction, d'ameublement et de décoration. Ils sont incorporés dans les revêtements en vinyle pour renforcer l'effet des adhésifs et les pigments de peinture. Ils sont également présents dans plusieurs médicaments et dans les plombages.

Les cosmétiques sont le deuxième domaine d'application des phtalates où ils sont notamment incorporés comme agents fixateurs afin d'augmenter le pouvoir de pénétration d'un produit sur la peau ou d'empêcher le vernis de craquer.

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... 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 présentent des risques toxiques : perturbateurs endocriniens, baisse de la fertilité, atrophie testiculaire, réduction du poids du fœtus, mortalité foetale, malformations...

En France, le BPA sera définitivement interdit dans les contenants alimentaires à compter de 2015, mais dès 2013 pour les contenants alimentaires de produits destinés aux enfants de moins de 3 ans. (cf. : JORF n°0300 du 26 décembre 2012 page 20395 texte n° 2).

## QUEL RISQUE DANS LE VIN ?

Les différents matériaux qui entrent en contact avec les vins et spiritueux échantillent des molécules avec le produit.

Les phtalates et le bisphénol A éventuellement présents dans les matériaux au

contact peuvent migrer dans le vin.

Un groupe national regroupant l'IFV, plusieurs Interprofessions et FranceAgriMer a mis en place, dès 2012, un programme d'étude visant à étudier l'impact des itinéraires techniques vitivinicoles sur les teneurs des phtalates et du bisphénol A dans les vins.

Dans le cadre de cette étude, Inter Rhône compare différents itinéraires œnologiques, sur plusieurs sites et évalue l'impact des matériaux utilisés, en dosant les phtalates et bisphénol A à plusieurs stades de la chaîne œnologique.

Au stade du conditionnement, plusieurs types de contenants sont comparés, sur plusieurs sites et l'impact des matériaux utilisés est évalué, en dosant les phtalates et bisphénol A dans les vins avant conditionnement et 6 mois après conditionnement. Les résultats obtenus permettront d'identifier les itinéraires techniques susceptibles de présenter un risque de migration de ces molécules indésirables dans le vin.

**Isabelle Thomas** (Inter Rhône)  
Contact : Tél. 04 90 11 46 07  
Mail : ithomas@inter-rhone.com.

## UTILISATION DES PHTALATES ET DU BISPHÉNOL A POUR LE CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Réglement CEE n°10/2011)

\* 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 of Chemical) EC n°1907/2006, ils risquent d'être prochainement interdits.

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